



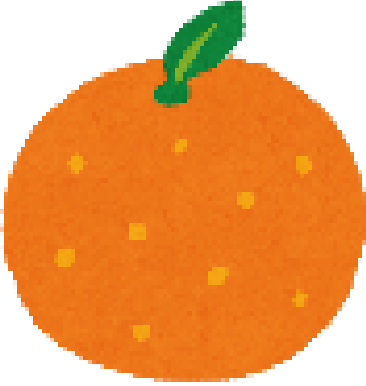
保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和7年4月分



大和市立保育園

No. 1

日／曜	9～11か月頃（適宜きざむ）		7～8か月頃（適宜つぶす）	
	11:00	15:00	11:00	15:00
1・15 ／ 火	固がゆ クリームシチュー刻み フレンチサラダ刻み	ジャムヨーグルト 乳児用菓子 ミルク	おかゆ じゃが芋と玉葱のミルク煮つぶし 人参の煮つぶし キャベツの煮つぶし きゅうりのすりおろし トマトのゆでつぶし	ミルク
2・16 ／ 水	固がゆ マーボー豆腐刻み にんじんしりしり刻み すまし汁 （チンゲン菜・しめじ） 	さくさくクッキー又は 乳児用菓子 ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし 人参の煮つぶし チンゲン菜の煮つぶし すまし汁（汁のみ）	ミルク
3・17 ／ 木	固がゆ レバーの甘煮刻み 納豆和え刻み みそ汁 （豆腐・長葱）	じゃがバター刻み ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし レバーの煮つぶし 納豆のゆでつぶし ほうれん草の煮つぶし 人参の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
4・18 ／ 金	固がゆ かれのいの煮つけ刻み お浸し刻み みそ汁 （小松菜・えのきたけ）	乳児用菓子 ミルク	おかゆ かれのいの薄味煮つぶし キャベツの煮つぶし 人参の煮つぶし 小松菜の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
5・19 ／ 土	固がゆ 肉野菜炒め刻み みそ汁 （チンゲン菜・麩） ベビーチーズ	乳児用菓子 ミルク 	おかゆ 麩のクタクタ煮 キャベツの煮つぶし 人参の煮つぶし チンゲン菜の煮つぶし みそ汁（汁のみ） ベビーチーズ	ミルク
7・21 ／ 月	固がゆ 豆腐ハンバーグ刻み 野菜ソテー刻み みそ汁 （油揚げ・しめじ）	乳児用菓子 清見かんなど国産の 甘い柑橘類刻み又はつぶし ミルク 	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし 玉葱の煮つぶし チンゲン菜の煮つぶし 人参の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
8・22 ／ 火	固がゆ 肉じゃが刻み ブロッコリーと人参のおかか和え刻み すまし汁 （麩・長葱） 	ボンボンドーナッツ刻み 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ じゃが芋と玉葱のミルク煮つぶし 人参の煮つぶし ブロッコリーの煮つぶし 麩のクタクタ煮 すまし汁（汁のみ）	ミルク
9・23 ／ 水	固がゆ グリーンピースの薄味煮刻み 鶏の唐揚げ刻み ゆかり和え刻み みそ汁 （大根・大根の葉）	ナポリタン刻み 又はおじや ミルク	おかゆ グリーンピースの煮つぶし 麩のクタクタ煮 ほうれん草の煮つぶし 人参の煮つぶし 大根の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク



保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和7年4月分

大和市立保育園

No.2

	9～11か月頃（適宜きざむ）		7～8か月頃（適宜つぶす）	
	11:00	15:00	11:00	15:00
10・24 ／ 木	固がゆ さばのみそ煮刻み 又はかれいの薄味煮刻み ごま和え刻み すまし汁 （小松菜・えのきたけ）	乳児用菓子 ミルク	おかゆ かれいの薄味煮つぶし キャベツの煮つぶし 人参の煮つぶし 小松菜の煮つぶし すまし汁（汁のみ）	ミルク
11・25 ／ 金	食パン又はパンがゆ（食パン） ハウレンソウの米粉豆乳グラタン刻み バンサンスウ刻み 	ツナごはん（固がゆ） ミルク	パンがゆ（食パン） じゃが芋と玉葱のミルク煮つぶし ほうれん草の煮つぶし 人参の煮つぶし きゅうりのすりおろし	ミルク
12・26 ／ 土	焼きそば刻み 冷やしトマト刻み	乳児用菓子 ミルク	おかゆ キャベツのミルク煮つぶし 人参の煮つぶし トマトのゆでつぶし 	ミルク
14・28 ／ 月	固がゆ ビビンバ刻み かぼちゃのオーブン焼き刻み えのきスープ （えのきたけ・長葱） 	おじや 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 ほうれん草の煮つぶし 人参の煮つぶし かぼちゃの煮つぶし えのきスープ（汁のみ）	ミルク
30 ／ 水	固がゆ ささみカツ刻み アスパラのソテー刻み みそ汁 （キャベツ・玉葱）	乳児用菓子 清見かんなど国産の 甘い柑橘類刻み又はつぶし ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 アスパラの煮つぶし 人参の煮つぶし キャベツの煮つぶし 玉葱の煮つぶし みそ汁（汁のみ） 	ミルク

※5～6か月の離乳食について
7～8か月の献立内容にならい、形態をペースト状にするなどして食べやすくしてあります。
ただし、使用食材は離乳食家庭連絡表に準じています。

* 保育園の行事、材料の都合などにより献立を変更する場合があります。
* 個人の状況に合わせて使用する食材が変わることがあります。
* パンがゆは食パンで作ります。
* ベビーフード「野菜と鶏ささみ」（非常食）等を使用する場合があります。

保育園給食の
様子は・・・

子ども達が食べている様子をよく観察し、保育士・管理栄養士・調理員が意見を出し合い、安全で安心、味がよくて、食べる事が楽しくなるような給食になるように、様々な工夫をしています。



食事前に手を洗っています

声掛けをして、嘔吐事をうながしています

保育士と一緒に食事をして、食べる姿を見せています

保育士が「いただきます」「ごちそうさま」と挨拶をする姿を見せています



食事の準備をしている間に、手遊びをしたり、本を読んでいます

本人の「自分で食べたい」気持ちを大切に、手づかみ食べやスプーン・フォークを持たせるなど、積極的に行っています



離乳食の進め
方のポイント



- 離乳食は子どもの月齢だけでなく、噛む力に合わせて進めていきます。
ポタージュ・ジャム状（5～6か月頃）⇒舌でつぶせる固さ（7～8か月頃）⇒歯ぐきでつぶせる固さ（9～11か月頃）
- 離乳食の量や回数が増えるにつれて、ミルクの量は減っていきます。
- 食品の種類や調理形態は、保育園だけでは進めていく事が出来ません。
ご家庭でもお子さんの食べる様子を見ながら、離乳食を進めていきましょう。

