



2025年度3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
2 16 30 (月)	鶏肉のおじや 豆腐のスープ ピーマンのくたくた煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん かつお・昆布だし汁、木綿豆腐、ねぎ ピーマン、コーン（冷凍）
3 17 31 (火)	しらす粥 ほうれんそうのスープ だいこんのとろとろ煮	米、こんぶ（だし用）、水、しらす干し、コーン（冷凍） かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん 鶏ひき肉、だいこん
4 18 (水)	7倍粥 じゃがいものスープ 鶏のとろとろ煮 ちんげんさいのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、じゃがいも 鶏もも肉 チンゲンサイ、はくさい、にんじん
5 (木)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のとろとろ煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ 鶏むね肉 きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
19 (木)	7倍粥 たまねぎのスープ 鶏肉のとろとろ煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ 鶏むね肉 きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
6 (金)	肉と豆腐のお粥 こまつなスープ じゃがいものことこと煮	米、水、木綿豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン かつおだし汁、こまつな じゃがいも
7 21 (土)	7倍粥 だいこんのスープ かれいとたまねぎの旨煮 ほうれんそうのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、だいこん、キャベツ かれい、たまねぎ 鶏ささ身、ほうれんそう、にんじん
9 23 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれいとねぎのふわふわ煮 さつまいものことこと煮	米、水 かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ かれい、ねぎ たまねぎ、さつまいも、にんじん
10 24 (火)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉のことこと煮 キャベツのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ 鶏もも肉 キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）
11 25 (水)	7倍粥 こまつなスープ かれいのふわふわ煮 にんじんのそぼろ煮	米、水 かつおだし汁、こまつな かれい 鶏ひき肉、にんじん、ピーマン
12 26 (木)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいのふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ かれい こまつな、にんじん、コーン（冷凍）
13 (金)	7倍粥 さつまいものスープ かれいのふわふわ煮 ブロッコリーのしらす煮	米、水 かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、さつまいも、たまねぎ かれい しらす干し、ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）
27 (金)	7倍粥 たまねぎのスープ 鶏肉のことこと煮 ブロッコリーの煮物	米、水 かつおだし汁、たまねぎ 鶏もも肉 ブロッコリー
14 28 (土)	7倍粥 キャベツスープ 鶏肉のとろとろ煮 かぼちゃのことこと煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ、コーン（冷凍） 鶏もも肉 かぼちゃ、きゅうり、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。

