



# 2026年度7月 献立予定表（中期食）



ニチキッズこくふ

日付	献立名	材料名
1 15 29 (水)	しらす粥 チンゲンサイのスープ とうがんのとろとろ煮	米、水、しらす干し、コーン（冷凍） かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん 鶏ひき肉、とうがん、かつおだし汁
2 16 30 (木)	7倍粥 なすのスープ 鶏肉と野菜のここと煮 ブロッコリーのだし煮	米、水 かつおだし汁、なす 鶏むね肉、たまねぎ、かぼちゃ、ピーマン ブロッコリー、かつおだし汁
3 17 31 (金)	7倍粥 トマトのスープ かれのいやわらか煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、トマト、たまねぎ かれい こまつな、きゅうり、コーン（冷凍）
4 18 (土)	7倍粥 なすのスープ 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、なす、たまねぎ かれい にんじん、ピーマン
6 (月)	7倍粥 とうがんのスープ かれのいふわふわ煮 チンゲンサイのとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、とうがん かれい チンゲンサイ、にんじん、コーン（冷凍）
7 21 (火)	7倍粥 キャベツのスープ 鶏肉のここと煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 昆布だし汁、キャベツ、トマト、たまねぎ 鶏もも肉 じゃがいも、にんじん、きゅうり
8 22 (水)	7倍粥 ねぎのスープ 鶏肉のここと煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、木綿豆腐、ねぎ 鶏ささ身、水、たまねぎ しらす干し、キャベツ、きゅうり、にんじん
9 23 (木)	トマト粥 たまねぎのポタージュ かれのいふわふわ煮 なすとブロッコリーのとろとろ煮	米、水、トマト、こんぶ（だし用）、コーン（冷凍） たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし汁、豆乳、片栗粉、水 かれい なす、ブロッコリー
10 24 (金)	鶏そぼろ粥 にんじんのスープ じゃがいものとろとろ煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ かつおだし汁、にんじん じゃがいも、コーン（冷凍）
11 25 (土)	かぼちゃ粥 豆腐のスープ きゅうりとだいこんのここと煮	米、かつお・昆布だし汁、たまねぎ、鶏ひき肉、かぼちゃ、なす かつお・昆布だし汁、木綿豆腐 きゅうり、だいこん、にんじん
13 27 (月)	7倍粥 チキンスープ 高野豆腐のすり流し かぼちゃのほくほく煮	米、水 昆布だし汁、鶏もも肉、キャベツ、にんじん 凍り豆腐、鶏ひき肉、たまねぎ かぼちゃ
14 28 (火)	7倍粥 ブロッコリーの豆乳汁 鶏肉のここと煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、ブロッコリー、コーン（冷凍）、豆乳 鶏もも肉 じゃがいも、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。

