



令和8年 どんぐり保育園

じめじめとした梅雨が明けると、いよいよ夏本番です。
暑さで食欲が落ちたり、体が疲れやすくなったりしがちですが、元気に過ごすためには、栄養バランスのとれた食事と、こまめな水分補給、十分な睡眠が大切です。今月もおいしい給食をしっかりと食べて、暑い夏をのり切りしましょう。

夏を元気に過ごすためのポイント

1 しっかり食べよう

暑くなると食欲が落ちやすくなります。
朝、昼、夕の3食をしっかり食べて、
元気に過ごしましょう。



2 こまめに水分補給をしよう

のどが渇く前に、水やお茶を飲みましょう。
汗をたくさんかく日は特に大切です。



3 早ね・早おきをしよう

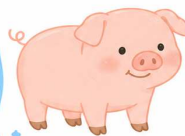
夜更かしすると、体が疲れやすくなります。十分な睡眠をとって
毎日元気に過ごしましょう。



不足しがちな栄養素

暑い日が続くと、食事もしゃべりしたものになりがちですが、そればかりでは、スタミナ不足が心配です。

体をつくるたんぱく質や、体の機能を維持するビタミンやミネラルが不足すると、夏バテで様々な症状が出てしまいます。特に夏場はエネルギー代謝に必要なビタミンB群が不足しがちなので、豚肉やレバー、うなぎ、枝豆、ごまなどビタミンB群が豊富な食材をとるようにしましょう。



