

日	曜	昼食献立名	午後おやつ献立名	延長	主な材料の体内での働き				栄養価		
					血や肉となる	働く力や熱となる	体の調子を整える	調味料・その他	乳児	幼児	
1	火	ごはん 鶏レバーの炒め煮 れんこんのサラダ 清汁(麩・えのきたけ) りんご	牛乳 ふかし芋	麦茶 ゆかりごはん	鶏レバー まぐろ油漬缶 牛乳	はいが精米、油 砂糖、かたくり粉 マヨドレ、白胡麻 麩、さつま芋 マーガリン	しらたき、ごぼう 生姜汁、さいりんげん れんこん、きゅうり えのきたけ りんご	しょう油 酒 酢 だし汁 塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	500kcal 16.3g 16g 1.3g	590kcal 19.2g 18.7g 1.5g
2	水・月・28	ごはん ポークビーンズ サワークラフト 春雨スープ 梨	のむヨーグルト 黄名粉ドーナツ棒	麦茶 塩昆布ごはん	大豆水煮 豚もも肉 ジョアマスカット 黄名粉	はいが精米 油 砂糖 春雨 小麦粉	人参、玉ねぎ キャベツ エリンギ 小松菜 梨	水、ケチャップ 塩 酢 鶏ガラ ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	476kcal 17g 12.8g 1.1g	551kcal 19.5g 13.2g 1.4g
3	木・17	はちみつサンド 魚のタンドリー風焼き じゃが芋とピーマンのソテー 玉ねぎスープ りんご	牛乳 ハリハリおにぎり	麦茶 照り焼きチキントースト	生鮭 プレーンヨーグルト 牛乳	食パン、はちみつ 油、じゃが芋 はいが精米 胡麻油 砂糖	にんにく、ピーマン 人参、玉ねぎ コーン、りんご 切干し大根 塩昆布、バセリ粉	ケチャップ、カレー粉 パプリカ(乾)、塩 酢 鶏ガラ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	432kcal 17.8g 12g 1.3g	531kcal 22.0g 16.0g 1.6g
4	金・18	冷しうどん そぼろ卵焼き ごぼうサラダ 梨	牛乳 キャロットオレンジゼリー クラッカー	麦茶 炊込みご飯	豚もも肉、卵 スキムミルク 鶏挽肉 味噌 牛乳、ゼラチン 生クリーム	乾麺、油 砂糖 胡麻油 白胡麻 ルヴァンクラッカー	人参、長ねぎ 小松菜、ごぼう きゅうり 梨 みかんジュース	だし汁、みりん しょう油、塩 水 酒 酢	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	426kcal 19.3g 15.7g 1.8g	547kcal 21.9g 18.0g 1.7g
5	土・19	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 ひじきのサラダ 味噌汁(玉ねぎ・切干し大根) みかん缶	牛乳 バタースティックパン	麦茶 せんべい・ラスク	鶏もも肉(皮なし) 味噌 牛乳	はいが精米 砂糖 マヨドレ、白胡麻 バタースティックパン	生姜汁、干ひじき きゅうり、コーン 玉ねぎ 切干し大根 みかん缶	酒、酢 しょう油、塩 水 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	452kcal 18g 14.2g 1.9g	541kcal 21.1g 16.4g 2.4g
