



2025年度 5月 献立予定表（中期食）

ニチイキッズたひ東保育園

日付	献立名	材料名
1 15 29 (木)	7倍粥 キャベツのスープ 鶏肉と豆腐の煮物 にんじんのだし煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ、じゃがいも 鶏ひき肉、絹ごし豆腐、たまねぎ にんじん、コーン（冷凍）、かつおだし汁
2 16 30 (金)	鶏肉とやさい粥 チンゲンサイのスープ じゃがいものしらす煮	米、鶏ささ身、たまねぎ、にら、コーン（冷凍） 水、チンゲンサイ、にんじん じゃがいも、しらす干し
17 31 (土)	だし粥 たまねぎのスープ かれのいふわふわ煮 こまつなの土佐煮	米、こんぶ（だし用）、水 かつおだし汁、たまねぎ かれい こまつな、だいこん、にんじん、かつお節
19 (月)	やさい粥 キャベツのスープ にんじんとコーン煮	米、かつお・昆布だし汁、たまねぎ、にんじん、ピーマン、鶏ひき肉 かつお・昆布だし汁、キャベツ にんじん、コーン（冷凍）
20 (火)	7倍粥 にんじんのスープ かれのい若草煮 かぼちゃのだし煮	米、水 かつおだし汁、にんじん、たまねぎ かれい、ブロッコリー かぼちゃ、かつおだし汁
7 (水)	7倍粥 たまねぎのスープ 高野豆腐とやさいのとろとろ煮 じゃがいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ 高野豆腐、たまねぎ、にんじん じゃがいも
21 (水)	7倍粥 なすのスープ 豆腐とやさいのとろとろ煮 じゃがいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、なす 鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん じゃがいも
8 22 (木)	7倍粥 にんじんのスープ 豆腐のだし煮 ブロッコリーのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ、にんじん 絹ごし豆腐、かつお・昆布だし汁 ブロッコリー、きゅうり
9 23 (金)	7倍粥 ほうれんそうのスープ かれのいとのとろとろ煮 かぼちゃのふわふわ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、だいこん かれい、たまねぎ かぼちゃ、にんじん
10 24 (土)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉のやわらか煮 こまつなの納豆煮	米、水 かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ 鶏むね肉 こまつな、にんじん、コーン（冷凍）、挽きわり納豆
12 26 (月)	7倍粥 にんじんのスープ 鶏肉とたまねぎのとろとろ煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、にんじん 鶏ひき肉、たまねぎ キャベツ、だいこん、きゅうり
13 27 (火)	7倍粥 かぼちゃのスープ 豆腐とじゃがいものうま煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ じゃがいも、絹ごし豆腐、ねぎ、かつおだし汁 ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、鶏ささ身
14 28 (水)	7倍粥 たまねぎのスープ かれのいやわらか煮 チンゲンサイのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、にんじん かれい チンゲンサイ、きゅうり、コーン（冷凍）

◎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。

