

2025年度 1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
5 ・ 19 (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 ささみとキャベツのカレー風煮 人参の煮物 コーンスープ	精白米・ささみ・キャベツ・人参 コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉・カレー粉
6 ・ 20 (火)					うどん(万能葱) しらすとチンゲン菜の煮物 南瓜の煮物	うどん・万能葱・しらす・チンゲン菜 南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉
7 ・ 21 (水)					おかゆ チキンナゲット きゅうりの煮物 トマトスープ	精白米・鶏ひき肉・豆腐・きゅうり トマト・サラダ油 かつおだし・醤油・片栗粉
8 ・ 22 (木)					ひじきがゆ 鮭と白菜のあんかけ かぶの煮物 えのきスープ	精白米・ひじき・鮭・白菜・かぶ えのき かつおだし・醤油・片栗粉
9 ・ 23 (金)					食パン ほうれん草のそぼろあんかけ じゃが芋の煮物 茄子スープ	食パン・ほうれん草 豚ひき肉(赤身)・じゃが芋・茄子 かつおだし・醤油・片栗粉
10 ・ 24 (土)					おかゆ 麩と小松菜の煮物 さつま芋の煮物 しめじスープ	精白米・麩・小松菜・さつま芋 しめじ かつおだし・醤油・片栗粉
26 (月)					スープスパゲッティ(ほうれん草) 豆腐といんげんの味噌煮 ブロッコリーの煮物	スパゲッティ・ほうれん草・豆腐 いんげん・ブロッコリー かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
13 ・ 27 (火)					おかゆ 南瓜コロッケ 人参の煮物 かぶのスープ	精白米・南瓜・豚ひき肉(赤身) 人参・かぶ・パン粉・サラダ油 かつおだし・醤油・片栗粉
14 ・ 28 (水)					きな粉がゆ かれのトマト煮 大根の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・きな粉・かれい・トマト 大根・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉
15 ・ 29 (木)					おかゆ しらすとしめじのあんかけ じゃが芋の煮物 キャベツスープ	精白米・しらす・しめじ・じゃが芋 キャベツ かつおだし・醤油・片栗粉
16 ・ 30 (金)					食パン ささみとえのきの煮物 さつま芋の煮物 玉葱スープ	食パン・ささみ・えのき・さつま芋 玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉
17 ・ 31 (土)					おかゆ ツナと白菜の煮物 きゅうりの煮物 小松菜スープ	精白米・ツナ缶・白菜・きゅうり 小松菜 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