

2025年度 11がつ

こ ん だ て

末吉にこにこ保育園

日 (曜)	ごっくん期 (初期ごろ 5~6ヶ月ごろ)		もぐもぐ期 (中期ごろ 7~8ヶ月ごろ)		かみかみ期 (後期ごろ 9~11ヶ月ごろ)	
	メニュー	使用している食材	メニュー	使用している食材	メニュー	使用している食材
10 (月)	<p>今日は初期食はありません。</p>		おかゆ 大豆としめじの煮物 南瓜の煮物 葱スープ	精白米・大豆・しめじ・南瓜 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ しめじのそぼろあんかけ 南瓜の煮物 葱スープ	精白米・しめじ・豚ひき肉(赤身) 南瓜・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉
11 ・ 25 (火)			うどん(いんげん) きれいとほうれん草の煮物 かぶの煮物	うどん・いんげん・きれい ほうれん草・かぶ かつおだし・醤油・片栗粉	うどん(いんげん) きれいとほうれん草の煮物 かぶの煮物	うどん・いんげん・きれい ほうれん草・かぶ かつおだし・醤油・片栗粉
12 ・ 26 (水)			おかゆ ささみとえのきの煮物 人参の煮物 小松菜スープ	精白米・ささみ・えのき・人参 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ささみとえのきの煮物 人参の煮物 小松菜スープ	精白米・ささみ・えのき・人参 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
13 ・ 27 (木)			パンがゆ 鮭と大根の煮物 じゃが芋の煮物 コーンスープ	食パン・粉ミルク・鮭・大根 じゃが芋・コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン 鮭と大根の味噌煮 じゃが芋の煮物 コーンスープ	食パン・鮭・大根 じゃが芋・コーン缶 味噌 かつおだし・醤油・片栗粉
14 ・ 28 (金)			きな粉がゆ しらすと茄子のあんかけ きゅうりの煮物 トマトスープ	精白米・きな粉・しらす・茄子 きゅうり・トマト かつおだし・醤油・片栗粉	きな粉がゆ キャベツメンチ きゅうりの煮物 トマトスープ	精白米・きな粉・キャベツ 豚ひき肉(赤身)・きゅうり・トマト 豆腐・サラダ油・パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉
15 ・ 29 (土)			おかゆ 麩とチンゲン菜の煮物 さつま芋の煮物 もやしスープ	精白米・麩・チンゲン菜 さつま芋・もやし かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 麩とチンゲン菜の煮物 さつま芋の煮物 もやしスープ	精白米・麩・チンゲン菜 さつま芋・もやし かつおだし・醤油・片栗粉
17 (月)			おかゆ ささみと小松菜のあんかけ ブロッコリーの煮物 大根スープ	精白米・ささみ・小松菜 ブロッコリー・大根 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ささみと小松菜のあんかけ ブロッコリーの煮物 大根スープ	精白米・ささみ・小松菜 ブロッコリー・大根 かつおだし・醤油・片栗粉
4 ・ 18 (火)			おかゆ 鮭と白菜の煮物 かぶの煮物 ほうれん草スープ	精白米・鮭・白菜・かぶ ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 鮭と白菜のカレー風煮 かぶの煮物 ほうれん草スープ	精白米・鮭・白菜・かぶ ほうれん草 カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉
5 ・ 19 (水)			ひじきがゆ 豆腐としめじのあんかけ 南瓜の煮物 えのきスープ	精白米・ひじき・豆腐・しめじ・南瓜 えのき かつおだし・醤油・片栗粉	ひじきがゆ 豆腐としめじのあんかけ 南瓜の煮物 えのきスープ	精白米・ひじき・豆腐・しめじ・南瓜 えのき かつおだし・醤油・片栗粉
6 ・ 20 (木)			パンがゆ きれいのトマト煮 きゅうりの煮物 玉葱スープ	食パン・粉ミルク・きれい・トマト きゅうり・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン チキンナゲット きゅうりの煮物 玉葱スープ	食パン・鶏ひき肉・豆腐 きゅうり・玉葱 サラダ油 かつおだし・醤油・片栗粉
7 ・ 21 (金)			スープスパゲティ(キャベツ) しらすと人参の煮物 じゃが芋の煮物	スパゲティ・キャベツ・しらす 人参・じゃが芋 かつおだし・醤油・片栗粉	スープスパゲティ(キャベツ) しらすと人参の煮物 じゃが芋の煮物	スパゲティ・キャベツ・しらす 人参・じゃが芋 かつおだし・醤油・片栗粉
8 ・ 22 (土)			おかゆ ツナといんげんの煮物 さつま芋の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ツナ缶・いんげん さつま芋・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナといんげんの煮物 さつま芋の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ツナ缶・いんげん さつま芋・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉

\* 後期食の後半は、主食のおかゆが軟飯になり、主菜のあんかけが無くなります。

\* 材料の都合により、メニューに変更があることをご了承ください。 <献立作成者> 鶴野