

中期食献立表

2025年度4月

日	曜日	昼食	材 料 名
1 15	水	おかゆ 鶏の野菜のミルクスープ煮 ブロッコリーのだし煮	米、水 鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、だし、粉ミルク ブロッコリー、にんじん、だし
2 16	木	おかゆ カレーのおかか煮 だいこんとほうれん草のみそ汁	米、水 カレー、はくさい、かつお節、だし、しょうゆ だいこん、ほうれん草、だし、みそ
3 17	金	おかゆ かぼちゃとひき肉のあんかけ煮 小松菜とにんじんのだし煮	米、水 鶏ひき肉、かぼちゃ、たまねぎ、だし、しょうゆ こまつな、にんじん、だし、しょうゆ
6 20	月	おかゆ カレーのだし煮 だいこんとにんじんのとろとろ煮	米、水 カレー、だし、しょうゆ だいこん、にんじん、だし
7 21	火	おかゆ 鶏ひき肉のあんかけ煮 きゅうりとにんじんのだし煮	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、だし、しょうゆ きゅうり、にんじん、だし
8 22	水	しらすあんかけうどん さつまいものだし煮	うどん、しらす、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、だし、しょうゆ さつまいも、だし
9 23	木	おかゆ 鮭とたまねぎのとろみ煮 白菜とにんじんのみそ汁	米、水 鮭、たまねぎ、だし、しょうゆ 白菜、にんじん、だし、みそ
10 30	金 木	おかゆ 野菜とひき肉のあんかけ煮 小松菜のみそ汁	米、水 鶏ひき肉、じゃがいも、キャベツ、にんじん 小松菜、たまねぎ、だし、みそ
13 27	月	おかゆ 鶏ひき肉と野菜のとろとろ煮 キャベツとにんじんのだし煮	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし キャベツ、にんじん、たまねぎ、だし
14 28	木	あんかけ丼 にんじんのだし煮 小松菜のスープ	豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、はくさい、だし、しょうゆ にんじん、だし こまつな、たまねぎ、だし、しょうゆ
24	金	ピラフ風粥 鮭のだし煮 ミネストローネ風	米、だし、たまねぎ、にんじん 鮭、たまねぎ、だし、しょうゆ キャベツ、たまねぎ、にんじん、トマトピューレ、だし

●献立は都合により変更になることがあります。

●土曜日保育の利用は早めにご相談ください
丸

●何か気になる点ありましたらお気軽にお声がけください。