

令和5年 8月



離乳食献立表



ナーサリー新井宿

		初期		中期		後期	
日	曜	お昼		午後		午後	
1	火	お粥 スープ キャベツペースト さつま芋ペースト	お粥 スープ 高野豆腐とキャベツのだし煮 さつま芋のだし煮	人参おじや	軟飯 味噌汁 高野豆腐とキャベツの煮物 スティックさつま芋	軟飯 しらすと人参の煮物	
2	水	お粥 スープ 大根ペースト 人参ペースト	お粥 スープ お麩と大根のだし煮 人参のだし煮	きな粉おじや	軟飯 味噌汁 お麩と大根の煮物 スティック人参	きな粉軟飯 鶏そぼろとかぼちゃの煮物	
3	木	お粥 スープ ブロッコリーペースト じゃが芋ペースト	丸パン粥 スープ 鶏ささみとブロッコリーのだし煮 じゃが芋のだし煮	小松菜おじや	丸パン スープ 鶏ささみとブロッコリーのミルク煮 スティックじゃが芋	軟飯 たらと小松菜の煮物	
4	金	お粥 スープ キャベツペースト 豆腐ペースト	お粥 スープ 豆腐とキャベツのだし煮 きゅうりのだし煮	人参おじや	軟飯 味噌汁 豆腐とキャベツの煮物 スティックきゅうり	軟飯 お麩と人参の煮物	
5	土	お粥 スープ ほうれん草ペースト 人参ペースト	お粥 スープ 鶏そぼろとほうれん草のだし煮 人参のだし煮	白菜おじや	軟飯 スープ 鶏そぼろとほうれん草の煮物 スティック人参	軟飯 しらすと白菜の煮物	
7	月	お粥 スープ 玉ねぎペースト さつま芋ペースト	お粥 スープ 高野豆腐と玉ねぎのだし煮 さつま芋のだし煮	小松菜おじや	軟飯 スープ 高野豆腐と玉ねぎの煮物 スティックさつま芋	軟飯 豚そぼろと小松菜のケチャップ煮	
8	火	お粥 スープ かれいペースト 人参ペースト	お粥 スープ かれいとなすのだし煮 人参のだし煮	きな粉おじや	軟飯 スープ かれいとなすの味噌煮 スティック人参	きな粉軟飯 お麩とじゃが芋の煮物	
9	水	お粥 スープ ほうれん草ペースト キャベツペースト	鶏ささみと野菜入りにゅうめん キャベツのだし煮	玉ねぎおじや	鶏ささみと野菜入りにゅうめん キャベツの煮物	軟飯 たらと玉ねぎのミルク煮	
10	木	お粥 スープ 豆腐ペースト さつま芋ペースト	お粥 スープ 豆腐と白菜のだし煮 さつま芋のだし煮	人参おじや	軟飯 味噌汁 豆腐と白菜の煮物 スティックさつま芋	軟飯 鶏そぼろと人参の煮物	
12	土	お粥 スープ 白菜ペースト 大根ペースト	お粥 スープ しらすと白菜のだし煮 大根のだし煮	ブロッコリーおじや	軟飯 味噌汁 しらすと白菜の煮物 スティック大根	軟飯 お麩とブロッコリーの煮物	
14	月	お粥 スープ 人参ペースト じゃが芋ペースト	お粥 スープ 鶏ささみと人参のだし煮 じゃが芋のだし煮	小松菜おじや	軟飯 スープ 鶏ささみと人参の味噌煮 スティックじゃが芋	軟飯 高野豆腐と小松菜の煮物	
15	火	お粥 スープ かれいペースト 人参ペースト	お粥 スープ かれいとキャベツのだし煮 人参のだし煮	かぼちゃおじや	軟飯 味噌汁 かれいとキャベツの煮物 スティック人参	軟飯 鶏そぼろとかぼちゃの煮物	
16	水	お粥 スープ 人参ペースト 大根ペースト	お粥 スープ お麩と人参のだし煮 大根のだし煮	キャベツおじや	軟飯 スープ お麩と人参の煮物 スティック大根	軟飯 たらとキャベツのケチャップ煮	
17	木	お粥 スープ 豆腐ペースト かぼちゃペースト	お粥 スープ 豆腐と玉ねぎのだし煮 かぼちゃのだし煮	じゃが芋おじや	軟飯 味噌汁 豆腐と玉ねぎの煮物 かぼちゃの煮物	軟飯 豚肉団子とじゃが芋の煮物	



