

2025年度 7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
14 ・ 28 (月)	<p>今日は初期食はありません。</p>		おかゆ かれのいトマト煮 じゃが芋の煮物 キャベツスープ	精白米・かれい・トマト・じゃが芋 キャベツ	おかゆ 豆腐ハンバーグ じゃが芋の煮物 キャベツスープ	精白米・豚ひき肉(赤身)・豆腐 じゃが芋・キャベツ サラダ油 かつおだし・醤油・片栗粉
1 15 29 (火)			きな粉がゆ ささみとえのきの煮物 きゅうりの煮物 チンゲン菜スープ	精白米・きな粉・ささみ・えのき きゅうり・チンゲン菜	きな粉がゆ えのきのそぼろ煮 きゅうりの煮物 チンゲン菜スープ	精白米・きな粉・えのき 豚ひき肉(赤身)・きゅうり チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉
2 16 30 (水)		おかゆ 豆腐と茄子の煮物 人参の煮物 えのきスープ	精白米・豆腐・茄子・人参 えのき	おかゆ 豆腐と茄子のカレー風煮 人参の煮物 えのきスープ	精白米・豆腐・茄子・人参 えのき カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉	
3 17 31 (木)		スープスパゲティ(トマト) 鮭と小松菜の煮物 さつま芋の煮物	スパゲティ・トマト・鮭・小松菜 さつま芋	スープスパゲティ(トマト) 鮭と小松菜の煮物 さつま芋の煮物	スパゲティ・トマト・鮭・小松菜 さつま芋 かつおだし・醤油・片栗粉	
4 ・ 18 (金)		パンがゆ しらすと玉葱のあんかけ 南瓜の煮物 白菜スープ	食パン・粉ミルク・しらす・玉葱 南瓜・白菜	食パン しらすと玉葱のあんかけ 南瓜の煮物 白菜スープ	食パン・しらす・玉葱 南瓜・白菜 かつおだし・醤油・片栗粉	
5 ・ 19 (土)		おかゆ ツナとほうれん草の煮物 かぶの煮物 いんげんスープ	精白米・ツナ缶・ほうれん草 かぶ・いんげん	おかゆ ツナとほうれん草の煮物 かぶの煮物 いんげんスープ	精白米・ツナ缶・ほうれん草 かぶ・いんげん かつおだし・醤油・片栗粉	
7 (月)		ひじきがゆ 大豆と人参の煮物 大根の煮物 葱スープ	精白米・ひじき・大豆・人参・大根 万能葱	ひじきがゆ 大豆と人参の煮物 大根の煮物 葱スープ	精白米・ひじき・大豆・人参・大根 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	
8 ・ 22 (火)		おかゆ 鮭としめじの煮物 ブロッコリーの煮物 茄子スープ	精白米・鮭・しめじ・ブロッコリー 茄子	おかゆ 鮭としめじのあんかけ ブロッコリーの煮物 茄子スープ	精白米・鮭・しめじ・ブロッコリー 茄子 かつおだし・醤油・片栗粉	
9 ・ 23 (水)		パンがゆ ささみとほうれん草の煮物 きゅうりの煮物 かぶスープ	食パン・粉ミルク・ささみ ほうれん草・きゅうり・かぶ	食パン ささみとほうれん草の煮物 きゅうりの煮物 かぶスープ	食パン・ささみ ほうれん草・きゅうり・かぶ かつおだし・醤油・片栗粉	
10 ・ 24 (木)		うどん(小松菜) しらすとキャベツの煮物 南瓜の煮物	うどん・小松菜・しらす・キャベツ 南瓜	うどん(小松菜) キャベツメンチ 南瓜の煮物	うどん・小松菜・豚ひき肉(赤身) 豆腐・キャベツ・南瓜 サラダ油・パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉	
11 ・ 25 (金)		おかゆ かれいと玉葱の味噌煮 かぶの煮物 さつま芋スープ	精白米・かれい・玉葱・かぶ さつま芋 味噌	おかゆ かれいと玉葱の味噌煮 かぶの煮物 さつま芋スープ	精白米・かれい・玉葱・かぶ さつま芋 味噌 かつおだし・醤油・片栗粉	
12 ・ 26 (土)		おかゆ 麩と白菜の煮物 人参の煮物 じゃが芋スープ	精白米・麩・白菜・人参 じゃが芋	おかゆ 麩と白菜の煮物 人参の煮物 じゃが芋スープ	精白米・麩・白菜・人参 じゃが芋 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