

2026年 7月6日 (月)

後期(3人)					中期(1人)					初期(2人)					
献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	
麦茶または牛乳					麦茶					麦茶					
乳児用菓子		1個	1個												
軟飯	精白米	30	80g		7倍がゆ	精白米	6	50g		10倍がゆ	精白米	3	30g	ブレンダー	
	水	60				水	44				水	30			
豆腐とキャベツの煮物	豆腐	40	80g	8mm角 粗みじん	豆腐とキャベツの煮物	豆腐	40	80g	つぶす	豆腐・人参ペースト	豆腐	20	50g	ペースト ペースト	
	キャベツ	10				キャベツ	10				人参	30			
	人参	10				人参	10								
	玉ねぎ	10				玉ねぎ	10								
	だし汁					だし汁									
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5								
	片栗粉					片栗粉									
	水					水									
大根のみそ汁	大根	5	50g	みじん みじん	大根のみそ汁	大根	5	50g							
	小松菜	5				小松菜	5								
	だし汁					だし汁									
	みそ	1				みそ	1								
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク					
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク					
フルーツゼリー (ももかりんご)	フルーツゼリー	1個	1個		つぶす	ミルク					ミルク				

2026年 7月7日 (火)

後期(3人)					中期(1人)					初期(2人)				
献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方
麦茶または牛乳					麦茶					麦茶				
乳児用菓子		1個	1個											
軟飯	精白米	30	80g		7倍がゆ	精白米	6	50g		10倍がゆ	精白米	3	30g	ブレンダー
	水	60				水	44				水	30		
豆腐と青菜の煮物	豆腐	40	80g	8mm角 粗みじん	豆腐と青菜の煮物	豆腐	40	50g	つぶす	豆腐・ほうれん草ペースト	豆腐	20	50g	ペースト ペースト
	ほうれん草	10				ほうれん草	10				ほうれん草	30		
	人参	10				人参	10							
	コーン	10				コーン	10							
	だし汁					だし汁								
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5							
	片栗粉					片栗粉								
	水					水								
ビーフンスープ	ビーフン	3	50g	みじん みじん	ビーフンスープ	ビーフン	3	30g						
	ねぎ	5				ねぎ	5							
	だし汁					だし汁								
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5							
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク				
ミルクまたは牛乳														
星空ゼリー			幼児 1/2	つぶす	ミルク					ミルク				
	幼児から													

2026年 7月8日 (水)

後期(3人)					中期(1人)					初期(2人)					
献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	
麦茶または牛乳					麦茶					麦茶					
乳児用菓子		1個	1個												
軟飯	精白米	30	80g		7倍がゆ	精白米	6	50g		10倍がゆ	精白米	3	30g	ブレンダー	
	水	60				水	44				水	30			
白身魚と人参の煮物	白身魚	20	80g	ほぐす 8mm角 8mm角 粗みじん	白身魚と人参の煮物	白身魚	20	50g	つぶす	白身魚・じゃがいもペースト	白身魚	10	50g	ペースト ペースト	
	人参	10				人参	10				じゃがいも	30			
	じゃがいも	15				じゃがいも	15								
	コーン	5				コーン	5								
	だし汁					だし汁									
	しょうゆ					しょうゆ	0								
	片栗粉					片栗粉									
	水					水									
クリームコーンスープ	コーン	5	50g	みじん みじん	クリームコーンスープ	コーン	5	30g	みじん みじん						
	クリームコーン	5				クリームコーン	5								
	だし汁					だし汁									
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5								
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク					
ミルクまたは牛乳															
わかめおにぎり	精白米	30	80g	俵型×2 刻む		ミルク					ミルク				
	だし汁	60													
	具(幼児)	5													

2026年 7月9日 (木)

後期(3人)					中期(1人)					初期(2人)				
献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方
麦茶または牛乳					麦茶					麦茶				
乳児用菓子		1個	1個											
軟飯	精白米	30	80g		7倍がゆ	精白米	6	50g		10倍がゆ	精白米	3	30g	ブレンダー
	水	60				水	44				水	30		
豆腐とじゃがいもの煮物	豆腐	40	80g	8mm角 8mm角 8mm角 粗みじん	豆腐とじゃがいもの煮物	豆腐	40	50g	つぶす	豆腐・人参ペースト	豆腐	20	50g	ペースト ペースト
	じゃがいも	15				じゃがいも	15				人参	30		
	人参	10				人参	10							
	玉ねぎ	5				玉ねぎ	5							
	だし汁					だし汁								
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5							
	片栗粉					片栗粉								
	水					水								
わかめスープ	カットわかめ	0.5	50g	みじん みじん	わかめスープ	カットわかめ	0.5	30g						
	えのき茸	5				えのき茸	5							
	だし汁					だし汁								
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5							
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク				
ミルクまたは牛乳														
ポパイパンがゆ	ポパイパン	40	60g	量調整	ミルク					ミルク				
	牛乳	20												

2026年 7月10日 (金)

後期(3人)					中期(1人)					初期(2人)				
献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方	献立名	食品名	可食量	盛り付け量	切り方
麦茶または牛乳					麦茶					麦茶				
乳児用菓子		1個	1個											
軟飯	精白米	30	80g		7倍がゆ	精白米	6	50g		10倍がゆ	精白米	3	30g	ブレンダー
	水	60				水	44				水	30		
白身魚とかぼ ちの煮物	白身魚	20	80g	ほぐす 8mm角 8mm角 粗みじん	白身魚とかぼ ちの煮物	白身魚	20	50g	つぶす	白身魚・かぼ ちのペースト	白身魚	10	50g	ペースト ペースト
	かぼちゃ	15				かぼちゃ	15				かぼちゃ	30		
	人参	10				人参	10							
	ほうれん草	5				ほうれん草	5							
	だし汁					だし汁								
	しょうゆ	0.5				しょうゆ	0.5							
	片栗粉					片栗粉								
	水					水								
なすのみそ汁	なす	5	50g	みじん みじん	なすのみそ汁	なす	5	30g						
	コーン	5				コーン	5							
	だし汁					だし汁								
	みそ	1				みそ	1							
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク				
ミルクまたは牛乳					ミルク					ミルク				
芋ようかん			幼児 1/2	つぶす	ミルク					ミルク				
	幼児から													