



# 2025年度9月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズ高松天神前保育園

| 日付              | 献立名                                              | 材料名                                                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>29<br>(月)  | 7倍粥<br>にんじんのスープ<br>かれのいふわふわ煮<br>こまつなのくたくた煮       | 米、水<br>かつおだし汁、にんじん、だいこん、さつまいも<br>かれい<br>こまつな、ブロッコリー、コーン（冷凍）                  |
| 2<br>16<br>(火)  | 7倍粥<br>さつまいものスープ<br>鶏肉と玉ねぎのやわらか煮<br>なすののりとろ煮     | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、さつまいも<br>鶏もも肉、たまねぎ<br>なす、キャベツ、にんじん                          |
| 10<br>(水)       | 7倍粥<br>さつまいものスープ<br>鶏肉と玉ねぎのやわらか煮<br>なすののりとろ煮     | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、さつまいも<br>鶏もも肉、たまねぎ<br>なす、キャベツ、にんじん                          |
| 3<br>17<br>(水)  | 7倍粥<br>こまつなのスープ<br>そぼろと高野豆腐のすり流し煮<br>かぼちゃのほくほく煮  | 米、水<br>かつおだし汁、こまつな<br>凍り豆腐、鶏ひき肉、にんじん、かつおだし汁<br>かぼちゃ、きゅうり、コーン（冷凍）             |
| 4<br>18<br>(木)  | 7倍粥<br>じゃがいものスープ<br>チキンののりとろ煮<br>野菜のくたくた煮        | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ブロッコリー、たまねぎ<br>鶏もも肉<br>ほうれんそう、オクラ、にんじん、コーン（冷凍）        |
| 5<br>19<br>(金)  | 7倍粥<br>なすのスープ<br>かれのいふわふわ煮<br>じゃがいもののりとろ煮        | 米、水<br>かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら<br>かれい<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン                           |
| 6<br>20<br>(土)  | 7倍粥<br>かぼちゃのスープ<br>鶏肉とコーンのふわふわ煮<br>きゅうりのくたくた煮    | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ<br>鶏もも肉、クリームコーン缶<br>きゅうり、にんじん                  |
| 8<br>22<br>(月)  | 7倍粥<br>チンゲンサイのスープ<br>豆腐のしらす煮<br>さつまいものやわらか煮      | 米、水<br>かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、にんじん<br>木綿豆腐、しらす干し、にんじん、ねぎ、かつおだし汁<br>さつまいも         |
| 9<br>(火)        | そぼろ粥<br>豆腐のスープ<br>にんじんののりとろ煮                     | 米、鶏ひき肉、たまねぎ、キャベツ、コーン（冷凍）<br>かつおだし汁、絹ごし豆腐<br>にんじん                             |
| 24<br>(水)       | 7倍粥<br>たまねぎのスープ<br>かれいうま煮<br>ピーマンのおかか煮           | 米、水<br>かつおだし汁、たまねぎ<br>かれい、かつおだし汁<br>ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節                   |
| 30<br>(火)       | 7倍粥<br>たまねぎのスープ<br>かれいうま煮<br>ピーマンのおかか煮           | 米、水<br>かつおだし汁、たまねぎ<br>かれい、かつおだし汁<br>ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節                   |
| 11<br>25<br>(木) | 野菜粥<br>だいこんのスープ<br>きゅうりのだし煮                      | 米、たまねぎ、ピーマン、しらす干し<br>かつおだし汁、だいこん、にんじん<br>きゅうり、こまつな、かつおだし汁                    |
| 12<br>26<br>(金) | 7倍粥<br>こまつなのスープ<br>鶏肉ののりとろ煮<br>かぼちゃのことこと煮        | 米、水<br>かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん<br>鶏もも肉<br>かぼちゃ、さつまいも                           |
| 13<br>27<br>(土) | 7倍粥<br>キャベツのスープ<br>かれいとじゃがいものだし煮<br>ブロッコリーのやわらか煮 | 米、水<br>かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト<br>かれい、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁<br>ブロッコリー、にんじん、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。

