

2025年度4月 献立予定表（中期食）

ニチキッズあいずみ北保育園

日付	献立名	材料名
1 15 (火)	7倍粥 ほうれんそうのスープ かれのいふわふわ煮 ブロッコリーのおかか煮	米、水 かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ かれのい ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
2 16 (水)	7倍粥 トマトのスープ 高野豆腐のすりおろし煮 きゅうりのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、トマト、チンゲンサイ 凍り豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ、にら きゅうり、にんじん
3 17 (木)	7倍粥 はくさいのスープ 鶏とだいこんのだし煮 じゃがいものとなと煮	米、水 かつおだし汁、はくさい、にんじん、ねぎ 鶏もも肉、だいこん、かつおだし汁 じゃがいも
4 18 (金)	7倍粥 さつまいものスープ かれのいふわふわ煮 ほうれんそうのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、さつまいも かれのい ほうれんそう、にんじん、たまねぎ
5 19 (土)	しらす粥 じゃがいものスープ やさしい煮	米、水、たまねぎ、しらす干し、こまつな、コーン（冷凍） かつおだし汁、じゃがいも にんじん、きゅうり
7 21 (月)	7倍粥 こまつなのスープ かれのいふわふわ煮 にんじのだし煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、じゃがいも かれのい にんじん、かつおだし汁
8 22 (火)	7倍粥 豆腐のスープ 鶏じゃが煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、絹ごし豆腐、ねぎ 鶏ひき肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつおだし汁 キャベツ、コーン（冷凍）
9 30 (水)	鶏やさしい粥 チンゲンサイのスープ きゅうりのとなと煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、 水、チンゲンサイ、にんじん、 きゅうり、
10 24 (木)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのいふわふわ煮 こまつなのカラフル煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ かれのい こまつな、にんじん、コーン（冷凍）
11 25 (金)	7倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏肉のふわふわ煮 じゃがいものとなと煮	米、水 かつおだし汁、ブロッコリー、じゃがいも、たまねぎ 鶏もも肉 じゃがいも、コーン
12 26 (土)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれのいとやさいのやわらか煮 かぼちゃのとなと煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん かれのい、たまねぎ、にんじん かぼちゃ
14 28 (月)	7倍粥 キャベツのスープ とり肉のだし煮 にんじのだし煮	米、水、 かつおだし汁、キャベツ、コーン（冷凍）、 鶏もも肉、かつお・昆布だし汁、 にんじん、
23 (水)	肉とやさしい粥 たまねぎスープ キャベツのことこと煮	米、水、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、 かつおだし汁、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり、にんじん、

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎食材によりとろみをつけるため片栗粉を使用します。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