夏野菜を食べよう



トマト

- ・ リコピンが豊富で、紫外線対策や抗酸化作用があります。
- ・ ビタミンCで疲労回復をサポートします。



きゅうり

- ・ 体を冷やす働きがあります。
- ・ 水分が多く、夏の水分補給にも役立ちます。



なす

- ・ 食物繊維が含まれ、おなかの調子を整えてくれます。



ピーマン

- ・ β カロテンで皮膚や、粘膜を守ります。



オクラ

- ・ ネバネバ成分がおなかを助けます。
- ・ 疲労回復をサポートしてくれます。



とうもろこし

- ・ 体を動かすエネルギー源となり、夏の活動を応援します。



7月のこんだて



令和8年 どんぐり保育園

日	曜日	こんだて	おやつ	(あか)血や肉をつくる	(きいろ)熱や力になる	(みどり)体の調子を整える
1	水	肉みそ丼 白菜のおかか和え 豆腐とわかめのスープ バイン缶	牛乳 マドレーヌ	豚ミンチ 大豆ミンチ 糸かつお みそ 豆腐 わかめ 牛乳	米 押麦 油 砂糖 ごま油 マドレーヌ	キャベツ 人参 玉ねぎ ビーマン 生姜 白菜 きゅうり 赤ピーマン しめじ バイン缶
2	木	かき揚げうどん 青菜とコーンの和え物 南瓜の煮物 パナナ	牛乳 しらすとゆかりおにぎり	わかめ かまぼこ しらす 糸かつお 牛乳	うどん 油 小麦粉 ごま 砂糖 米 ごま油	長ネギ ほうれん草 赤ピーマン 玉ねぎ 人参 きめさや コーン 南瓜 パナナ ゆかり
3	金	麦ご飯 魚のパン粉焼 けんちん汁 キャベツとウインナー炒め 黄桃缶	牛乳 オニオンブレッド	白身魚 ウインナー 卵 ハム 青さのり 豆腐 牛乳 チーズ 牛乳	米 押麦 パン粉 マヨドレ 油 里芋 ごま油 ケーキミックス	キャベツ 人参 玉ねぎ ごぼう 大根 椎茸 大根葉 黄桃缶 パセリ
4	土	豚丼 切干大根の酢の物 かぶのみそ汁 バイン缶	牛乳 ぼたぼた焼き	豚肉 ツナ 豆腐 みそ 牛乳	米 押麦 こんにやく 砂糖 ぼたぼた焼き	玉ねぎ 人参 椎茸 グリーンピース 切干大根 きゅうり かぶ ほうれん草 赤ピーマン バイン缶
5	日					
6	月	あわご飯 魚の揚げ煮 オレンジ 青菜の納豆和え 鶏と冬瓜のみそ汁	牛乳 キャラメル麩	赤魚 納豆 のり 鶏肉 わかめ みそ 牛乳	米 もちきび 油 砂糖 麩 バター	生姜 小松菜 人参 冬瓜 オレンジ
7	火	★セタメニュー★わかめご飯 鶏肉と野菜のさっぱり炒め ポテトサラダ そうめん汁 バイン缶	フルーツゼリー 星たべよ 	わかめ 鶏肉 卵 牛乳	米 押麦 砂糖 じゃが芋 マヨドレ ごま油 そうめん ゼリー 星たべよ	きゅうり コーン 玉ねぎ ブロッコリー 人参 オクラ 赤ピーマン 黄ピーマン バイン缶 黄桃缶 白桃缶
8	水	かぼちゃのシチュー マカロニサラダ 野菜スープ 黄桃缶	牛乳 パウムクーヘン	鶏肉 牛乳 バター	米 押麦 油 マカロニ シチューミックス マヨドレ 砂糖 パウムクーヘン	白菜 南瓜 玉ねぎ 人参 赤ピーマン マッシュルーム コーン きゅうり チンゲン菜 えのき けんこん 黄桃缶
9	木	麦ご飯 魚の甘酸っぱいチリソース 春雨の中華炒め 冬瓜のスープ すいか	牛乳 さつま芋の塩バター焼き	白身魚 豚肉 牛乳	米 押麦 小麦粉 片栗粉 油 砂糖 春雨 ごま油 さつま芋 バター	玉ねぎ チンゲン菜 人参 たけのこ オクラ 椎茸 生姜 冬瓜 長ネギ すいか
10	金	野菜そば 青菜の白和え さつま芋の甘煮 黄桃缶	牛乳 枝豆と塩昆布のおにぎり	豚肉 ツナ 豆腐 枝豆 塩昆布 牛乳	沖縄そば 砂糖 さつま芋 米 ごま	キャベツ 人参 玉ねぎ ねぎ 小松菜 赤ピーマン 黄桃缶
11	土	中華丼 ブロッコリーのしらす梅和え コーンスープ バイン缶	牛乳 やわらかおかき(きな粉)	豚肉 しらす 糸かつお きな粉 牛乳	米 押麦 油 片栗粉 ごま油 おかき	白菜 人参 チンゲン菜 椎茸 コーン 梅 ブロッコリー 生姜 大根の葉 バイン缶
12	日					
13	月	あわご飯 チンジャオロース コロケ 豆腐の中華スープ 杏仁フルーツ	牛乳 ココアちんすこう	豚肉 豆腐 牛乳	米 もちきび 片栗粉 じゃが芋 油 ごま油 杏仁豆腐 ラード 小麦粉 ココア 砂糖 パン粉	人参 ビーマン 大根の葉 コーン 玉ねぎ みかん缶
14	火	麦ご飯 鶏肉のピザ焼 けんこんサラダ ウインナー入り野菜スープ 黄桃缶	牛乳 さつま芋蒸しパン	鶏肉 チーズ ひじき ウインナー 牛乳	米 押麦 マヨドレ 砂糖 ごま ケーキミックス さつま芋	にんにく トマト 玉ねぎ マッシュルーム けんこん いんげん 赤ピーマン 人参 コーン 大根葉 黄桃缶