		初期		中期		後期	
日	曜	お昼		午後		お昼	
		お昼		午後		午後	
18	金	お粥 スープ 白菜ペースト 人参ペースト	お粥 スープ 鶏ささみと白菜のだし煮 人参のだし煮	玉ねぎおじや	軟飯 スープ 鶏ささみと白菜のケチャップ煮 スティック人参	軟飯 しらすと玉ねぎの煮物	
19	土	お粥 スープ 小松菜ペースト じゃが芋ペースト	お粥 スープ 高野豆腐と小松菜のだし煮 じゃが芋のだし煮	人参おじや	軟飯 味噌汁 高野豆腐と小松菜の煮物 スティックじゃが芋	軟飯 たらと人参の煮物	
21	月	お粥 スープ 人参ペースト 大根ペースト	お粥 スープ 鶏そぼろと人参のだし煮 大根のだし煮	さつま芋おじや	軟飯 味噌汁 鶏そぼろと人参の煮物 スティック大根	軟飯 チーズ入りさつま芋団子	
22	火	お粥 スープ キャベツペースト じゃが芋ペースト	お粥 スープ お麩とキャベツのだし煮 じゃが芋のだし煮	人参おじや	軟飯 スープ お麩とキャベツのミルク煮 スティックじゃが芋	鶏ささみと野菜入りスープマカロニ	
23	水	お粥 スープ かれいペースト 人参ペースト	お粥 スープ かれいと玉ねぎのだし煮 人参のだし煮	かぼちゃおじや	軟飯 味噌汁 かれいと玉ねぎの煮物 スティック人参	軟飯 高野豆腐とかぼちゃの煮物	
24	木	お粥 スープ 人参ペースト じゃが芋ペースト	お粥 スープ 鶏ささみと人参のだし煮 じゃが芋のだし煮	キャベツおじや	軟飯 スープ 鶏ささみと人参の煮物 スティックじゃが芋	軟飯 しらすとキャベツの味噌煮	
25	金	お粥 スープ 豆腐ペースト さつま芋ペースト	お粥 スープ 豆腐と玉ねぎのだし煮 さつま芋のだし煮	人参おじや	軟飯 スープ 豆腐と玉ねぎの煮物 スティックさつま芋	軟飯 豚そぼろと人参の煮物	
26	土	お粥 スープ ほうれん草ペースト 大根ペースト	お粥 スープ 鶏ささみとほうれん草のだし煮 大根のだし煮	玉ねぎおじや	軟飯 スープ 鶏ささみとほうれん草の煮物 スティック大根	軟飯 お麩と玉ねぎの煮物	
28	月	お粥 スープ 白菜ペースト かぼちゃペースト	お粥 スープ 高野豆腐と白菜のだし煮 かぼちゃのだし煮	小松菜おじや	軟飯 味噌汁 高野豆腐と白菜の煮物 かぼちゃの煮物	軟飯 たらと小松菜の煮物	
29	火	お粥 スープ トマトペースト じゃが芋ペースト	お粥 スープ しらすとトマトのだし煮 じゃが芋のだし煮	きゅうりおじや	軟飯 スープ しらすとトマトの煮物 スティックじゃが芋	軟飯 鶏ささみときゅうりの煮物	
30	水	お粥 スープ ブロッコリーペースト 豆腐ペースト	お粥 スープ 豆腐とブロッコリーのだし煮 大根のだし煮	ほうれん草おじや	軟飯 スープ 豆腐とブロッコリーの煮物 スティック大根	軟飯 お麩とほうれん草の煮物	
31	木	お粥 スープ かれいペースト 人参ペースト	お粥 スープ かれいとじゃが芋のだし煮 人参のだし煮	パン粥 スープ 玉ねぎのだし煮	軟飯 スープ かれいとじゃが芋のケチャップ煮 スティック人参	スティックパン スープ 鶏肉団子と玉ねぎの煮物	

初期のポイント

新しい食材を試す時は1日1匙から始めてみましょう。  
2〜3日続けて食べてみて問題ないようなら、  
2匙、3匙と量を増やしていきます。3匙食べられたら、  
次の食材を試してみましょう。  
調味料は使用せず、素材の風味を活かしましょう。

中期のポイント

赤ちゃんの味覚が発達する時期です。  
様々な食材の味を体験させてあげましょう。  
調味料はまだ使用しません。素材本来の味を活かし  
「だし」でうま味を追加してあげましょう。

後期のポイント

少量であれば調味料も使えるようになります。  
しかし、赤ちゃんの体はまだ完成されていません。  
味の濃いものは未熟な腎臓や消化器に負担をかけて  
しまいます。あくまでも素材の味を活かして、  
調味料の使用は風味付け程度にしましょう。

