



2025年度9月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズこくら

日付	献立名	材料名
1 29 (月)	7倍粥 にんじんのスープ かれのふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、にんじん、だいこん かれい こまつな、コーン（冷凍）
2 16 30 (火)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 なすののり煮	米、水 かつお・昆布だし汁、さつまいも 鶏もも肉、たまねぎ なす、キャベツ、にんじん
3 17 (水)	7倍粥 こまつなのスープ そぼろと高野豆腐のすり流し煮 かぼちゃのほくほく煮	米、水 かつおだし汁、こまつな 凍り豆腐、鶏ひき肉、にんじん、かつおだし汁 かぼちゃ、きゅうり、コーン（冷凍）
4 18 (木)	7倍粥 じゃがいものスープ チキンののり煮 チンゲンサイのおかか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ブロッコリー、たまねぎ 鶏もも肉 チンゲンサイ、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
5 19 (金)	7倍粥 なすのスープ かれのやわらか煮 じゃがいもののり煮	米、水 かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら かれい じゃがいも、にんじん、ピーマン
6 20 (土)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉とコーンのふわふわ煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ 鶏もも肉、クリームコーン缶 きゅうり、にんじん
8 22 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のここと煮 さつまいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、コーン（冷凍）、ねぎ 鶏もも肉 さつまいも
9 (火)	7倍粥 豆腐のスープ にんじんののり煮	米、鶏ひき肉、たまねぎ、キャベツ、コーン（冷凍） かつおだし汁、絹ごし豆腐 にんじん
10 24 (水)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのうま煮 ピーマンのおかか煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ かれい、かつおだし汁 ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
11 25 (木)	野菜粥 だいこんのスープ きゅうりのだし煮	米、たまねぎ、ピーマン、しらす干し かつおだし汁、だいこん、にんじん きゅうり、かつおだし汁
12 (金)	7倍粥 こまつなのスープ 鶏肉ののり煮 かぼちゃのここと煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん 鶏もも肉 かぼちゃ、さつまいも
26 (金)	チキン粥 こまつなのスープ さつまいものここと煮	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、こまつな、にんじん さつまいも
13 27 (土)	7倍粥 キャベツのスープ かれいとじゃがいものだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト かれい、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁 ブロッコリー、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。

