



保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和8年2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
2・16 ／ 月	固がゆ レバーのかりん揚げ刻み パイン入り甘酢刻み けんちん汁（具刻み） （豆腐・油揚げ・人参・ ごぼう・大根・長葱）	乳児用菓子 りんごスライス又は刻み又は すりおろし又はすりおろして加熱 ミルク 	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし キャベツの煮つぶし きゅうりのすりおろし 人参の煮つぶし 大根の煮つぶし けんちん汁（汁のみ）	ミルク
3・17 ／ 火	固がゆ 鶏肉のみぞれ煮刻み ゴマ和え刻み みそ汁 （じゃが芋・しめじ）	3日：鬼まんじゅう刻み 又は乳児用菓子 17日：小倉ケーキ刻み 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 じゃが芋の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
4・18 ／ 水	固がゆ さわらの照り焼き刻み 又はかれの薄味煮つぶし れんこんのきんぴら刻み みそ汁 （小松菜・玉葱） 	ジャムサンドパン（食パン）刻み 又は食パン刻み ミルク	おかゆ かれの薄味煮つぶし 人参の煮つぶし 小松菜の煮つぶし 玉葱の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
5・19 ／ 木	固がゆ クリームシチュー刻み フレンチサラダ刻み 	うどんのやわらか煮刻み 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
6・20 ／ 金	固がゆ 豆腐チャンプルー刻み ブロッコリーと人参のおかか和え刻み みそ汁 （かぶ・かぶの葉・油揚げ）	レーズンクッキー 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし ブロッコリーの煮つぶし 人参の煮つぶし かぶの煮つぶし みそ汁（汁のみ） 	ミルク
7・21 ／ 土	固がゆ 肉じゃが刻み みそ汁 （長葱・しめじ・麩） りんごスライス又は刻み又は すりおろし又はすりおろして加熱	乳児用菓子 ミルク	おかゆ じゃが芋と玉葱、人参のミルク煮つぶし 麩のクタクタ煮 みそ汁（汁のみ） りんごスライス又は刻み又は すりおろし又はすりおろして加熱	ミルク
9・㊸ ／ 月	固がゆ ビビンバ刻み スティックポテト刻み すまし汁 （白菜・しめじ）	乳児用菓子 清見かんなどの国産の甘い柑橘類刻み 又はつぶし又は果汁 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 じゃが芋の煮つぶし 白菜の煮つぶし すまし汁（汁のみ）	ミルク



保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和8年2月分

大和市立保育園

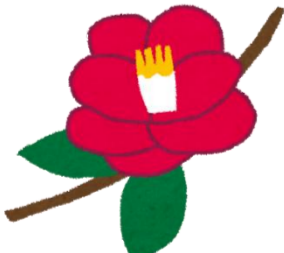
No.2

	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 ／ 火	食パン又はパンがゆ（食パン） タンドリーチキン刻み 備蓄コーンサラダ刻み チンゲン菜のスープ （ベーコン・チンゲン菜・玉葱）	ケチャップライスのやわらか煮 ミルク 	パンがゆ（食パン） 麩のクタクタ煮 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 チンゲン菜と玉葱の煮つぶし チンゲン菜のスープ（汁のみ）	ミルク
⑪・25 ／ 水	固がゆ さばのみそ煮刻み 又はかれのいの薄味煮刻み 白菜と人参のお浸し刻み すまし汁 （小松菜・麩）	シュガートースト刻み 又は食パン刻み ミルク 	おかゆ かれのいの薄味煮つぶし 白菜の煮つぶし 人参の煮つぶし 麩のクタクタ煮 小松菜の煮つぶし すまし汁（汁のみ）	ミルク
12・26 ／ 木	固がゆ 豆腐のつくね焼き刻み 納豆和え刻み みそ汁 （大根・油揚げ）	乳児用菓子 ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし 納豆のゆでつぶし 小松菜の煮つぶし 人参の煮つぶし 大根の煮つぶし みそ汁（汁のみ） 	ミルク
13・27 ／ 金	固がゆ ささみカツ刻み 野菜の中華和え刻み キャベツのさっぱりスープ （キャベツ・玉葱） 	乳児用菓子 ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 きゅうりのすりおろし 人参の煮つぶし 大根の煮つぶし キャベツと玉葱の煮つぶし キャベツのさっぱりスープ（汁のみ）	ミルク
14・28 ／ 土	焼きそば刻み サラダ刻み えのきスープ （えのきたけ・長葱） ベビーチーズ	乳児用菓子 ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 人参の煮つぶし きゅうりのすりおろし キャベツの煮つぶし えのきスープ（汁のみ） ベビーチーズ	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、使用食材は公立保育園給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。

♥ いままで食べていたのに・・・なぜ食べないの？偏食？ ♥



お子さんの食事で困っていませんか？
離乳食が進んでくると、食べ物の好みができます。また、昨日は食べたのに、今日は食べないということがあります。
そこで、調理方法や食べさせる際のポイントをご紹介します。あきらめないで試してみましょう。

ポイント①周りの人が美味しそうに食べている姿を
みせましょう

周りの人が美味しそうに食べることで、興味を持ち、食べて
みようという気持ちになります。

ポイント②調理方法を変えてみましょう

見た目や食感が原因で食べられない場合があります。
いつも煮ていたら、蒸したり炒めてみたり、調理方法や切り
方をいろいろ試してみましょう。



ポイント③食べられたらたくさん褒めましょう

一口だけでも食べられたらたくさん褒めましょう。
褒められることで自信がつき、食べる意欲がわいてきます。

ポイント④一度食べなくても食卓に出しましょう

食べないからといって出さなくなると、ますます食べなく
なってしまいます。まずは食卓に出し、目で見て慣れるよう
にしましょう。