

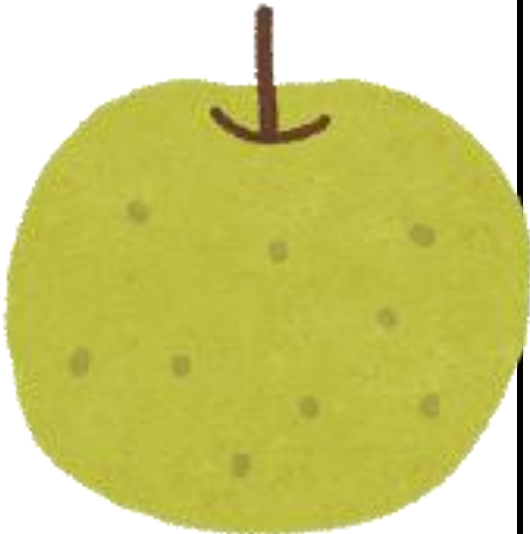


保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和8年9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 豆腐のつくね焼き刻み 野菜ソテー刻み みそ汁 （なす・ねぎ・油揚げ）	お米クッキー 又は乳児用菓子 ベビーチーズ ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし ほうれん草の煮つぶし にんじんの煮つぶし なすの煮つぶし みそ汁（汁のみ） 	ミルク
2・16 ／ 水	固がゆ さわらの照り焼き刻み 又はカレイの薄味煮刻み 納豆和え刻み みそ汁 （豆腐・しめじ）	かぼちゃケーキ刻み 又はかぼちゃの煮つぶし ミルク 	おかゆ カレイの薄味煮つぶし 納豆のゆでつぶし ほうれん草の煮つぶし にんじんの煮つぶし 豆腐の薄味煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
3・17 ／ 木	固がゆ タコライス おさつスティックオープン焼き刻み すまし汁 （小松菜・麴） 	食パン 又はパンがゆ（食パン） 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ にんじんの煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし さつま芋のゆでつぶし 小松菜の煮つぶし 麴のクタクタ煮 すまし汁（汁のみ）	ミルク
4・18 ／ 金	固がゆ 鶏肉の照り焼き刻み 又は鶏肉のやわらか煮刻み ブロッコリーとにんじんの マヨネーズ和え刻み チンゲン菜のスープ （ベーコン・チンゲン菜・玉ねぎ）	シンプル麴ラスク 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ 麴のクタクタ煮 ブロッコリーの煮つぶし にんじんの煮つぶし チンゲン菜の煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし チンゲン菜のスープ（汁のみ）	ミルク
5・19 ／ 土	焼きうどん刻み トマトときゅうりサラダ刻み	乳児用菓子 ミルク 	やわらか煮うどん キャベツの煮つぶし 玉ねぎとにんじんのミルク煮つぶし きゅうりのすりおろし トマトのゆでつぶし	ミルク
7・㉑ ／ 月	固がゆ オランダ煮刻み ひじきのふりかけ みそ汁 （小松菜・わかめ） とうもろこし刻み	乳児用菓子 梨スライス又は刻み 又はすりおろし ミルク 	おかゆ 麴のクタクタ煮 じゃが芋と玉ねぎのミルク煮つぶし にんじんの煮つぶし ひじきの煮つぶし 小松菜の煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
8・㉒ ／ 火	固がゆ 豆腐のうま煮刻み ゴマ和え刻み にんじゃのスープ （とうがん）	ミートソーススパゲッティー刻み （セロリーは除く） ミルク	おかゆ 豆腐の薄味煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし キャベツの煮つぶし にんじんの煮つぶし とうがんの煮つぶし にんじゃのスープ（汁のみ）	ミルク

保育園離乳食予定献立表（0歳児）

令和8年9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
9・㊸ ／ 水	固がゆ 鶏肉のマーマレード煮刻み きんぴらごぼうのやわらか煮刻み みそ汁 （かぼちゃ・しめじ・玉ねぎ）	レーズンクッキー 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 にんじんの煮つぶし かぼちゃの煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし みそ汁（汁のみ）	ミルク
10・24 ／ 木	固がゆ クリームシチュー刻み 和風サラダ刻み 	牛乳かん（みかん入り）刻み 乳児用菓子 ミルク	おかゆ じゃが芋と玉ねぎのミルク煮つぶし にんじんの煮つぶし キャベツの煮つぶし トマトのゆでつぶし	ミルク
11・25 ／ 金	食パン又はパンがゆ（食パン） 白身魚のマヨネーズ焼き刻み パイン入り甘酢刻み 野菜のさっぱりスープ （チンゲン菜・玉ねぎ・にんじん）	栗ごはん（固がゆ（うるち米）） （栗刻み） 又はおじや ミルク 	パンがゆ（食パン） 白身魚の薄味煮つぶし 又はカレイの薄味煮つぶし キャベツの煮つぶし チンゲン菜の煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし・にんじんの煮つぶし 野菜のさっぱりスープ（汁のみ）	ミルク
12・26 ／ 土	固がゆ 肉じゃが刻み みそ汁 （ねぎ・麩） 梨スライス又は刻み 又はすりおろし	乳児用菓子 ミルク	おかゆ じゃが芋と玉ねぎの煮つぶし にんじんの煮つぶし 麩のクタクタ煮 みそ汁（汁のみ） 梨刻み又はすりおろし	ミルク
14・28 ／ 月	食パン又はパンがゆ（食パン） かぼちゃのグラタン刻み 備蓄ツナサラダ刻み	乳児用菓子 梨スライス又は刻み 又はすりおろし ミルク	パンがゆ（食パン） じゃが芋と玉ねぎのミルク煮つぶし かぼちゃの煮つぶし キャベツの煮つぶし トマトのゆでつぶし 	ミルク
29 ／ 火	固がゆ 鶏ひき肉と野菜のそばろ たたききゅうり刻み キャベツのスープ （ベーコン・キャベツ・玉ねぎ） 	大学芋刻み 又はさつま芋の煮つぶし 又は甘煮 ミルク	おかゆ 麩のクタクタ煮 玉ねぎの煮つぶし 赤ピーマンの煮つぶし キャベツの煮つぶし キャベツのスープ（汁のみ）	ミルク
30 ／ 水	固がゆ 鶏肉の照り焼き刻み 又は鶏肉のやわらか煮 ひじきの煮物刻み みそ汁 （豆腐・小松菜・玉ねぎ）	ヨーグルトケーキ刻み 又は乳児用菓子 ミルク	おかゆ ひじきの煮つぶし にんじんの煮つぶし 豆腐の薄味煮つぶし 小松菜の煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし 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ない、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。



9月1日は「防災の日」！災害時の離乳食について考えてみましょう

保育園では災害時に備え、おかゆや水、ベビーフード等を備蓄しています。ご家庭の備蓄の中でお子さんの食べられそうなものはあるか、この機会に見直してみましょう。

普段からベビーフードを使っている
→ローリングストックを心掛ける

ベビーフードを使ったことがない
→平时に試してみると安心

ベビーフードの活用方法

- ①食材や味付けに変化をつける
メニューのレパートリーに悩んだときに、ベビーフードがヒントになるかもしれません。
家庭では調理しにくい食材も手軽に取り入れることができます。
- ②上手に組み合わせて、栄養バランスを整える
「主食」「主菜」「副菜」を揃えた食事を用意する余裕がない時は、ベビーフードを組み合わせることでバランスを整えましょう。不足しがちな鉄分が強化された商品もあります。

どんなものが入っているのか内容を確認し、
大人が一口味見をしてから与えましょう。