15	水	麦ご飯 レバーフライ・甘だれ漬け スバゲティーサラダ オクラのみそ汁 パナナ	牛乳 チーズサブレ	豚レバー ツナ 油揚げ みそ 粉チーズ 牛乳 バター	米 押麦 油 砂糖 パン粉 サラスパ マヨドレ 小麦粉	にんにく 人参 きゅうり 赤ピーマン オクラ パナナ
16	木	ドライカレー ブロッコリーサラダ わかめとコーンスープ バイン缶	牛乳 カステラ	合挽肉 豚レバー 大豆ミンチ チーズ わかめ 牛乳	米 押麦 カレー粉 油 砂糖 マヨドレ ごま カステラ	人参 玉ねぎ ビーマン にんにく マッシュルーム トマト ブロッコリー カリフラワー 赤ピーマン コーン 長ねぎ バイン缶
17	金	麦ご飯 鮭の甘酢焼き 筑前煮 ゆし豆腐 黄桃缶	牛乳 メロンパントースト	鮭 鶏肉 ゆし豆腐 牛乳	米 押麦 砂糖 片栗粉 ごま油 里芋 食パン バター 小麦粉	ごぼう 生姜 たけのこ 人参 椎茸 いんげん ねぎ 黄桃缶
18	土	～夏祭り～ 				
19	日					
20	月	海の日 				
21	火	麦ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き 黄桃缶 クーピーリチー もずくスープ	牛乳 芋天ぷら	鶏肉 豚肉 もずく 昆布 牛乳	米 押麦 マヨドレ 油 砂糖 糸こんにやく さつま芋 小麦粉	梅 大葉 人参 切干大根 えのき 大根葉 黄桃缶
22	水	ビビンバ丼 ブロッコリーの和え物 ビーフンスープ すいか	ミルク 和のパンケーキ	大豆ミンチ 豚ミンチ みそ ツナ 鶏肉 スキミミルク	米 押麦 砂糖 ごま油 ごま ビーフン パンケーキ	にんにく 生姜 大根 小松菜 人参 ブロッコリー コーン きゅうり 椎茸 長ネギ すいか
23	木	麦ご飯 魚の甘酢あんかけ 千切りイリチー 南瓜のみそ汁 パナナ	牛乳 コーンフレーククッキー	白身魚 昆布 豚肉 油揚げ みそ 卵 牛乳	米 押麦 片栗粉 油 砂糖 糸こんにやく 小麦粉 バター コーンフレーク	玉ねぎ 人参 ビーマン 切干大根 椎茸 南瓜 キロバナ パナナ
24	金	麦ご飯 ミートローフ 豆腐チャンプルー 里芋のみそ汁 黄桃缶	牛乳 1～2歳:豆乳ウエハース 3歳以上:くずもち	大豆ミンチ 合挽肉 豚レバー 豆腐 ツナ 糸かつお みそ きな粉 牛乳	米 押麦 じゃが芋 油 里芋 くず粉 黒糖 豆乳ウエハース	玉ねぎ にんにく キャベツ 人参 しいたけ ねぎ 黄桃缶
25	土	焼きそば アーサ汁 鶏肉ときゅうりのごま和え バイン缶	牛乳 やわらかおかき(のり塩)	豚肉 青さのり ささみ 豆腐 あおさ 牛乳	中華麺 油 砂糖 ごま ごま油 おかき	キャベツ 玉ねぎ 人参 ビーマン きゅうり トマト 生姜 切干大根 バイン缶
26	日					
27	月	あわご飯 とんかつ ババイヤイリチー 花麩のすまし汁 オレンジ	牛乳 さつま芋クッキー	豚肉 ツナ 豆腐 お麩 牛乳	米 もちきび 小麦粉 パン粉 油 砂糖 バター ケーキミックス ごま さつま芋	人参 ババイヤ みつば にら オレンジ
28	火	麦ご飯 さばのカレー揚げ 人参しりしり 豆乳入り豚汁 黄桃缶	牛乳 きなこクリームサンド	さば ツナ 豚肉 豚レバー みそ 豆乳 きな粉 牛乳	米 押麦 小麦粉 カレー粉 油 砂糖 食パン バター	生姜 玉ねぎ 人参 ごぼう 大根 椎茸 ねぎ 黄桃缶
29	水	なすみそ丼 ブロッコリーのごまドレ和え かぶのすまし汁 バイン缶	牛乳 レモンケーキ	豚ミンチ 大豆ミンチ 牛乳 わかめ ちくわ みそ	米 押麦 砂糖 油 ごま油 マヨレ ごま レモンケーキ	玉ねぎ なす ビーマン 人参 ブロッコリー カリフラワー キャベツ かぶ 赤ピーマン バイン缶
30	木	麦ご飯 ささみの梅煮 きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 パナナ	牛乳 チーズの蒸しパン	ささみ 豆腐 卵 牛乳 わかめ みそ チーズ	米 押麦 黒糖 小麦粉 油 ごま油 ごま ケーキミックス 砂糖	梅 生姜 ごぼう 人参 いんげん 長ネギ パナナ
31	金	★お誕生会★ ゆかりご飯 オレンジ 豆腐ハンバーグ・きのこソースかけ 青菜のソテー ベジタブルスープ	牛乳 チーズケーキ 	豆腐 合挽肉 ひじき さつま揚げ ウインナー 牛乳	米 押麦 じゃが芋 油 砂糖 マカロニ チーズケーキ	ゆかり 玉ねぎ 赤ピーマン えのき しめじ 小松菜 人参 にんにく 白菜 トマト マッシュルーム パセリ オレン ジ