7	月・21	ごはん 擬製豆腐 しらす和え 味噌汁(わかめ・麩・油揚げ) 梨	牛乳 バナナ豆乳マフィン	麦茶 きなこトースト	綿豆腐、卵 豚挽肉、しらす干し 油揚げ、味噌 牛乳 豆乳	はいが精米、油 砂糖、麩 小麦粉 マーガリン	人参、長ねぎ 生いたけ、ほうれん草 わかめ 梨 バナナ	しょう油 塩 だし汁 ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	511kcal 18.6g 18g 1.6g	614kcal 22.1g 21.2g 1.8g
8	火・22	ロールパン シェパードパイ 茹で野菜 豆腐スープ りんご	牛乳 こぎつねごはん	麦茶 鶏としめじの炊込みご飯	スキムミルク、豚挽肉 粉チーズ 綿豆腐 牛乳 油揚げ	ロールパン、じゃが芋 マーガリン、油 はいが精米 白胡麻 砂糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 小松菜 りんご	水、ケチャップ 鶏ガラ、塩 だし汁 しょう油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	479kcal 17.4g 18.4g 1.5g	589kcal 21.3g 22.0g 1.9g
9	水	ごはん 豚肉の南部揚げ 酢の物 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ) 柿	牛乳 きのこスパゲティ	麦茶 チャーハン	豚もも肉 卵 味噌 牛乳 ベーコン	はいが精米、小麦粉 黒胡麻、油 砂糖 じゃが芋 スパゲティ	きゅうり、わかめ みかん缶、玉ねぎ 柿 しめじ えのきたけ	塩 しょう油 酢 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	507kcal 18.5g 16.9g 1.4g	608kcal 21.9g 19.5g 1.6g
23	水	お誕生日会メニュー ガパオライス風 ヤムウンセン 白菜スープ みかん缶	牛乳 さつまいもモンブラン	麦茶 シュガーパタートースト	鶏挽肉 卵 牛乳、ローズハム 生クリーム スキムミルク	はいが精米 油、かたくり粉 砂糖、胡麻油 春雨、さつま芋 コーンフレーク	ピーマン、みかん缶 人参、きゅうり 玉ねぎ、しめじ、白菜 にんにく、りんご セロリ、レモン汁	塩、酢 鶏ガラ、オイスターソース しょう油 みりん ケチャップ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	508kcal 18.5g 17.2g 1.4g	556kcal 19.6g 19.2g 1.7g
10	木	カレーライス 拌三絲 りんご	牛乳 お麩のラスク(青のり味) クッキー	麦茶 焼肉ロール	豚もも肉 スキムミルク 牛乳	はいが精米、じゃが芋 油、マーガリン 小麦粉、春雨 砂糖、胡麻油 麩、ムーンライト	人参 玉ねぎ きゅうり 青のり りんご	カレー粉、水 鶏ガラ、ケチャップ 中濃ソース、塩 酢 しょう油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	517kcal 14.9g 15.2g 1.3g	595kcal 16.1g 15.7g 1.7g
