

# 2025年度8月 献立予定表（中期食）



日付	献立名	材料名
1 29 (金)	鶏やさい粥 じゃがいものスープ ブロッコリーのしらす煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン かつお・昆布だし汁、じゃがいも、コーン（冷凍） ブロッコリー、しらす干し
15 (金)	かれいと野菜の粥 じゃがいものスープ ブロッコリーのしらす煮	米、かつおだし汁、かれい、ねぎ、にんじん かつお・昆布だし汁、じゃがいも、コーン（冷凍） ブロッコリー、しらす干し
2 16 30 (土)	7倍粥 だいこん汁 かれいのふわふわ煮 にんじんとコーンのとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、だいこん、ねぎ かれい にんじん、コーン（冷凍）
4 18 (月)	7倍粥 とうもろこしのスープ 豆腐とねぎのそぼろ煮 かぼちゃのだし煮	米、水 かつお・昆布だし汁、コーン（冷凍）、きゅうり、たまねぎ 木綿豆腐、鶏ひき肉、ねぎ かぼちゃ、にんじん、かつお・昆布だし汁
5 19 (火)	7倍粥 こまつなのスープ かれいと彩り煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、じゃがいも かれい、たまねぎ、にんじん、ピーマン きゅうり
6 20 (水)	7倍粥 オニオンスープ 鶏肉となすのことごと煮 カラフル煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ、にんじん 鶏むね肉、なす ブロッコリー、かぼちゃ、コーン（冷凍）
7 21 (木)	7倍粥 にんじんのスープ 鶏肉のとろとろ煮 じゃがいものやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、にんじん、コーン（冷凍） 鶏もも肉 じゃがいも、きゅうり、コーン（冷凍）
8 22 (金)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれいとたまねぎのとろとろ煮 にんじんのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、トマト かれい、たまねぎ にんじん、きゅうり、コーン（冷凍）
9 23 (土)	7倍粥 キャベツのスープ 鶏肉のふわふわ煮 じゃがいものほくほく煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ 鶏もも肉 じゃがいも、にんじん
25 (月)	7倍粥 かぼちゃのスープ 豆腐のそぼろ煮 にんじんだし煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ 木綿豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ にんじん、コーン（冷凍）、かつおだし汁
12 (火)	7倍粥 ブロッコリーのスープ しらすと豆腐のとろとろ煮 さつまいものやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、ブロッコリー しらす干し、木綿豆腐、かつお・昆布だし汁 さつまいも、にんじん、きゅうり
26 (火)	7倍粥 ブロッコリーのスープ 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮 さつまいものやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、ブロッコリー 鶏もも肉、たまねぎ、かつお・昆布だし汁 さつまいも、にんじん、きゅうり
13 27 (水)	7倍粥 にんじんのスープ かれいのくたくた煮 夏野菜煮	米、水 かつおだし汁、にんじん かれい たまねぎ、トマト、なす、ピーマン
14 (木)	7倍粥 かぼちゃのスープ かれいのふわふわ煮 3色のとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ かれい キャベツ、にんじん、コーン（冷凍）
28 (木)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉のことごと煮 3色のとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ 鶏もも肉 キャベツ、にんじん、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。

