

2026年度10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 15 29 (木)	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、にんじん、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 (金)	5倍粥 じゃがいものすまし汁 鶏肉のみそ煮 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／鶏もも肉、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／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
3 17 (土)	5倍粥 はくさいのおみそ汁 やさいと豆腐のくず煮 さつまいもの甘煮	米、水／かつおだし汁、はくさい、にんじん、カットわかめ、みそ／木綿豆腐、ツナ水煮缶、ひじき、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ、片栗粉、水／さつまいも、ブロッコリー、砂糖／牛乳、砂糖、コーンフレーク	コーンフレークのミルク煮
31 (土)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 豚肉の甘辛煮 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／豚もも肉、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	かぼちゃポーロ
5 19 (月)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 鶏肉の甘辛煮 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／鶏もも肉、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
6 20 (火)	5倍粥 さといものおみそ汁 ぶりの煮つけ 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／ぶり、砂糖、しょうゆ／ほうれんそう、にんじん、コーン、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 (水)	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 (木)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 ぶりの塩煮 さといものおかか煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、ねぎ、みそ／ぶり、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 (金)	5倍粥 たまねぎのおみそ汁 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、たまねぎ、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 (土)	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／さつまいも	さつまいものマッシュ
26 (月)	高野豆腐のそぼろ粥 ほうれんそうのすまし汁 さといものみそ煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏ひき肉、凍り豆腐、砂糖、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、たまねぎ、カットわかめ、食塩、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、さといも、にんじん、砂糖、みそ／米、昆布だし汁、切り干しだいこん、にんじん、しょうゆ	にんじん粥
13 27 (火)	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
14 28 (水)	青菜のお粥 きのこのおみそ汁 ぶりのやわらか煮 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／ぶり、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。

◎乳児クラスは末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。

