## 令和7年度

## 12 月離乳食献立表

<調理方法について>

・子どもがおいしく食べやすく調理する 野菜類は大きく切って ことを基本に考えたいと思います。

煮汁を十分に含ませます。



 初期: 柔らかく煮たものをすりつぶし、煮汁でのばす。
中期: ∫柔らかく煮たものを粗くつぶし、煮汁でのばす。 柔らかく煮たものを手づかみが出来る大きさで与える。

- ※ 事情により一部献立が変更する場合があります。ご了承の程よろしくお願いします。 また、離乳食の進み具合は個人差がありますので、そのお子様に合った形で進めさせていただきます。
- ※ 給食と同じ献立には★マークを付けています。

							八尾市こども若者部こども施設運営課	
	初期			中期•後期			補食	
1 (月)	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>ベトベト煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>やわらか煮</b> ほうれん草 たまねぎ にんじん	<b>むしパン</b> 小麦粉、バター 牛乳	
2 (火)	おかゆ	<b>豆腐のすり流し</b> 豆腐 かたくり粉	<b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	おかゆ	<b>豆腐のソテー</b> 豆腐 油	<b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>さつま芋スティック</b> さつま芋、油	
3 (水)	おかゆ	<b>魚ペースト</b> 白身魚	<b>つぶし煮</b> じゃが芋 ブロッコリー たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>呉汁</b> ゆで大豆 かたくり粉	<b>サイコロ煮</b> じゃが芋 ブロッコリー たまねぎ にんじん	<b>煮りんご</b> りんご	
4 (木)	:	が <b>ゃこ入りそうめん</b> そうめん じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>さつま芋のマッシュ</b> さつま芋	:   	や <b>こ入りそうめん</b> そうめん じゃこ きゃべつ こまねぎ こんじん	<b>さつま芋の角煮</b> さつま芋	<b>ぞうすい</b> ごはん、にんじん きゃべつ	
5 (金)	おかゆ	<b>魚入りマッシュ</b> 白身魚 じゃが芋	<b>ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>魚のおやき</b> 白身魚 じゃが芋 かたくり粉 油	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>★にんじんとりんごのゼリー</b> ゼリー にんじんジュース りんごジュース	
6 (土)		<b>おじや</b> おかゆ たまねぎ にんじん	<b>ペースト煮</b> 高野豆腐		<b>おじや</b> おかゆ たまねぎ にんじん	<b>きざみ煮</b> 高野豆腐	アンパンマンのベビーせんべい	
8 (月)	おかゆ	<b>豆腐ペースト</b> 豆腐	<b>おろし煮</b> ほうれん草 だいこん にんじん	おかゆ	<b>煮奴</b> 豆腐	<b>おろし煮</b> ほうれん草 だいこん にんじん	<b>おやき</b> じゃが芋、にんじん かたくり粉、油	
9(火)	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>りんご</b> 煮 りんご	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>りんご煮</b> りんご	<b>さつま芋の甘煮</b> さつま芋	
10	おかゆ	<b>魚のあんかけ</b> 白身魚 チンゲン菜 たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>じゃが芋のマッシュ</b> じゃが芋	おかゆ	<b>魚のあんかけ</b> 白身魚 チンゲン菜 たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>じゃが芋の角煮</b> じゃが芋	<b>ごまクッキー</b> 小麦粉、バター 牛乳、白ごま、油	
11	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>マカロニあべ川</b> ツイストマカロニ、きな粉	
12	おかゆ	<b>ペースト煮</b> 高野豆腐	<b>とろとろ煮</b> ブロッコリー たまねぎ にんじん かたくり粉	おかゆ	<b>きざみ煮</b> 高野豆腐	<b>とろとろ煮</b> ブロッコリー たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>アップルポテト</b> さつま芋、りんご バター、油	
13 (土)		<b>あけぼのがゆ</b> おかゆ にんじん	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 チンゲン菜 たまねぎ		<b>あけぼのがゆ</b> おかゆ にんじん	<b>魚と野菜煮</b> 白身魚 チンゲン菜 たまねぎ	アンパンマンのベビーせんべい	



