

後期食献立表

2025年度5月

日	曜日	昼食	材 料 名	おやつ
1 15 29	金	おかゆ 納豆とひき肉のとろとろ煮 キャベツときゅうりのだし煮 かぼちゃのみそしる バナナ	米、水 納豆、鶏ひき肉、にんじん、だし、しょうゆ キャベツ、きゅうり、だし、しょうゆ かぼちゃ、たまねぎ、だし、みそ バナナ	せんべい
7	木	ピラフ風粥 鶏そぼろと野菜のだし煮 野菜のだし煮 バナナ	米、だし、たまねぎ、にんじん 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、だし ブロッコリー、にんじん、だし バナナ	むしパン
8	金	おかゆ カレイのおろし煮 きゅうりとにんじんのだし煮 麩のみそ汁 バナナ	米、水 カレイ、だいこん、だし、しょうゆ きゅうり、にんじん、だし、しょうゆ 麩、たまねぎ、だし、みそ バナナ	かぼちゃポーロ
11 25	月	おかゆ ひき肉と小松菜のクリーム煮 きゅうりと大根のだし煮 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、小松菜、にんじん、たまねぎ、粉ミルク きゅうり、だいこん、だし オレンジ	むしパン
12 26	火	おかゆ さけのだし煮 キャベツとほうれんそうのだし煮 じゃがいものみそ汁 バナナ	米、水 さけ、たまねぎ、だし、しょうゆ キャベツ、ほうれんそう、にんじん、だし、しょうゆ じゃがいも、にんじん、だし、みそ バナナ	かぼちゃポーロ
13 27	水	食パン だいこんとほうれん草のスープ ひき肉と野菜のあんかけ煮 にんじんのだし煮 バナナ	食パン だいこん、ほうれん草、にんじん、だし、しょうゆ 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、だし、しょうゆ にんじん、だし、しょうゆ バナナ	しらす粥
14 28	木	おかゆ たらのだし煮 ひじきの煮物 チンゲン菜のみそ汁 オレンジ	米、水 たら、たまねぎ、だし、しょうゆ ひじき、にんじん、いんげん、だし、しょうゆ チンゲン菜、たまねぎ、だし、みそ オレンジ	スティックパン
18	月	おかゆ カレイのだし煮 じゃがいもとにんじんの煮物 だいこんとこまつなのみそ汁 オレンジ	米、水 カレイ、たまねぎ、だし、しょうゆ じゃがいも、にんじん、だし、しょうゆ だいこん、こまつな、にんじん、だし、みそ オレンジ	せんべい
19	火	おかゆ ささみのだし煮 キャベツのだし煮 野菜スープ バナナ	米、水 ささみ、たまねぎ、だし キャベツ、にんじん、だし、しょうゆ ほうれん草、たまねぎ、にんじん、だし、しょうゆ バナナ	むしパン
20	水	ひき肉あんかけうどん キャベツのだし煮 バナナ	うどん、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし、みそ キャベツ、にんじん、だし、しょうゆ バナナ	ツナピラフ粥
21	木	おかゆ ひき肉のとろとろ煮 ブロッコリーとにんじんのだし煮 ほうれん草のスープ オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、だし、しょうゆ ブロッコリー、にんじん、だし、しょうゆ ほうれん草、にんじん、たまねぎ、だし、しょうゆ オレンジ	むしパン
22	金	にんじん粥 鶏ひき肉のあんかけ煮 キャベツとツナのだし煮 ブロッコリーのスープ バナナ	米、水、にんじん 鶏ひき肉、ブロッコリー、たまねぎ、だし、しょうゆ キャベツ、たまねぎ、だし、しょうゆ ブロッコリー、たまねぎ、だし、しょうゆ バナナ	むしパン

- 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
- 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。