

# 2025年度1月 献立予定表（後期食）



二チイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
15 29 (木)	5倍粥 なすのおみそ汁 肉豆腐 ほうれんそうのおかか煮	米、水／かつおだし汁、なす、にんじん、ねぎ、みそ／豚肉(もも)、木綿豆腐、はくさい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／ほうれんそう、えのきだけ、かつお節、しょうゆ／小麦粉、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう	野菜のお焼き
16 30 (金)	5倍粥 ほうれんそうのおみそ汁 さけの煮付け ひじき煮	米、水／かつおだし汁、ほうれんそう、たまねぎ、みそ／さけ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、ひじき、さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ／油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	いももち
17 31 (土)	ツナとつぶし大豆の粥 オニオンスープ 切り干し大根の旨煮	米、昆布だし汁、ツナ水煮缶、だいす水煮缶詰、たまねぎ、じゃがいも、食塩／昆布だし汁、たまねぎ、食塩、しょうゆ／切り干しだいこん、にんじん、きゅうり、カットわかめ、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ／マカロニ、きな粉、砂糖	マカロニきな粉煮
5 (月)	5倍粥 たまねぎのおみそ汁 かれいの煮物 ブロッコリーの塩煮	米、水／かつおだし汁、たまねぎ、コーン（冷凍）、切り干し大根、みそ／かれい／ブロッコリー、にんじん、いんげん、食塩／米、牛乳、きな粉、砂糖	きなこのミルク粥
19 (月)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 豚肉のねぎの甘辛煮 ブロッコリーの塩煮	米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、はくさい、みそ／豚肉(もも)、ねぎ、しょうゆ、砂糖／ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、食塩／米、牛乳、きな粉、砂糖	きなこのミルク粥
6 20 (火)	5倍粥 キャベツの豆乳汁 かれいのケチャップ煮 いろいろ野菜煮	米、水／かつおだし汁、キャベツ、みそ、豆乳／かれい、たまねぎ、砂糖、ケチャップ／じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）／米、昆布だし汁、キャベツ、にんじん、しらす干し、みそ	しらすのみそ粥
7 21 (水)	こまつな粥 さつまいものおみそ汁 鶏肉のだし煮 にんじんのツナ煮	米、水、こまつな／かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ、みそ／鶏もも肉、かつおだし汁、しょうゆ／ツナ水煮缶、にんじん、もやし、コーン（冷凍）／りんご、砂糖	りんごの甘煮
8 22 (木)	5倍粥 にんじんのおみそ汁 かれいのたまねぎ煮 じゃがいものだし煮	米、水／かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん、もやし、みそ／かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、じゃがいも、砂糖、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油	米粉蒸しパン
9 23 (金)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 さけとじゃがいもの煮物 ほうれんそうの納豆煮	米、水／かつおだし汁、はくさい、みそ／さけ、じゃがいも／ほうれんそう、にんじん、もやし、挽きわり納豆、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	ミルクパンケーキ
10 24 (土)	豚肉と野菜の塩煮粥 ねぎのおみそ汁 かぼちゃの煮物	米、かつおだし汁、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、こまつな、コーン（冷凍）、食塩／かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ／かぼちゃ／米、水、カットわかめ、しらす干し、しょうゆ	わかめ粥
26 (月)	5倍粥 だいこんのおみそ汁 かれいの煮付け はくさいのおかか煮	米、水／かつおだし汁、だいこん、ねぎ、みそ／かれい、しょうゆ、砂糖／はくさい、こまつな、にんじん、しょうゆ、かつお節／牛乳、砂糖、かんてん（粉）	牛乳寒天
13 27 (火)	5倍粥 わかめのすまし汁 鶏肉のみそ煮 さつまいもの甘辛煮	米、水／かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、たまねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／鶏もも肉、みそ／さつまいも、にんじん、砂糖、しょうゆ／食パン、牛乳、砂糖	パン粥
14 28 (水)	5倍粥 もやしのおみそ汁 蒸しかれい 紅白煮	米、水／かつおだし汁、豚ひき肉、キャベツ、もやし、みそ／かれい、チンゲンサイ、ねぎ、しょうゆ／かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、コーン（冷凍）	コーンお焼き

◎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。

食品確認票と献立表の材料名内の**太字**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。

