



# 2025年度9月 献立予定表（後期食）



ニチキッズ高松天神前保育園

| 日付                   | 献立名                                                | 材料名                                                                                                                                     | おやつ          |
|----------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1<br>29<br>(月)       | 5倍粥<br>オクラのおみそ汁<br>かれの甘辛煮<br>こまつなの煮物               | 米、水／かつおだし汁、オクラ、にんじん、だいこん、みそ／かれい、砂糖、しょうゆ／こまつな、もやし、コーン（冷凍）、食塩／かんてん（粉）、水、砂糖、ぶどう濃縮果汁                                                        | ぶどうゼリー       |
| 2<br>16<br>30<br>(火) | 5倍粥<br>さつまいものスープ<br>鶏肉とたまねぎの煮物<br>なすとツナのみそ煮        | 米、水／かつお・昆布だし汁、さつまいも、いんげん、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／なす、キャベツ、にんじん、ツナ水煮缶、砂糖、みそ／にんじん、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳                                    | にんじんケーキ      |
| 3<br>17<br>(水)       | 5倍粥<br>もやしのおみそ汁<br>団子と高野豆腐のすり流し煮<br>マッシュカボチャ       | 米、水／かつおだし汁、もやし、オクラ、カットわかめ、みそ／凍り豆腐、豚ひき肉、ひじき、にんじん、片栗粉、食塩、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、こまつな／かぼちゃ、きゅうり、コーン（冷凍）、食塩／油、切り干しだいこん、しらす干し、コーン（冷凍）、米粉、片栗粉、食塩、しょうゆ | だいこん餅        |
| 4<br>18<br>(木)       | 5倍粥<br>じゃがいものスープ<br>BBQチキン煮<br>チンゲンサイのおかか煮         | 米、水／かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ブロッコリー、たまねぎ、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、中濃ソース、ケチャップ、砂糖／チンゲンサイ、にんじん、切り干しだいこん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節／米、こんぶ（だし用）、コーン（冷凍）、にんじん、食塩           | コーン粥         |
| 5<br>19<br>(金)       | 5倍粥<br>なすのおみそ汁<br>さけのしょうゆ煮<br>じゃがいもの甘辛煮            | 米、水／かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら、みそ／さけ、しょうゆ／じゃがいも、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ／コーンフレーク、牛乳、砂糖                                                                  | コーンフレークのミルク煮 |
| 6<br>20<br>(土)       | 5倍粥<br>かぼちゃのすまし汁<br>鶏肉のコーンみそ煮<br>きゅうりの煮物           | 米、水／かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、クリームコーン缶、砂糖、みそ／きゅうり、オクラ、にんじん、カットわかめ、砂糖、しょうゆ／米、水、豚ひき肉、ねぎ、砂糖、しょうゆ                                 | そばろ粥         |
| 8<br>22<br>(月)       | 5倍粥<br>チンゲンサイのおみそ汁<br>豆腐の五目煮<br>さつまいもの甘煮           | 米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、みそ／木綿豆腐、ひじき、しらす干し、にんじん、ねぎ、かつおだし汁、しょうゆ／さつまいも、砂糖／かつおだし汁、豚肉（肩ロース）、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、ビーフン、砂糖、しょうゆ                     | 汁ビーフン        |
| 9<br>(火)             | そばろ粥<br>豆腐のおみそ汁<br>いんげんの煮物                         | 米、豚ひき肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、ケチャップ／かつおだし汁、絹ごし豆腐、カットわかめ、オクラ、みそ／いんげん、もやし、砂糖、しょうゆ／小麦粉、きな粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳                              | きな粉ホットケーキ    |
| 10<br>24<br>(水)      | 5倍粥<br>さといものおみそ汁<br>かれのうま煮<br>ピーマンのおかか煮            | 米、水／かつおだし汁、さといも、たまねぎ、いんげん、みそ／かれい、かつおだし汁、しょうゆ／ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節／さつまいも、砂糖、片栗粉                                                   | さつまいもだんご     |
| 11<br>25<br>(木)      | 野菜粥<br>いんげんのおみそ汁<br>きゅうりとツナの煮物                     | 米、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、しょうゆ／かつおだし汁、いんげん、だいこん、みそ／きゅうり、ツナ水煮缶、カットわかめ、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳                                               | パンケーキ        |
| 12<br>26<br>(金)      | 5倍粥<br>こまつなのおみそ汁<br>鶏肉ののり塩煮<br>かぼちゃのオレンジ煮          | 米、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん、みそ／鶏もも肉、食塩、あおのり／かぼちゃ、さつまいも、水、オレンジ濃縮果汁、砂糖／米、水、砂糖、きな粉                                                           | きな粉粥         |
| 13<br>27<br>(土)      | 5倍粥<br>キャベツのケチャップスープ<br>かれいとじゃがいものうま煮<br>ブロッコリーの塩煮 | 米、水／かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト、砂糖、ケチャップ、食塩／かれい、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ／ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、食塩／食パン、牛乳、砂糖                                    | パン粥          |

◎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。

◎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。

