

2025年度 6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
2 16 30 (月)	<p>今日は初期食はありません。</p>		おかゆ 鮭と大根の煮物 きゅうりの煮物 小松菜スープ	精白米・鮭・大根・きゅうり 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 鮭と大根の煮物 きゅうりの煮物 小松菜スープ	精白米・鮭・大根・きゅうり 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
3 ・ 17 (火)			パンがゆ ささみとかぶの煮物 ブロッコリーの煮物 トマトスープ	食パン・粉ミルク・ささみ・かぶ ブロッコリー・トマト かつおだし・醤油・片栗粉	食パン かぶのそぼろあんかけ ブロッコリーの煮物 トマトスープ	食パン・かぶ・豚ひき肉(赤身) ブロッコリー・トマト かつおだし・醤油・片栗粉
4 ・ 18 (水)			きな粉がゆ しらすとえのきのあんかけ 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・きな粉・しらす・えのき 人参・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉	きな粉がゆ しらすとえのきのカレー風あんかけ 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・きな粉・しらす・えのき 人参・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉・カレー粉
5 ・ 19 (木)			スープスパゲティ(ほうれん草) 豆腐とキャベツの煮物 南瓜の煮物	スパゲティ・ほうれん草・豆腐 キャベツ・南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉	スープスパゲティ(ほうれん草) じゃが芋納豆お焼き 南瓜の煮物	スパゲティ・ほうれん草・納豆 じゃが芋・青海苔・南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
6 ・ 20 (金)			おかゆ かれいのトマト煮 じゃが芋の煮物 小松菜スープ	精白米・かれい・トマト じゃが芋・小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ かれいのトマト煮 じゃが芋の煮物 小松菜スープ	精白米・かれい・トマト じゃが芋・小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
7 ・ 21 (土)			おかゆ 麩といんげんの煮物 かぶの煮物 人参スープ	精白米・麩・いんげん・かぶ 人参 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 麩といんげんの煮物 かぶの煮物 人参スープ	精白米・麩・いんげん・かぶ 人参 かつおだし・醤油・片栗粉
9 ・ 23 (月)			おかゆ ささみとさつま芋の煮物 きゅうりの煮物 しめじスープ	精白米・ささみ・さつま芋・きゅうり しめじ かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ささみとさつま芋の煮物 きゅうりの煮物 しめじスープ	精白米・ささみ・さつま芋・きゅうり しめじ かつおだし・醤油・片栗粉
10 ・ 24 (火)			パンがゆ 大豆と玉葱のあんかけ ほうれん草の煮物 トマトスープ	食パン・粉ミルク・大豆・玉葱 ほうれん草・トマト かつおだし・醤油・片栗粉	食パン 大豆と玉葱のあんかけ ほうれん草の煮物 トマトスープ	食パン・大豆・玉葱 ほうれん草・トマト かつおだし・醤油・片栗粉
11 ・ 25 (水)			おかゆ しらすとえのきの煮物 南瓜の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・しらす・えのき・南瓜 チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ チキンナゲット 南瓜の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・鶏ひき肉・豆腐・南瓜 チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
12 ・ 26 (木)			うどん(葱) 鮭と茄子の味噌煮 かぶの煮物	うどん・万能葱・鮭・茄子 かぶ かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	うどん(葱) 鮭と茄子の味噌煮 かぶの煮物	うどん・万能葱・鮭・茄子 かぶ かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
13 ・ 27 (金)			ひじきがゆ かれいとさつま芋の煮物 ブロッコリーの煮物 人参スープ	精白米・ひじき・かれい・さつま芋 ブロッコリー・人参 かつおだし・醤油・片栗粉	ひじきがゆ さつま芋コロッケ ブロッコリーの煮物 人参スープ	精白米・ひじき・豚ひき肉(赤身) さつま芋・ブロッコリー・人参 パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
14 ・ 28 (土)			おかゆ ツナとほうれん草のあんかけ じゃが芋の煮物 キャベツスープ	精白米・ツナ缶・ほうれん草 じゃが芋・キャベツ かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナとほうれん草のあんかけ じゃが芋の煮物 キャベツスープ	精白米・ツナ缶・ほうれん草 じゃが芋・キャベツ 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