	初期			中期•後期			
15 月)	おかゆ	<b>豆腐のすり流し</b> 豆腐 かたくり粉	<b>, ベトベト煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>豆腐のソテー</b> 豆腐 油	<b>やわらか煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん	<b>★かぼちゃスコーン</b> 小麦粉、牛乳 バター、かぼちゃ
16火	おかゆ	<b>魚ペースト</b> 白身魚	<b>つぶし煮</b> じゃが芋 こまつ菜 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>魚のほぐし煮</b> 白身魚	<b>サイコロ煮</b> じゃが芋 こまつ菜 たまねぎ にんじん	<b>りんごの寒天ゼリー</b> りんご、粉寒天
17 zk)		<b>)ぶしそうめん</b> そうめん はくさい たまねぎ にんじん	<b>豆腐ペースト</b> 豆腐	=	<b>込みそうめん</b> そうめん はくさい きまねぎ こんじん	<b>煮奴</b> 豆腐	<b>チーズビスケット</b> 小麦粉、棒チーズ バター、牛乳、油
18	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ ブロッコリー たまねぎ かたくり粉	<b>たんじんペースト</b> にんじん	おかゆ	<b>じゃこのあんかけ</b> じゃこ ブロッコリー たまねぎ かたくり粉	<b>にんじんグラッセ</b> にんじん 油	<b>スティックポテト</b> じゃが芋、油
19 金)	おかゆ	<b>魚のすり流し</b> 白身魚 かたくり粉	<b>ベトベト煮</b> こまつ菜 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>呉汁</b> ゆで大豆 かたくり粉	<b>やわらか煮</b> こまつ菜 たまねぎ にんじん	<b>ブラマンジェ</b> 牛乳、かたくり粉
2O 土)		<b>しらすがゆ</b> おかゆ じゃこ	<b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉		<b>しらすがゆ</b> おかゆ じゃこ	<b>とろとろ煮</b> きゃべつ たまねぎ にんじん かたくり粉	<b>★マカロニあべ川</b> ツイストマカロニ きな粉
22	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ ほうれん草 たまねぎ にんじん	<b>かぼちゃのマッシュ</b> かぼちゃ	おかゆ	<b>じゃこと野菜煮</b> じゃこ ほうれん草 たまねぎ にんじん	<b>かぼちゃの角煮</b> かぼちゃ	<b>上新粉クッキー</b> 上新粉、小麦粉 レーズン、油
23 火)	<b>つぶしそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん		魚ペースト 白身魚	<b>煮込みそうめん</b> そうめん きゃべつ たまねぎ にんじん		<b>魚のほぐし煮</b> 白身魚	<b>じゃがバター</b> じゃが芋、バター
24 vk)	おかゆ	<b>ペースト煮</b> 高野豆腐	<b>ベトベト煮</b> はくさい たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>きざみ煮</b> 高野豆腐	<b>やわらか煮</b> はくさい たまねぎ にんじん	<b>★ぶどうゼリー</b> ゼリー ぶどうジュース
 25 木)	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>つぶし煮</b> じゃが芋 こまつ菜 たまねぎ にんじん	おかゆ	<b>ちりめん煮</b> じゃこ ふ	<b>サイコロ煮</b> じゃが芋 こまつ菜 たまねぎ にんじん	アンパンマンのベビーせんべい
 26 金)	おかゆ	<b>魚のあんかけ</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ かたくり粉	<b>にんじんペースト</b> にんじん	おかゆ	<b>魚のあんかけ</b> 白身魚 きゃべつ たまねぎ かたくり粉	<b>にんじんグラッセ</b> にんじん 油	<b>ぞうすい</b> ごはん、にんじん きゃべつ
 27 土)		<b>おじや</b> おかゆ たまねぎ にんじん	<b>ペースト煮</b> 高野豆腐		<b>おじや</b> おかゆ たまねぎ にんじん	<b>きざみ煮</b> 高野豆腐	<b>お麩そうめん</b> そうめん、ふ





