



2025年度6月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
2 16 30 (月)	5倍粥 トマトのおみそ汁 鶏肉のケチャップ煮 ツナと野菜煮	米、水／かつおだし汁、トマト、キャベツ、コーン（冷凍）、みそ／鶏もも肉、ケチャップ／はるさめ、きゅうり、にんじん、もやし、ツナ水煮缶、砂糖、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、みそ	みそパンケーキ
3 17 (火)	5倍粥 豆腐のすまし汁 かれいのみそ煮 切り干しだいこんの煮物	米、水／かつお・昆布だし汁、木綿豆腐、さやえんどう、ねぎ、しょうゆ、食塩／かれい、たまねぎ、砂糖、みそ／切り干しだいこん、にんじん、こまつな、食塩／ビーフン、昆布だし汁、豚肉（もも）、たまねぎ、にんじん、こまつな、しいたけ、しょうゆ	五目汁ビーフン
4 18 (水)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 ふわふわつくね オクラの土佐煮	米、水／かつおだし汁、さつまいも、もやし、みそ／豚ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、片栗粉／オクラ、きゅうり、にんじん、えのきたけ、かつお節、しょうゆ／にんじん、小麦粉、牛乳、食塩	にんじんのお焼き
5 19 (木)	野菜とお肉のお粥 じゃがいものおみそ汁 ちんげん菜のおかか和え	米、水、ねぎ、にんじん、豚ひき肉、しょうゆ／かつおだし汁、じゃがいも、たまねぎ、みそ／チンゲンサイ、コーン（冷凍）、かつお節、しょうゆ、砂糖／米粉、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳、油	蒸しパン
6 20 (金)	5倍粥 キャベツのおみそ汁 かれいとねぎの甘辛煮 ひじきの煮物 	米、水／かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ、みそ／かれい、ねぎ、砂糖、しょうゆ／鶏ささ身、ひじき、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ／米、昆布だし汁、しらす干し、たまねぎ、にんじん、食塩	しらす粥
7 21 (土)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 鶏肉の旨煮 かぼちゃの甘煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、もやし、みそ／鶏むね肉、かつおだし汁、しょうゆ／かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、いんげん、砂糖／食パン、砂糖、牛乳	パン粥
9 23 (月)	5倍粥 オニオンスープ さけとさつまいもの煮物 ブロッコリーのみそ煮	米、水／かつお・昆布だし汁、たまねぎ、食塩、しょうゆ／さけ、さつまいも／ブロッコリー、にんじん、グリーンアスパラガス、コーン（冷凍）、みそ、砂糖／ゆでうどん、昆布だし汁、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ	肉うどん
10 24 (火)	5倍粥 オクラのすまし汁 豚肉のみそ煮 キャベツのだし煮	米、水／かつお・昆布だし汁、オクラ、じゃがいも、たまねぎ、食塩、しょうゆ／豚肉（もも）、砂糖、みそ／かつお・昆布だし汁、キャベツ、チンゲンサイ、にんじん／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油、コーン（冷凍）	コーン蒸しパン
11 25 (水)	5倍粥 なすのおみそ汁 かれいの塩煮 さつまいもの甘辛煮	米、水／かつおだし汁、なす、切り干しだいこん、みそ／かれい、食塩／かつおだし汁、さつまいも、にんじん、いんげん、砂糖、しょうゆ／牛乳、かんでん（粉）、砂糖	牛乳寒天
12 26 (木)	チキン粥 かぼちゃのおみそ汁 ブロッコリーのだし煮	米、かつおだし汁、鶏もも肉、たまねぎ、ピーマン、コーン（冷凍）、食塩、ケチャップ、砂糖／かつおだし汁、かぼちゃ、カットわかめ、みそ／ブロッコリー、にんじん、かつおだし汁／さつまいも、砂糖、牛乳	さつまいもの茶巾
13 27 (金)	野菜粥 だいこんのおみそ汁 にんじんの甘煮	米、かつおだし汁、豚肉（もも）、たまねぎ、赤ピーマン、こまつな、食塩／かつおだし汁、だいこん、ねぎ、カットわかめ、みそ／にんじん、砂糖／米、昆布だし汁、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節	昆布おかか粥
14 28 (土)	5倍粥 パンプキンスープ かれいのトマト煮 ブロッコリーの塩煮	米、水／かつおだし汁、豆乳、たまねぎ、かぼちゃ、食塩／かれい、たまねぎ、トマト／ブロッコリー、にんじん、いんげん、食塩／りんご濃縮果汁、砂糖、かんでん（粉）	りんご寒天 

◎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。

