

2026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					
10 ・ 24 (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 かれいといんげんの煮物 ブロッコリーの煮物 人参スープ		精白米・かれい・いんげん ブロッコリー・人参 かつおだし・醤油・片栗粉				
25 (火)					うどん(ほうれん草) 麻婆豆腐 さつま芋の煮物		うどん・ほうれん草・豆腐 豚ひき肉(赤身)・さつま芋 かつおだし・醤油・片栗粉				
12 ・ 26 (水)					おかゆ 鮭としめじのカレー風あんかけ かぶの煮物 小松菜スープ		精白米・鮭・しめじ・かぶ 小松菜 カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉				
13 ・ 27 (木)					食パン 南瓜コロッケ きゅうりの煮物 キャベツスープ		食パン・南瓜・豚ひき肉(赤身) きゅうり・キャベツ・パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油				
14 ・ 28 (金)					ひじきがゆ ツナのトマト煮 じゃが芋の煮物 葱スープ		精白米・ひじき・ツナ缶・トマト じゃが芋・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉				
1 15 29 (土)					おかゆ 大豆とブロッコリーの煮物 大根の煮物 茄子スープ		精白米・大豆・ブロッコリー 大根・茄子 かつおだし・醤油・片栗粉				
3 17 31 (月)					おかゆ かれいとしめじのあんかけ 南瓜の煮物 小松菜スープ		精白米・かれい・しめじ・南瓜 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉				
4 ・ 18 (火)					おかゆ チキンナゲット ほうれん草の煮物 トマトスープ		精白米・鶏ひき肉・豆腐 ほうれん草・トマト かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油				
5 ・ 19 (水)					スープスパゲティ(コーン) 鮭とチンゲン菜の煮物 きゅうりの煮物		スパゲティ・コーン缶・鮭・チンゲン菜 きゅうり かつおだし・醤油・片栗粉				
6 ・ 20 (木)					きな粉がゆ 茄子のそぼろあんかけ かぶの煮物 キャベツスープ		精白米・きな粉・茄子 豚ひき肉(赤身)かぶ・キャベツ かつおだし・醤油・片栗粉				
7 ・ 21 (金)					食パン しらすと小松菜の味噌煮 人参の煮物 えのきスープ		食パン・しらす・小松菜・人参 えのき かつおだし・醤油・片栗粉・味噌				
8 ・ 22 (土)					おかゆ ツナと白菜の煮物 大根の煮物 さつま芋スープ		精白米・ツナ缶・白菜・大根 さつま芋 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＞久保田