

# 2025年度1月 献立予定表（後期食）



ニチャイキッズ北たみや保育園

| 日付              | 献立名   | 材料名  | おやつ      |
|-----------------|---|--|----------|
| 15<br>29<br>(木) | 5倍粥<br>なすのおみそ汁<br>肉豆腐<br>ほうれんそうのおかか煮          | 米、水／かつおだし汁、なす、にんじん、ねぎ、みそ／豚肉(もも)、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／ほうれんそう、えのきだけ、かつお節、しょうゆ／片栗粉、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう      | 野菜のお焼き   |
| 16<br>30<br>(金) | 5倍粥<br>ほうれんそうのおみそ汁<br>さけの煮付け<br>ひじき煮          | 米、水／かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ、みそ／さけ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、ひじき、さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ／さといも、米粉、しょうゆ                              | さといものおやき |
| 17<br>31<br>(土) | ツナとつぶし大豆の粥<br>オニオングーセンスープ<br>切り干し大根の旨煮        | 米、昆布だし汁、ツナ水煮缶、だいす水煮缶詰、たまねぎ、じゃがいも、食塩／昆布だし汁、たまねぎ、食塩、しょうゆ／切り干しだいこん、にんじん、きゅうり、カットわかめ、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ／マカロニ、きな粉、砂糖 | マカロニきな粉煮 |
| 5<br>19<br>(月)  | 5倍粥<br>かぼちゃのおみそ汁<br>豚肉のねぎの甘辛煮<br>ブロッコリーの塩煮    | 米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、はくさい、みそ／豚肉(もも)、ねぎ、しょうゆ、砂糖／ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、食塩／米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油                              | 米粉蒸しパン   |
| 6<br>20<br>(火)  | 5倍粥<br>キャベツの豆乳汁<br>かれいのケチャップ煮<br>いろいろ野菜煮      | 米、水／かつおだし汁、キャベツ、みそ、豆乳／かれい、たまねぎ、砂糖、ケチャップ／じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）／米、昆布だし汁、キャベツ、にんじん、しらす干し、みそ                   | しらすのみそ粥  |
| 7<br>21<br>(水)  | こまつな粥<br>さつまいものおみそ汁<br>鶏肉のだし煮<br>にんじんのツナ煮     | 米、水、こまつな／かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ、みそ／鶏もも肉、かつおだし汁、しょうゆ／ツナ水煮缶、にんじん、もやし、コーン（冷凍）／りんご、砂糖                                 | りんごの甘煮   |
| 8<br>22<br>(木)  | 5倍粥<br>にんじんのおみそ汁<br>かれいのたまねぎ煮<br>じゃがいものだし煮    | 米、水／かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん、もやし、みそ／かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、じゃがいも、砂糖、しょうゆ／米、牛乳、きな粉、砂糖                              | きなこのミルク粥 |
| 9<br>23<br>(金)  | 5倍粥<br>はくさいのおみそ汁<br>さけとじゃがいもの煮物<br>ほうれんそうの納豆煮 | 米、水／かつおだし汁、はくさい、みそ／さけ、じゃがいも／ほうれんそう、にんじん、もやし、挽きわり納豆、しょうゆ／米、水、カットわかめ、しらす干し、しょうゆ                                | わかめ粥     |
| 10<br>24<br>(土) | 豚肉と野菜の塩煮粥<br>ねぎのおみそ汁<br>かぼちゃの煮物               | 米、かつおだし汁、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、こまつな、コーン（冷凍）、食塩／かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ／かぼちゃ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳                         | ミルクパンケーキ |
| 26<br>(月)       | 5倍粥<br>だいこんのおみそ汁<br>かれいの煮付け<br>はくさいのおかか煮      | 米、水／かつおだし汁、だいこん、ねぎ、みそ／かれい、しょうゆ、砂糖／はくさい、こまつな、にんじん、しょうゆ、かつお節／牛乳、砂糖、かんてん（粉）                                     | 牛乳寒天     |
| 13<br>27<br>(火) | 5倍粥<br>わかめのすまし汁<br>鶏肉のみそ煮<br>さつまいもの甘辛煮        | 米、水／かつお・昆布だし汁、チングンサイ、たまねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／鶏もも肉、みそ／さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ／食パン、牛乳、砂糖                                | パン粥      |
| 14<br>28<br>(水) | 5倍粥<br>もやしのおみそ汁<br>蒸しかれい<br>紅白煮               | 米、水／かつおだし汁、豚ひき肉、キャベツ、もやし、みそ／かれい、チングンサイ、ねぎ、しょうゆ／かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、食塩／米、かつおだし汁、しょうゆ、コーン（冷凍）                    | コーン粥     |

◎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。

食品確認票と献立表の材料名内の**太字**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。

◎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。