24	木	ごはん 魚の味噌焼き いとこ煮 野菜汁 りんご	牛乳 ジャムサンド	麦茶 きのこごはん	かれい 味噌 大正金時豆 牛乳	はいが精米 油 砂糖 食パン いちごジャム	かぼちゃ 人参 大根 ほうれん草 りんご	塩 だし汁 しょう油 みりん、酒	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	517kcal 14.9g 15.2g 1.3g	621kcal 22.7g 20.1g 1.7g
11	金・25	ごはん 魚のしぐれ煮 青菜とチーズの胡麻和え 味噌汁(里芋・長ねぎ) 梨	牛乳 ミルクくずもち	麦茶 ウインナーロール	鯖、凍り豆腐 プロセスチーズ、味噌 牛乳 黄名粉	はいが精米、砂糖 白胡麻 里芋 かたくり粉 黒砂糖	生姜汁 ほうれん草 人参 長ねぎ 梨	しょう油 みりん だし汁 塩 水	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	460kcal 19.4g 14.6g 1.3g	555kcal 23.4g 17.1g 1.6g
12	土・26	ごはん 麻婆豆腐 大根サラダ わかめスープ みかん缶	麦茶 揚げせんべい ヨーグルト	麦茶 源氏パイ	綿豆腐 豚挽肉 味噌 牛乳 ヨーグルト	はいが精米、胡麻油 砂糖、かたくり粉 白胡麻 油 アンパンマンせんべい	人参、干しいたけ 長ねぎ 大根 もやし みかん缶	水 しょう油 酢 塩 鶏ガラ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	471kcal 13.9g 14g 0.9g	560kcal 16.1g 15.8g 0.9g
15	火・29	ごはん 松風焼き 切干し大根の煮物 味噌汁(コーン・キャベツ) みかん	牛乳 豆入りおかかごはん	麦茶 ピザトースト	油揚げ 牛乳 大豆水煮 花かつお	はいが精米 オートミール 砂糖 油 白胡麻	長ねぎ、切干し大根 人参、さいりんげん コーン キャベツ みかん	水 みりん しょう油 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	507kcal 19.1g 16.3g 1.6g	609kcal 22.6g 18.9g 1.9g
16	水・30	ごはん チキンチンごはん フレンドサラダ 味噌汁(じゃが芋・わかめ) 柿	牛乳 ほうれん草マフィン	麦茶 大豆ご飯	豚もも肉(皮なし) 味噌 牛乳 豆乳 卵	はいが精米、かたくり粉 油、オリーブ油 砂糖 じゃが芋 小麦粉	ごぼう、キャベツ きゅうり、セロリ みかん缶、わかめ ほうれん草、コーン 柿	だし汁、酒 みりん、しょう油 酢 ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	500kcal 12.4g 18g 1.1g	577kcal 13.0g 19.6g 1.4g
31	木	☆ハロウィンメニュー おばけちゃんカレー マカロニサラダ りんご	牛乳 ハロウィンクッキー	麦茶 さつま芋ご飯	豚もも肉 スキムミルク ローズハム 牛乳 豆乳	はいが精米、じゃが芋 油、マーガリン、マヨドレ 小麦粉、マカロニ 砂糖、かたくり粉 粉糖	人参 玉ねぎ きゅうり かぼちゃ レーズン、りんご	カレー粉、水 鶏ガラ、ケチャップ 中濃ソース、塩 酢、ココアパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	517kcal 14.9g 15.2g 1.3g	599kcal 17.5g 19.7g 1.7g

