



2026年度10月 献立予定表（中期食）



ニチキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名
1 15 29 (木)	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 (金)	7倍粥 じゃがいものすまし汁 鶏肉のふわふわ煮 こまつなと豆腐のやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ねぎ 鶏もも肉、はくさい こまつな、にんじん、たまねぎ、木綿豆腐
3 17 (土)	7倍粥 はくさいのスープ やさいと豆腐のくず煮 さつまいものとうとう煮	米、水 かつおだし汁、はくさい、にんじん 木綿豆腐、たまねぎ、にんじん さつまいも、ブロッコリー
31 (土)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のやわらか煮 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 鶏ささみ肉 かつおだし汁、にんじん
5 19 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉のやわらか煮 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 鶏もも肉 かつおだし汁、にんじん
6 20 (火)	7倍粥 ねぎのスープ しらすのふわふわ煮 ほうれんそうのとうとう煮	米、水 かつおだし汁、ねぎ しらす ほうれんそう、にんじん
7 21 (水)	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 (木)	7倍粥 こまつなのスープ しらすのふわふわ煮 にんじんのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、ねぎ しらす にんじん、きゅうり
9 23 (金)	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 (土)	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
26 (月)	すり流し高野豆腐粥 ほうれんそうのスープ にんじんのとうとう煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏ひき肉、凍り豆腐 かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、たまねぎ かつお・昆布だし汁、にんじん
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
14 28 (水)	青菜のお粥 たまねぎのスープ しらすのやわらか煮 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 しらす 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。

◎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。