行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※アレルギー対応は医師の診断書に基づき実施しております。





離乳食献立表<その1>

令和 8年 どんぐり保育園



回食		昼食			おやつ
月齢		初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	中期・後期 7～11ヶ月頃
固さの目安		トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	
1	水	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐とキャベツのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 白菜のすまし汁	全粥 豆腐とキャベツの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 白菜のすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 豆腐 キャベツ 南瓜 白菜			しらす 人参 きゅうり
2	木	10倍粥 冬瓜ののりとろ煮 すまし汁	7倍粥 ささみと人参のつぶし煮 冬瓜と青菜のすまし汁 バナナ	全粥 ささみと人参の柔らか煮 冬瓜と青菜のすまし汁 バナナ	野菜おじや
		(主な材料)米 ささみ 人参 冬瓜 ほうれん草 バナナ			しらす 玉ねぎ 南瓜
3	金	10倍粥 白身魚と冬瓜のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と冬瓜のつぶし煮 じゃが芋と人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁	全粥 白身魚と冬瓜の柔らか煮 じゃが芋と人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 白身魚 冬瓜 じゃが芋 人参 豆腐			鶏ミンチ キャベツ 玉ねぎ
4	土	10倍粥 豆腐と青菜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 南瓜と玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 南瓜と玉ねぎの柔らか煮 人参のすまし汁	さつま芋と南瓜煮
		(主な材料)米 豆腐 ほうれん草 南瓜 玉ねぎ 人参			さつま芋 南瓜
5 日					
6	月	10倍粥 冬瓜ペースト すまし汁	7倍粥 納豆と青菜のつぶし煮 冬瓜ののりとろ煮 人参のすまし汁	全粥 納豆と青菜の柔らか煮 冬瓜ののりとろ煮 人参のすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 納豆 小松菜 冬瓜 人参			鶏ミンチ 玉ねぎ ブロッコリー
7	火	10倍粥 じゃが芋のペースト すまし汁	7倍粥 ささみと野菜のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 りんご煮	全粥 ささみと野菜の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 りんご煮	野菜おじや
		(主な材料)米 ささみ ブロッコリー 玉ねぎ じゃが芋 りんご			しらす オクラ 大根
8	水	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 鶏ミンチと人参のつぶし煮 きゅうりと青菜のつぶし煮 南瓜のすまし汁	全粥 鶏ミンチと人参の柔らか煮 きゅうりと青菜の柔らか煮 南瓜のすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 鶏ミンチ 人参 きゅうり ちんげん菜 南瓜			しらす 大根 白菜
9	木	10倍粥 白身魚とじゃが芋のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚とじゃが芋のつぶし煮 玉ねぎとトマトのすまし汁 バナナ	全粥 白身魚とじゃが芋の柔らか煮 玉ねぎとトマトのすまし汁 バナナ	野菜おじや
		(主な材料)米 白身魚 じゃが芋 玉ねぎ トマト バナナ			ささみ ほうれん草 冬瓜
10	金	10倍粥 さつま芋ペースト すまし汁	7倍粥 しらすと人参のつぶし煮 さつま芋のつぶし煮 キャベツのすまし汁	全粥 しらすと人参の柔らか煮 さつま芋の柔らか煮 キャベツのすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 しらす 人参 さつま芋 キャベツ			ささみ 玉ねぎ 小松菜
11	土	10倍粥 野菜ペースト すまし汁	野菜丼 じゃが芋のつぶし煮 ブロッコリーのスープ	野菜丼 じゃが芋の柔らか煮 ブロッコリーのスープ	じゃが芋と人参煮
		(主な材料)米 鶏ミンチ 白菜 人参 じゃが芋 ブロッコリー			じゃが芋 人参
12 日					
13	月	10倍粥 人参と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 しらすとじゃが芋のつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 豆腐のすまし汁	全粥 しらすとじゃが芋の柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 豆腐のすまし汁	野菜おじや
		(主な材料)米 しらす じゃが芋 人参 玉ねぎ 豆腐			鶏ミンチ 南瓜 キャベツ
14	火	10倍粥 トマトと玉ねぎのペースト すまし汁	7倍粥 ささみとトマトのつぶし煮 玉ねぎとインゲンのすまし汁 バナナ	全粥 ささみとトマトの柔らか煮 玉ねぎとインゲンのすまし汁 バナナ	野菜おじや
		(主な材料)米 ささみ トマト 玉ねぎ インゲン バナナ			しらす ほうれん草 冬瓜
15	水	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 ささみと南瓜のつぶし煮 オクラと玉ねぎのすまし汁 バナナ	全粥 ささみと南瓜の柔らか煮 オクラと玉ねぎのすまし汁 バナナ	野菜おじや
		(主な材料)米 ささみ 南瓜 オクラ 玉ねぎ バナナ			しらす 人参 ブロッコリー

