

2025年度 12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
1 ・ 15 (月)	今月は初期食はありません。		今月は中期食はありません。		おかゆ かれいと人参の煮物 ブロッコリーの煮物 コーンスープ	精白米・かれい・人参 ブロッコリー・コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉
2 ・ 16 (火)					おかゆ しらすとしめじのカレー風あんかけ 南瓜の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・しらす・しめじ・南瓜 チンゲン菜・カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉
3 ・ 17 (水)					スープスパゲティ(トマト) さつま芋コロケ ほうれん草の煮物	スパゲティ・トマト・さつま芋 豚ひき肉(赤身)・ほうれん草 パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
4 ・ 18 (木)					食パン 鮭とキャベツの煮物 きゅうりの煮物 玉葱スープ	食パン・鮭・キャベツ・きゅうり 玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉
5 ・ 19 (金)					ひじきがゆ 麻婆豆腐 人参の煮物 小松菜スープ	精白米・豆腐・豚ひき肉(赤身) 人参・小松菜・ひじき かつおだし・醤油・片栗粉
6 ・ 20 (土)					おかゆ ツナといんげんのあんかけ 大根の煮物 白菜スープ	精白米・ツナ缶・いんげん 大根・白菜 かつおだし・醤油・片栗粉
8 ・ 22 (月)					おかゆ ささみのトマト煮 じゃが芋の煮物 ほうれん草スープ	精白米・ささみ・トマト じゃが芋・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉
9 ・ 23 (火)					うどん(葱) 鮭と茄子の煮物 ブロッコリーの煮物	うどん・万能葱・鮭・茄子 ブロッコリー かつおだし・醤油・片栗粉
10 ・ 24 (水)					きな粉がゆ 南瓜のそぼろあんかけ きゅうりの煮物 小松菜スープ	精白米・きな粉・南瓜・きゅうり 小松菜・豚ひき肉(赤身) かつおだし・醤油・片栗粉
11 ・ 25 (木)					食パン かれいとチンゲン菜の味噌煮 かぶの煮物 トマトスープ	食パン・かれい・チンゲン菜 かぶ・トマト かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
12 ・ 26 (金)					おかゆ じゃが芋納豆お焼き 人参の煮物 ほうれん草スープ	精白米・じゃが芋・納豆・青海苔 人参・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
27 (土)					おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつま芋の煮物 えのきスープ	精白米・麩・キャベツ・さつま芋 えのき 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>久保田