アレルギー等に配慮し、使用食材を明記しています。各家庭で御確認ください。

令和6年10月

離乳食予定献立表

いなぎのぞみ保育園

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
目安月	生後5～6か月頃	生後7～8か月頃	生後9～11か月頃	生後12～18か月頃
1(火)	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 さつま芋のペースト 5～20 うすい清汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 麩の薄く煮つぶし～ 鶏レバー薄く煮つぶし 10～20 さつま芋の軟らか煮つぶし 20～30 清汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 鶏レバー薄く煮つぶし 20～30 さつま芋の軟らか煮～ きゅうりとツナのサラダ(除れんこん・白胡麻)15～25 清汁(麩)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(ベビーウエハース)	軟飯～ごはん 90～80 鶏レバーの炒め煮 れんこんのサラダ 清汁(除えのきだけ) りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ ふかし芋
2(水) 28(月)	つぶしがゆ 5～50 人参のペースト 5～20 キャベツのペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 キャベツの軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 鶏ささみ薄く煮粗つぶし20～30 キャベツの軟らか煮～ サワークラフト 15～25 野菜汁(人参・小松菜)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(マンナ)	軟飯～ごはん 90～80 ポークビーンズ サワークラフト 春雨スープ 梨(加熱) ミルク(180～100)～のむヨーグルトへ お菓子(マンナ)～黄名粉ドーナツ棒
3(木) 17(木)	パンがゆ 5～50 白身魚のペースト 5～15 じゃが芋のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	パンがゆ 50～80 白身魚の薄く煮つぶし 15～30 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク180～160 ミルク200	バター付パン 20～30 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20～30 じゃが芋の軟らか煮～ じゃが芋と人参のソテー(除ピーマン) 20～30 野菜汁(じゃが芋・人参)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 おじや(人参)	はちみつサンド(満1歳～)30～35 魚のタンドリー風焼き じゃが芋とピーマンのソテー 野菜汁(じゃが芋・人参)～牛乳100 りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ おじや(人参)～ハリハリおにぎり
4(金) 18(金)	うどんのくたくた煮(人参・小松菜) 5～50 麩のペースト 5～20 人参のペースト 5～20 ミルク180～160 ミルク200	煮込みうどん(人参・小松菜) 50～100 麩の薄く煮つぶし 20～40 人参の軟らか煮つぶし 15～30 ミルク160～100 ミルク200	煮込みうどん(人参・小松菜) 100～120 麩の薄く煮 20～30 人参の軟らか煮～ 人参ときゅうりのサラダ(除ごぼう・白胡麻)15～25 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(ハイハイ)	冷しうどん120～130 そぼろ卵焼き ごぼうサラダ 梨(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ キャロットオレンジゼリー・クラッカー
5(土) 19(土)	つぶしがゆ 5～50 凍豆腐のペースト 5～20 野菜のペースト(人参・玉ねぎ) 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 野菜の軟らか煮つぶし(人参・玉ねぎ) 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 鶏ささみ薄く煮粗つぶし20～30 野菜の軟らか煮(人参・玉ねぎ) 20～30 味噌汁(玉ねぎ)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 バター付きパン	軟飯～ごはん 90～80 鶏肉のさっぱり煮 ひじきのサラダ 味噌汁 ミルク(180～100)～牛乳へ バタースティックパン
7(月) 21(月)	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 ほうれん草のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 麩の薄く煮つぶし 20～40 ほうれん草の軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 炒り豆腐(絹豆腐・豚挽肉・人参) 25～40 ほうれん草軟らか煮～ しらす和え 15～25 味噌汁(麩)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 カップケーキ	軟飯～ごはん 90～80 擬製豆腐 しらす和え 味噌汁 梨(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ バナナ豆乳マフィン
8(火) 22(火)	パンがゆ(食パン) 5～50 絹豆腐のペースト 5～25 ブロッコリーのペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	パンがゆ(食パン) 50～80 絹豆腐の薄く煮つぶし 25～40 ブロッコリーの軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	スティックパン 20～30 絹豆腐の薄く煮 30～50 茹で野菜 15～25 野菜汁(小松菜・人参)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 おじや(人参・玉ねぎ)	食パン 30～35 シェパーズパイ 茹で野菜 豆腐スープ りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ おじや(人参・玉ねぎ)～こぎつねごはん
9(水)	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 じゃが芋のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 麩の薄く煮つぶし 20～40 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 麩の薄く煮 30～50 じゃが芋の軟らか煮 20～30 味噌汁(玉ねぎ)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 煮込みスパゲティ(人参・玉ねぎ)	軟飯～ごはん 90～80 豚肉の南部揚げ 酢の物 味噌汁 ミルク(180～100)～牛乳へ きのこスパゲティ

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合、味付けは薄く、硬さは軟らかめにしています。
 ※離乳完了期の主菜・副菜・汁物・おやつ分量については乳児食の8割からを目安としています。
 ※離乳食の始まりや、献立の移行期などは、個別に配慮して内容を変更することがあります。

