

2025年度 8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
25 (月)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩とブロッコリーのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 麩・ブロッコリー	おかゆ かれのいトマト煮 ブロッコリーの煮物 キャベツスープ	精白米・かれのい・トマト ブロッコリー・キャベツ	おかゆ かれのいトマト煮 ブロッコリーの煮物 キャベツスープ	精白米・かれのい・トマト ブロッコリー・キャベツ
12 ・ 26 (火)	つぶしがゆ 野菜スープ かれのいと南瓜のマッシュ	精白米・人参・玉葱 かれのい・南瓜	スープスパゲティ(小松菜) ささみと南瓜のあんかけ かぶの煮物	スパゲティ・小松菜・ささみ・南瓜 かぶ	スープスパゲティ(小松菜) 南瓜のカレー風そぼろあんかけ かぶの煮物	スパゲティ・小松菜・豚ひき肉(赤身) 南瓜・かぶ
13 ・ 27 (水)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすときゅうりのくず煮	精白米・人参・玉葱 しらす・きゅうり	おかゆ 鮭としめじの味噌煮 きゅうりの煮物 いんげんスープ	精白米・鮭・しめじ・きゅうり いんげん	おかゆ 鮭としめじの味噌煮 きゅうりの煮物 いんげんスープ	精白米・鮭・しめじ・きゅうり いんげん
14 ・ 28 (木)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐とさつま芋のマッシュ	精白米・人参・玉葱 豆腐・さつま芋	パンがゆ 大豆と大根の煮物 さつま芋の煮物 葱スープ	食パン・粉ミルク・大豆・大根 さつま芋・万能葱	食パン 大豆と大根の煮物 さつま芋の煮物 葱スープ	食パン・大豆・大根 さつま芋・万能葱
1 15 29 (金)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩とほうれん草のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 麩・ほうれん草	きな粉がゆ ツナとじゃが芋のあんかけ ほうれん草の煮物 人参スープ	精白米・きな粉・ツナ・じゃが芋 ほうれん草・人参	きな粉がゆ コロッケ ほうれん草の煮物 人参スープ	精白米・きな粉・じゃが芋 豚ひき肉(赤身)・ほうれん草・人参 パン粉
2 16 30 (土)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐とチンゲン菜のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 豆腐・チンゲン菜	おかゆ 豆腐とチンゲン菜の煮物 かぶの煮物 トマトスープ	精白米・豆腐・チンゲン菜 かぶ・トマト	おかゆ 豆腐とチンゲン菜の煮物 かぶの煮物 トマトスープ	精白米・豆腐・チンゲン菜 かぶ・トマト
4 ・ 18 (月)	つぶしがゆ 野菜スープ かれのいと南瓜のマッシュ	精白米・人参・玉葱 かれのい・南瓜	おかゆ ささみとえのきのあんかけ 南瓜の煮物 葱スープ	精白米・ささみ・えのき・南瓜 万能葱	おかゆ ささみとえのきのあんかけ 南瓜の煮物 葱スープ	精白米・ささみ・えのき・南瓜 万能葱
5 ・ 19 (火)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすと小松菜のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 しらす・小松菜	うどん(小松菜) 鮭と玉葱の煮物 きゅうりの煮物	うどん・小松菜・鮭・玉葱・きゅうり	うどん(小松菜) 鮭と玉葱の煮物 きゅうりの煮物	うどん・小松菜・鮭・玉葱・きゅうり
6 ・ 20 (水)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐とキャベツのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 豆腐・キャベツ	ひじきがゆ 豆腐とキャベツの煮物 さつま芋の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ひじき・豆腐・キャベツ さつま芋・チンゲン菜	ひじきがゆ チキンナゲット さつま芋の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ひじき・豆腐・鶏ひき肉 さつま芋・チンゲン菜
7 ・ 21 (木)	つぶしがゆ 野菜スープ かれのいと人参のつぶし煮	精白米・人参・玉葱 かれのい	パンがゆ ツナと人参の煮物 ブロッコリーの煮物 もやしスープ	食パン・粉ミルク・ツナ缶・人参 ブロッコリー・もやし	食パン ツナと人参の煮物 ブロッコリーの煮物 もやしスープ	食パン・ツナ缶・人参 ブロッコリー・もやし
8 ・ 22 (金)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすとかぶのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 しらす・かぶ	おかゆ しらすとチンゲン菜あんかけ かぶの煮物 コーンスープ	精白米・しらす・チンゲン菜 かぶ・コーン缶	おかゆ しらすとチンゲン菜あんかけ かぶの煮物 コーンスープ	精白米・しらす・チンゲン菜 かぶ・コーン缶
9 ・ 23 (土)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩とほうれん草のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 麩・ほうれん草	おかゆ 麩と白菜の煮物 人参の煮物 ほうれん草スープ	精白米・麩・白菜・人参 ほうれん草・人参	おかゆ 麩と白菜の煮物 人参の煮物 ほうれん草スープ	精白米・麩・白菜・人参 ほうれん草・人参

* 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