

2025年度1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
15 29 (木)	7倍粥 なすのスープ 肉と野菜のそぼろ煮 ほうれんそうのとろとろ煮煮	米、水 かつおだし汁、なす、にんじん、ねぎ 鶏ひき肉、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ ほうれんそう
16 30 (金)	7倍粥 ほうれんそうのスープ 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、ほうれんそう、たまねぎ かれい かつおだし汁、さつまいも、にんじん
17 31 (土)	しらす野菜粥 たまねぎのスープ にんじんときゅうりのことこと煮	米、昆布だし汁、しらす干し、たまねぎ、じゃがいも 昆布だし汁、たまねぎ にんじん、きゅうり、コーン（冷凍）
5 (月)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいのやわらか煮 ブロッコリーのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、コーン（冷凍） かれい ブロッコリー、たまねぎ、にんじん
19 (月)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉とねぎのやわらか煮 ブロッコリーのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、はくさい 鶏もも肉、ねぎ ブロッコリー、たまねぎ、にんじん
6 20 (火)	7倍粥 キャベツのスープ かれいのふわふわ煮 いろどり野菜煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ かれい、たまねぎ じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
7 21 (水)	こまつな粥 さつまいものスープ 鶏肉のだし煮 にんじんのとろとろ煮	米、水、こまつな かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ 鶏もも肉、かつおだし汁 にんじん、コーン（冷凍）
8 22 (木)	7倍粥 ほうれんそうのスープ かれいのふわふわ煮 じゃがいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん かれい、たまねぎ かつおだし汁、じゃがいも
9 23 (金)	7倍粥 はくさいのスープ しらすとじゃがいものことこと煮 ほうれんそうの納豆煮	米、水 かつおだし汁、はくさい しらす干し、じゃがいも 挽きわり納豆、ほうれんそう、にんじん
10 24 (土)	鶏肉と野菜粥 豆腐のスープ かぼちゃやわらか煮	米、かつおだし汁、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、こまつな、コーン（冷凍） かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ かぼちゃ
26 (月)	7倍粥 だいこんのスープ かれいのふわふわ煮 はくさいのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、だいこん、ねぎ かれい はくさい、こまつな、にんじん
13 27 (火)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のことこと煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ 鶏もも肉 さつまいも、にんじん
14 28 (水)	7倍粥 キャベツチキンスープ かれいと野菜のくたくた煮 じゃがいものだし煮	米、水 かつおだし汁、鶏ひき肉、キャベツ かれい、チンゲンサイ、ねぎ かつおだし汁、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。