令和6年10月

離乳食予定献立表

いなぎのぞみ保育園

目安月	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	生後5～6か月頃	生後7～8か月頃	生後9～11か月頃	生後12～18か月頃
23(水)	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 じゃが芋のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 麩の薄く煮つぶし 20～40 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	混ぜご飯 おかゆ～軟飯 90～80 ポテトサラダ 20～30 野菜汁(白菜)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 さつまいもの茶巾	ガバオライス風軟飯～ごはん 90～80 ヤムウンセン(春雨サラダ) 白菜スープ みかん缶 ミルク(180～100)～牛乳へ モンブラン
10(木)	つぶしがゆ 5～50 じゃが芋のペースト 5～20 野菜のペースト(人参・玉ねぎ) 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 野菜の軟らか煮(人参・玉ねぎ)つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 クリームシチュー100～120(鶏ささみ～豚もも肉時) 野菜の軟らか煮(人参・玉ねぎ)～ 拌三絲 15～25 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(ハイハイ)	軟飯～ごはん 90～80 ミルクカレー 120～140 拌三絲 りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ お麩のラスク(青のり味)・クッキー
24(木)	つぶしがゆ 5～50 白身魚のペースト 5～15 かぼちゃのペースト 5～20 うすい清汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 白身魚の薄く煮つぶし 15～30 かぼちゃの軟らか煮つぶし 15～30 清汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20～30 かぼちゃの軟らか煮 20～30 野菜汁(人参・大根・ほうれん草)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 バター付パン	軟飯～ごはん 90～80 魚の味噌焼き(白身魚) 30～35 いとこ煮 野菜汁 りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ ジャムサンド
11(金) 25(金)	つぶしがゆ 5～50 白身魚のペースト 5～15 ほうれん草のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 白身魚の薄く煮つぶし 15～30 ほうれん草の軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 白身魚の薄く煮粗ほぐし 20～30 ほうれん草の軟らか煮 20～30 味噌汁(里芋)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(ベビーウエハース)	軟飯～ごはん 90～80 魚のしぐれ煮 青菜とチーズの胡麻和え 味噌汁 梨(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ ミルクくずもち
12(土) 26(土)	つぶしがゆ 5～50 絹豆腐のペースト 5～25 大根のペースト 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 絹豆腐の薄く煮つぶし 25～40 大根の軟らか煮つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 炒り豆腐(絹豆腐・豚挽肉・人参) 25～40 大根の軟らか煮 20～30 野菜汁(人参・大根)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(マンナビスケット)	軟飯～ごはん 90～80 麻婆豆腐 大根サラダ わかめスープ みかん缶 ミルク(180～100)～お茶へ ヨーグルト・揚げあられ
15(火) 29(火)	つぶしがゆ 5～50 麩のペースト 5～20 人参のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 麩の薄く煮つぶし 20～40 人参の軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 肉団子の薄く煮 20～30 人参の軟らか煮～ 切干し大根の煮物(除油揚げ)20～30 味噌汁(キャベツ)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 おじや(人参)	軟飯～ごはん 90～80 松風焼き 切干し大根の煮物 味噌汁(コーン) みかん ミルク(180～100)～牛乳へ おじや(人参)～豆入りおかごはん
16(水) 30(水)	つぶしがゆ 5～50 じゃが芋のペースト 5～20 キャベツのペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 キャベツの軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 鶏ささみ薄く煮粗つぶし20～30 キャベツの軟らか煮～ フレンチサラダ(除セロリ)15～25 味噌汁(じゃが芋)80～100 ミルク100～60 ミルク～200 お菓子(マンナビスケット)	軟飯～ごはん 90～80 チキンチキンごぼう フレンチサラダ 味噌汁 ミルク(180～100)～牛乳へ ほうれん草マフィン
31(木)	つぶしがゆ 5～50 じゃが芋のペースト 5～20 野菜のペースト(人参・玉ねぎ) 5～20 うすい野菜汁(汁のみ)～50 ミルク180～160 ミルク200	おかゆ 50～80 鶏ささみ薄く煮つぶし 10～25 野菜の軟らか煮(人参・玉ねぎ)つぶし 15～30 野菜汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100 ミルク200	おかゆ～軟飯 90～80 クリームシチュー100～120(鶏ささみ～豚もも肉時) 野菜の軟らか煮(人参・玉ねぎ)～ マカロニサラダ 15～25 ミルク100～60 ミルク～200 かぼちゃ蒸しパン	軟飯～ごはん 90～80 ミルクカレー 120～140 マカロニサラダ りんご(加熱) ミルク(180～100)～牛乳へ ハロウィンクッキー

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合、味付けは薄く、硬さは軟らかめにしています。
 ※離乳完了期の主菜・副菜・汁物・おやつ分量については乳児食の8割からを目安としています。
 ※離乳食の始まりや、献立の移行期などは、個別に配慮して内容を変更することがあります。