



2月の離乳食予定献立表



曜日	中 期				後 期			
	午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
1 火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・きゅうり ほうれん草	パン粥	食パン・粉ミルク	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・きゅうり・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	パン粥	食パン・粉ミルク
2 水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー こまつな	にんじん煮	にんじん	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・醤油・砂糖 こまつな・味噌	にんじん煮	にんじん 醤油・砂糖
3 木	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・さといも わかめ	うどん	うどん・チンゲン菜	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・さといも・醤油・砂糖 わかめ・味噌	うどん	うどん・チンゲン菜 醤油・砂糖
4 金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・きゅうり たまねぎ	にんじん粥	米・にんじん 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・きゅうり・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	にんじん粥	米・にんじん 青のり
5 土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・たまねぎ にんじん	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・たまねぎ・醤油・砂糖 にんじん・味噌	きなこ粥	米・きなこ
7 月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ ほうれん草	みかん	みかん	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	みかん	みかん
8 火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん こまつな	和風粥	米・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 こまつな・味噌	和風粥	米・かつお節
9 水	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー たまねぎ	じゃがいも煮	じゃがいも	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・ブロッコリー・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	じゃがいも煮	じゃがいも 醤油・砂糖
10 木	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・さといも チンゲン菜	磯粥	米・青のり	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・さといも・醤油・砂糖 チンゲン菜・味噌	磯粥	米・青のり
11 金	祝日＜建国記念日＞							
12 土	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり はくさい	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 はくさい・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節
14 月	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん こまつな	だいこん煮	だいこん	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 こまつな・味噌	だいこん煮	だいこん 醤油・砂糖
15 火	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ わかめ	うどん	うどん・こまつな	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・かぼちゃ・醤油・砂糖 わかめ・味噌	うどん	うどん・こまつな 醤油・砂糖

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。





2月の離乳食予定献立表



日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
16	水	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・たまねぎ にんじん	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・たまねぎ・醤油・砂糖 にんじん・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節
17	木	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・ブロッコリー ほうれん草	パン粥	パン・粉ミルク	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・ブロッコリー・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	パン粥	パン・粉ミルク
18	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ かぶ葉	白菜粥	米・はくさい 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ・醤油・砂糖 かぶ葉・味噌	白菜粥	米・はくさい 青のり
19	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さつまいも わかめ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さつまいも・醤油・砂糖 わかめ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
21	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ たまねぎ	和風粥	米・かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	和風粥	米・かつお節
22	火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん キャベツ	パン粥	食パン・粉ミルク	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	パン粥	食パン・粉ミルク
23	水	天皇誕生日							
24	木	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも こまつな	うどん	うどん・ほうれん草	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも・醤油・砂糖 こまつな・味噌	うどん	うどん・ほうれん草 醤油・砂糖
25	金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー チンゲン菜	りんごのコンポート	りんご	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー・醤油・砂糖 チンゲン菜・味噌	りんごのコンポート	りんご 砂糖
26	土	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん ほうれん草	磯粥	米・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	磯粥	米・青のり
28	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり たまねぎ	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	さといも煮	さといも 醤油・砂糖

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくトロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。





2月の離乳食予定献立表



日	曜日	中 期				後 期			
		午前	主な材料	午後	主な材料	午前	主な材料	午後	主な材料
16	水	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・たまねぎ にんじん	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・たまねぎ・醤油・砂糖 にんじん・味噌	キャベツ粥	米・キャベツ かつお節
17	木	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・ブロッコリー ほうれん草	パン粥	パン・粉ミルク	お粥 煮物 スープ	米 とうふ・ブロッコリー・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	パン粥	パン・粉ミルク
18	金	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ かぶ葉	白菜粥	米・はくさい 青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・かぶ・醤油・砂糖 かぶ葉・味噌	白菜粥	米・はくさい 青のり
19	土	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さつまいも わかめ	きなこ粥	米・きなこ	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さつまいも・醤油・砂糖 わかめ・味噌	きなこ粥	米・きなこ
21	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり たまねぎ	かぼちゃ煮	かぼちゃ	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・きゅうり・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	かぼちゃ煮	かぼちゃ 醤油・砂糖
22	火	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん キャベツ	パン粥	食パン・粉ミルク	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・にんじん・醤油・砂糖 キャベツ・味噌	パン粥	食パン・粉ミルク
23	水	天皇誕生日							
24	木	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも こまつな	うどん	うどん・ほうれん草	お粥 煮物 スープ	米 ささみ・さといも・醤油・砂糖 こまつな・味噌	うどん	うどん・ほうれん草 醤油・砂糖
25	金	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー チンゲン菜	りんごのコンポート	りんご	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・ブロッコリー・醤油・砂糖 チンゲン菜・味噌	りんごのコンポート	りんご 砂糖
26	土	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん ほうれん草	磯粥	米・青のり	お粥 煮物 スープ	米 ひき肉・だいこん・醤油・砂糖 ほうれん草・味噌	磯粥	米・青のり
28	月	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ たまねぎ	さといも煮	さといも	お粥 煮物 スープ	米 ツナ・かぼちゃ・醤油・砂糖 たまねぎ・味噌	さといも煮	さといも 醤油・砂糖

※ 中期は主に、みじん切りから粗みじんの状態で、食べやすくとロミをつける場合もあります。食材の持つ味や、だしのうま味で調理します。

※ 後期は主に、粗みじんから刻んだ状態で、食材によって軟らかく煮る場合もあります。3～4倍程度薄めた味で調理します。

※ 食材の都合により、献立が変更になることがあります。

