



2025年度10月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (水)	5倍粥 なすのおみそ汁 ふわふわつくねの煮物 こまつなのしょうゆ煮	米、水／かつおだし汁、なす、切り干しだいこん、みそ／かつおだし汁、豚ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、片栗粉、ケチャップ、砂糖／こまつな、もやし、えのきだけ、しょうゆ／米、水、ほうれんそう、しらす干し	青菜のお粥
2 16 30 (木)	5倍粥 じゃがいものすまし汁 かれいのみそ煮 こまつなと豆腐の煮物	米、水／かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／かれい、えのきだけ、はくさい、砂糖、みそ／こまつな、にんじん、たまねぎ、コーン（冷凍）、木綿豆腐、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油	米粉の蒸しパン
3 17 (金)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 さけの甘辛煮 切り干しだいこんの旨煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、たまねぎ、みそ／さけ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、切り干しだいこん、にんじん、いんげん、砂糖、しょうゆ／みかん濃縮果汁、砂糖、かんてん（粉）	みかん寒天
31 (金)	鶏肉とさつまいもの粥 キャベツスープ にんじんのしょうゆ煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、さつまいも、たまねぎ、ブロッコリー、食塩／かつお・昆布だし汁、キャベツ、コーン（冷凍）／にんじん、きゅうり、しょうゆ／油、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳	ミルクケーキ
4 18 (土)	いろどりみそお粥 にんじんのすりながし汁 かぶの塩煮	米、水、豚肉（もも）、たまねぎ、赤ピーマン、にら、こまつな、砂糖、みそ／かつおだし汁、にんじん、食塩、しょうゆ、片栗粉、水／かぶ、かぶ・葉、コーン（冷凍）、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
6 20 (月)	5倍粥 さといものおみそ汁 かれいの煮つけ ほうれんそうの煮物	米、水／かつおだし汁、さといも、ねぎ、みそ／かれい、砂糖、しょうゆ／ほうれんそう、にんじん、もやし、しょうゆ／じゃがいも、たまねぎ、片栗粉	じゃがいももち
7 21 (火)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 鶏肉と玉ねぎの煮物 キャベツのしらす煮	米、水／かつおだし汁、さつまいも、だいこん、しめじ、みそ／鶏もも肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／しらす干し、キャベツ、ブロッコリー、にんじん／油、小麦粉、かつおだし汁、豚肉（もも）、キャベツ、たまねぎ	お好み焼き
8 22 (水)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 さけの塩煮 さといものおかか煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、もやし、ねぎ、みそ／さけ、食塩／さといも、にんじん、きゅうり、かつお節、しょうゆ／かぼちゃ、きな粉、砂糖	かぼちゃ団子
9 23 (木)	5倍粥 もやしのおみそ汁 鶏肉のねぎ塩煮 ピーマンのそぼろ煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、もやし、みそ／鶏もも肉、ねぎ、食塩／豚ひき肉、ピーマン、にんじん、砂糖、しょうゆ／米、カットわかめ、水、しらす干し	しらす粥
10 24 (金)	5倍粥 だいこんのおみそ汁 豚肉のやわらか煮 ツナひじき煮	米、水／かつおだし汁、だいこん、ねぎ、カットわかめ、みそ／豚肉（もも）、しょうゆ、砂糖／ツナ水煮缶、ひじき、キャベツ、にんじん、砂糖、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、干しうどん、はくさい、にんじん	野菜うどん
11 25 (土)	5倍粥 はくさいの豆乳汁 かれいの薄味煮 じゃがいものケチャップ煮	米、水／かつおだし汁、はくさい、コーン（冷凍）、みそ、豆乳／かれい、食塩／たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、ケチャップ／かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、干しうどん、はくさい、にんじん／さつまいも	さつまいものマッシュ
27 (月)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 さけの甘辛煮 切り干しだいこんの旨煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、たまねぎ、みそ／さけ、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、切り干しだいこん、にんじん、いんげん、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、片栗粉、牛乳	かぼちゃボーロ
14 28 (火)	青菜のお粥 きのこのおみそ汁 かれいのやわらか煮 はくさいのおかか煮	米、水、かぶ・葉／かつおだし汁、エリンギ、まいたけ、たまねぎ、みそ／かれい、しょうゆ／はくさい、チンゲンサイ、かぶ、にんじん、かつお節、しょうゆ／マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	マカロニきな粉

◎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。

