

2025年度 2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 (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 鮭としめじの煮物 ブロッコリーの煮物 玉葱スープ	精白米・鮭・しめじ ブロッコリー・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉
3 ・ 17 (火)					うどん(ほうれん草) 南瓜のカレー風そぼろあんかけ かぶの煮物	うどん・ほうれん草・南瓜 豚ひき肉(赤身)・かぶ カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉
4 ・ 18 (水)					おかゆ ささみのトマト煮 きゅうりの煮物 葱スープ	精白米・ささみ・トマト・きゅうり 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉
5 ・ 19 (木)					食パン しらすと大根の煮物 さつま芋の煮物 小松菜スープ	食パン・しらす・大根・さつま芋 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
6 ・ 20 (金)					ひじきがゆ 豆腐ハンバーグ ほうれん草の煮物 人参スープ	精白米・ひじき・豆腐・人参 豚ひき肉(赤身)・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
7 ・ 21 (土)					おかゆ ツナとキャベツのあんかけ 南瓜の煮物 えのきスープ	精白米・ツナ缶・キャベツ 南瓜・えのき かつおだし・醤油・片栗粉
9 (月)					おかゆ かれいとチンゲン菜の煮物 きゅうりの煮物 トマトスープ	精白米・かれい・チンゲン菜 きゅうり・トマト かつおだし・醤油・片栗粉
10 ・ 24 (火)					スープスパゲティ(コーン) コロッケ ブロッコリーの煮物	スパゲティ・コーン缶・じゃが芋 豚ひき肉(赤身)・ブロッコリー パン粉・サラダ油 かつおだし・醤油・片栗粉
25 (水)					おかゆ 鮭といんげんの煮物 かぶの煮物 茄子スープ	精白米・鮭・いんげん・かぶ 茄子 かつおだし・醤油・片栗粉
12 ・ 26 (木)					食パン ささみと小松菜の味噌煮 人参の煮物 もやしスープ	食パン・ささみ・小松菜・人参 もやし かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
13 ・ 27 (金)					きな粉がゆ しらすとほうれん草のあんかけ じゃが芋の煮物 トマトスープ	精白米・きな粉・しらす・トマト ほうれん草・じゃが芋 かつおだし・醤油・片栗粉
14 ・ 28 (土)					おかゆ 麩と白菜の煮物 さつま芋の煮物 葱スープ	精白米・麩・白菜・さつま芋 万能葱 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