

2025年度6月 献立予定表（中期食）

ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名
2 16 30 (月)	7倍粥 トマトスープ 鶏肉のことこと煮 にんじんのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、トマト、キャベツ、コーン（冷凍） 鶏もも肉 にんじん、きゅうり
3 17 (火)	7倍粥 豆腐スープ かれいとたまねぎのふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、木綿豆腐、ねぎ かれい、たまねぎ こまつな、にんじん
4 18 (水)	7倍粥 さつまいものスープ そぼろあんかけ豆腐 きゅうりのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、さつまいも 木綿豆腐、鶏ひき肉、かつおだし汁 きゅうり、にんじん、たまねぎ
5 19 (木)	野菜とお肉のお粥 じゃがいものスープ ちんげん菜のおかか煮	米、水、ねぎ、にんじん、鶏ひき肉 かつおだし汁、じゃがいも、たまねぎ チンゲンサイ、コーン（冷凍）、かつお節
6 20 (金)	7倍粥 キャベツスープ かれいとねぎのふわふわ煮 彩り野菜のくたくた煮	米、水 かおだし汁、キャベツ、たまねぎ かれい、ねぎ 鶏ささ身、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
7 21 (土)	7倍粥 こまつなスープ 鶏肉のことこと煮 かぼちゃのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、こまつな 鶏むね肉 かぼちゃ、たまねぎ、にんじん
9 23 (月)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいとさつまいものふわふわ煮 ブロッコリーのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ かれい、さつまいも ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）
10 24 (火)	7倍粥 じゃがいものスープ 鶏肉のことこと煮 キャベツのだし煮	米、水 かつお・昆布だし汁、じゃがいも、たまねぎ 鶏ささ身 キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、かつお・昆布だし汁
11 25 (水)	7倍粥 なすのスープ かれいのふわふわ煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、なす かれい さつまいも、にんじん
12 26 (木)	チキン粥 かぼちゃのスープ 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） かつおだし汁、かぼちゃ ブロッコリー、にんじん、かつおだし汁
13 27 (金)	とり野菜粥 だいこんスープ にんじんのとろとろ煮	米、かつおだし汁、鶏ひき肉、たまねぎ、赤ピーマン、こまつな かつおだし汁、だいこん、ねぎ にんじん
14 28 (土)	7倍粥 パンプキンスープ かれいのトマト煮 ブロッコリーのだし煮	米、水 かつおだし汁、豆乳、たまねぎ、かぼちゃ かれい、たまねぎ、トマト ブロッコリー、にんじん、かつおだし汁

◎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。

