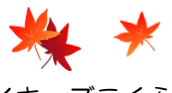




2025年度11月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズこくら

日付	献立名	材料名
1 15 29 (土)	7倍粥 キャベツのスープ 鶏肉のとろとろ煮 じゃがいものだし煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ 鶏むね肉、たまねぎ かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、ピーマン
17 (月)	7倍粥 ねぎのスープ かれのいのもみじ煮 はくさいのとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、ねぎ かれのい、にんじん はくさい、こまつな
4 18 (火)	鶏肉とブロッコリーの粥 じゃがいもの豆乳スープ キャベツのことこと煮	米、水、鶏ひき肉、ブロッコリー、たまねぎ かつおだし汁、じゃがいも、豆乳 キャベツ、きゅうり、にんじん
5 19 (水)	7倍粥 こまつなのスープ かれのいふわふわ煮 ピーマンのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ かれのい ピーマン、にんじん
6 20 (木)	7倍粥 チンゲンサイのスープ キャベツと高野豆腐のすり流し煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、鶏ささ身、片栗粉、チンゲンサイ、にんじん 凍り豆腐、キャベツ、たまねぎ、コーン（冷凍） かつお・昆布だし汁、じゃがいも
7 (金)	7倍粥 はくさいのスープ 鶏肉のことこと煮 にんじんのそぼろ煮	米、水 かつおだし汁、はくさい、たまねぎ 鶏もも肉 鶏ひき肉、にんじん、ピーマン
21 (金)	鶏肉粥 はくさいのスープ 高野豆腐のすり流し煮	米、水、鶏もも肉 かつお・昆布だし汁、はくさい、にんじん、たまねぎ 凍り豆腐、さつまいも、こまつな、ピーマン、かつお・昆布だし汁
8 22 (土)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのいやわらか煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、こまつな かれのい かつおだし汁、さつまいも、にんじん
10 (月)	いりどり野菜粥 チキンスープ だいこんのとろとろ煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン（冷凍） かつおだし汁、鶏ささ身、はくさい だいこん、こまつな
11 25 (火)	7倍粥 ほうれんそうのスープ かれのいとキャベツのとろとろ煮 じゃがいものだし煮	米、水 かつお・昆布だし汁、ほうれんそう かれのい、キャベツ、にんじん、ピーマン、コーン（冷凍） じゃがいも、かつお・昆布だし汁
12 26 (水)	7倍粥 にんじんのスープ しらす豆腐のふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、にんじん しらす干し、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ こまつな、コーン（冷凍）
13 27 (木)	鶏肉と野菜粥 豆腐のスープ さつまいものとろとろ煮	米、水、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、はくさい、チンゲンサイ かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ さつまいも
14 (金)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれのいと玉ねぎのふわふわ煮 かぼちゃのことこと煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、ねぎ かれのい、たまねぎ かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー
28 (金)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれのいと玉ねぎのふわふわ煮 じゃがいものほくほく煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、ねぎ かれのい、たまねぎ じゃがいも、にんじん

◎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。