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。

※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。

※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。



離乳食献立表<その2>

令和 8年 どんぐり保育園



回食		昼食			おやつ
月齢		初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	中期・後期 7～11ヶ月頃
固さの目安		トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	
16	木	10倍粥 野菜のペースト すまし汁	野菜丼 ブロッコリーと南瓜のつぶし煮 青菜のすまし汁	野菜丼 ブロッコリーと南瓜の柔らか煮 青菜のすまし汁	野菜おじや
(主な材料)米 鶏ミンチ 人参 玉葱 ブロッコリー 南瓜 小松菜					白身魚 いんげん 大根
17	金	10倍粥 さつま芋ペースト すまし汁	7倍粥 鮭と青菜のつぶし煮 さつま芋のつぶし煮 ゆし豆腐	全粥 鮭と青菜の柔らか煮 さつま芋の柔らか煮 ゆし豆腐	野菜おじや
(主な材料)米 鮭 ほうれん草 さつま芋 ゆし豆腐					鶏ミンチ いんげん 人参
18	土	～夏祭り～			
19	日				
20	月	海の日			
21	火	10倍粥 白菜と南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 ささみといんげんのつぶし煮 白菜と南瓜のすまし汁 オレンジ	全粥 ささみといんげんの柔らか煮 白菜と南瓜のすまし汁 オレンジ	野菜おじや
(主な材料)米 ささみ いんげん 人参 南瓜 白菜 オレンジ					しらす さつま芋 人参
22	水	10倍粥 人参ペースト すまし汁	7倍粥 ツナとトマトのつぶし煮 ブロッコリーと玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁	全粥 ツナとトマトの柔らか煮 ブロッコリーと玉ねぎの柔らか煮 人参のすまし汁	野菜おじや
(主な材料)米 ツナ トマト ブロッコリー 玉ねぎ 人参					鶏ミンチ 南瓜 さつま芋
23	木	10倍粥 白身魚と南瓜のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と南瓜のつぶし煮 玉ねぎとキャベツのすまし汁 バナナ	7倍粥 白身魚と南瓜の柔らか煮 玉ねぎとキャベツのすまし汁 バナナ	野菜おじや
(主な材料)米 白身魚 南瓜 玉ねぎ キャベツ バナナ					ささみ 玉ねぎ ほうれん草
24	金	10倍粥 キャベツと玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 ツナとブロッコリーのつぶし煮 キャベツと玉ねぎのつぶし煮 オクラのすまし汁	全粥 ツナとブロッコリーの柔らか煮 キャベツと玉ねぎの柔らか煮 オクラのすまし汁	人参のすまし汁
(主な材料)米 ツナ ブロッコリー キャベツ 玉葱 オクラ					鶏ミンチ 小松菜 人参
25	土	10倍粥 キャベツと人参ペースト すまし汁	7倍粥 ささみとトマトのつぶし煮 キャベツと人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁	全粥 ささみとトマトの柔らか煮 キャベツと人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁	さつま芋と南瓜煮
(主な材料)米 ささみ トマト キャベツ 人参 豆腐					さつま芋 南瓜
26	日				
27	月	10倍粥 冬瓜ののりとろ煮 すまし汁	7倍粥 ツナと人参のつぶし煮 冬瓜ののりとろ煮 玉ねぎのすまし汁	全粥 ツナと人参の柔らか煮 冬瓜ののりとろ煮 玉ねぎのすまし汁	野菜おじや
(主な材料)米 ツナ 人参 冬瓜 玉ねぎ					ささみ ほうれん草 さつま芋
28	火	10倍粥 白身魚と青菜のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 人参と大根のすまし汁 バナナ	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 人参と大根のすまし汁 バナナ	野菜おじや
(主な材料)米 白身魚 小松菜 人参 大根 バナナ					ささみ 南瓜 ブロッコリー
29	水	10倍粥 大根のペースト すまし汁	二色丼 人参とブロッコリーのつぶし煮 大根のすまし汁	二色丼 人参とブロッコリーの柔らか煮 大根のすまし汁	野菜おじや
(主な材料)米 鶏ミンチ 玉ねぎ ほうれん草 人参 ブロッコリー 大根					しらす キャベツ いんげん
30	木	10倍粥 豆腐と人参のペースト すまし汁	7倍粥 ささみとブロッコリーのつぶし煮 豆腐と人参のすまし汁 バナナ	全粥 ささみとブロッコリーの柔らか煮 豆腐と人参のすまし汁 バナナ	野菜おじや
(主な材料)米 ささみ ブロッコリー 豆腐 人参 バナナ					白身魚 オクラ 白菜
31	金	10倍粥 人参と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 白身魚とオクラのつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 冬瓜のすまし汁	全粥 白身魚とオクラの柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 冬瓜のすまし汁	野菜おじや
(主な材料)米 白身魚 オクラ 人参 玉ねぎ トマト					豆腐 いんげん 大根

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。
※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。
※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。