



2025年度10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 15 29 (水)	7倍粥 なすのスープ 豆腐のそぼろ煮 こまつなやわらか煮	米、水 かつおだし汁、なす かつおだし汁、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ こまつな
2 16 30 (木)	7倍粥 じゃがいものすまし汁 かれのいふわふわ煮 こまつな豆腐のやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ねぎ かれい、はくさい こまつな、にんじん、たまねぎ、木綿豆腐
3 17 (金)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれのいふわらか煮 にんじんのだし煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、たまねぎ かれい かつおだし汁、にんじん
31 (金)	鶏肉とさつまいもの粥 キャベツスープ にんじんのやわらか煮	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 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
4 18 (土)	いろどりお粥 にんじんのすりながし汁 かぶのやわらか煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、赤ピーマン、にら、こまつな かつおだし汁、にんじん かぶ、かぶ・葉、コーン（冷凍）
6 20 (月)	7倍粥 ねぎのスープ かれのいふわふわ煮 ほうれんそうのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、ねぎ かれい ほうれんそう、にんじん
7 21 (火)	7倍粥 さつまいもスープ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 キャベツとしらす煮	米、水 かつおだし汁、さつまいも、だいこん 鶏もも肉、たまねぎ しらす干し、キャベツ、ブロッコリー、にんじん
8 22 (水)	7倍粥 こまつなのスープ かれのいふわふわ煮 にんじんのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、ねぎ かれい にんじん、きゅうり
9 23 (木)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のやわらか煮 ピーマンのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ 鶏もも肉、ねぎ ピーマン、にんじん
10 24 (金)	7倍粥 だいこんスープ 鶏肉のやわらか煮 キャベツのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、だいこん、ねぎ 鶏もも肉 キャベツ、にんじん
11 25 (土)	7倍粥 はくさいのスープ かれのいふわわか煮 じゃがいものふわふわ煮	米、水 かつおだし汁、はくさい、コーン（冷凍）、豆乳 かれい たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン
27 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ かれのいふわわか煮 にんじんのだし煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、たまねぎ かれい かつおだし汁、にんじん
14 28 (火)	青菜のお粥 たまねぎのスープ かれのいふわわか煮 はくさいのくたくた煮	米、水、かぶ・葉 かつおだし汁、たまねぎ かれい はくさい、チンゲンサイ、かぶ、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。

