



## 2025年度12月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズ北たみや保育園

| 日付                   | 献立名                                              | 材料名                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>15<br>29<br>(月) | 7倍粥<br>こまつなのスープ<br>鶏肉のくたくた煮<br>たまねぎののりとろ煮        | 米、水<br>かつおだし汁、こまつな<br>鶏もも肉<br>たまねぎ、きゅうり、にんじん                             |
| 2<br>16<br>30<br>(火) | 7倍粥<br>たまねぎスープ<br>かれないのみぞれ煮<br>キャベツのやわらか煮        | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、たまねぎ<br>かれない、だいこん<br>キャベツ、ほうれんそう、にんじん                   |
| 3<br>17<br>31<br>(水) | 7倍粥<br>さつまいものスープ<br>鶏肉のねぎのふわふわ煮<br>ピーマンののりとろ煮    | 米、水<br>かつおだし汁、さつまいも<br>鶏もも肉、ねぎ<br>ピーマン、にんじん                              |
| 4<br>18<br>(木)       | 7倍粥<br>じゃがいものスープ<br>かれないのだし煮<br>ブロッコリーのやわらか煮     | 米、水<br>かつおだし汁、じゃがいも<br>かつおだし汁、かれない、たまねぎ<br>ブロッコリー、きゅうり、コーン（冷凍）           |
| 5<br>19<br>(金)       | 7倍粥<br>豆腐のスープ<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>はくさいののりとろ煮         | 米、水<br>かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ<br>かつおだし汁、鶏ひき肉、かぼちゃ、たまねぎ<br>はくさい、にんじん、きゅうり         |
| 6<br>20<br>(土)       | にんじん粥<br>チンゲンサイのスープ<br>かれないのふわふわ煮<br>じゃがいものことこと煮 | 米、こんぶ（だし用）、水、にんじん<br>かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ<br>かれない<br>じゃがいも、キャベツ、コーン（冷凍） |
| 8<br>22<br>(月)       | 7倍粥<br>キャベツのスープ<br>かれないのふわふわ煮<br>にんじんのことこと煮      | 米、水<br>かつおだし汁、キャベツ、ねぎ<br>かれない<br>にんじん、こまつな                               |
| 9<br>23<br>(火)       | 7倍粥<br>はくさいの豆乳スープ<br>鶏肉のだし煮<br>ブロッコリーのやわらか煮      | 米、水<br>たまねぎ、さつまいも、はくさい、かつおだし汁、豆乳<br>鶏もも肉、かつおだし汁<br>ブロッコリー、にんじん           |
| 10<br>24<br>(水)      | 7倍粥<br>こまつなのスープ<br>鶏肉のことこと煮<br>だいこんのふわふわ煮        | 米、水<br>かつおだし汁、こまつな、たまねぎ<br>鶏もも肉<br>だいこん、にんじん                             |
| 11<br>25<br>(木)      | 7倍粥<br>たまねぎスープ<br>鶏肉のだし煮<br>ほうれんそうのくたくた煮         | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、たまねぎ<br>鶏ひき肉、かつお・昆布だし汁<br>ほうれんそう、にんじん                   |
| 12<br>26<br>(金)      | 7倍粥<br>かぼちゃのスープ<br>かれないのふわふわ煮<br>キャベツののりとろ煮      | 米、水<br>かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ<br>かれない<br>キャベツ、にんじん、ピーマン、コーン（冷凍）                |
| 13<br>27<br>(土)      | 7倍粥<br>かぶのスープ<br>鶏肉の野菜煮<br>ブロッコリーのふわふわ煮          | 米、水<br>かつおだし汁、かぶ<br>かつおだし汁、鶏もも肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン<br>ブロッコリー、コーン（冷凍）   |

◎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。

