

2025年5月

ひよこ組 献立表

春明保育園

日 ／ 曜	午前食					午後食	
	初期	材料	中期	後期	材料	後・中期	材料
1 20 (木) (月)	10倍粥 にんじんペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	米 にんじん じゃが芋	煮込みうどん じゃが芋の煮物	煮込みうどん じゃが芋の煮物	うどん、鶏ささみ、た まねぎ、にんじん、 くさい、じゃが芋	にんじん粥	米、にんじん
2 16 30 (金)	10倍粥 キャベツペースト 豆腐ペースト 野菜スープ	米 キャベツ 豆腐	7倍粥 回鍋肉風 豆腐と麩の煮物 スープ	5倍粥 回鍋肉風 豆腐と麩の煮物 スープ	米、鶏ささみ、きゃべ つ、たまねぎ、豆腐、 麩、にんじん	青のりポテト	じゃがいも、青 のり
7 21 (水)	10倍粥 小松菜ペースト にんじんペースト 野菜スープ	米 小松菜 にんじん	7倍粥 煮魚 小松菜と人参の和え物 スープ	5倍粥 煮魚 小松菜と人参の煮物 みそ汁	米、かれい、小松菜、 にんじん、たまねぎ	煮込みスパゲティ	スパゲティ、た まねぎ、にんじ ん
8 22 (木)	10倍粥 さつまいペースト キャベツペースト 野菜スープ	米 さつまい キャベツ	パン粥 ひき肉ときのこの旨煮 刻みぎょうり スープ	食パン ひき肉ときのこの旨煮 ココロぎょうり スープ	食パン、鶏ささみ、し めじ、たまねぎ、にん じん、きょうり、きゃ べつ	マッシュさつまい	さつまいも
9 23 (金)	10倍粥 豆腐ペースト 小松菜ペースト 野菜スープ	米 豆腐 小松菜	7倍粥 ひき肉と野菜のとりみ煮 豆腐と麩の煮物 スープ	5倍粥 ひき肉と野菜のとりみ煮 豆腐と麩の煮物 みそ汁	米、鶏ささみ、たまね ぎ、にんじん、きゃべ つ、豆腐、麩、小松菜	青菜粥	米、小松菜
10 24 (土)			煮込みうどん さつまいも煮物	煮込みうどん さつまいも煮物	うどん、たまねぎ、に んじん、さつまいも	きな粉粥	米、きな粉
12 19 26 (月)	10倍粥 トマトペースト じゃがいもペースト 野菜スープ	米 トマト じゃが芋	トマトスパゲティ じゃが芋ときょうりの和え物 スープ	トマトスパゲティ じゃが芋ときょうりの和え物 スープ	スパゲティ、鶏ささ み、トマト、たまね ぎ、じゃが芋、きょう り	りんごとさつまい の甘煮	りんご、さつま 芋
13 27 (火)	10倍粥 にんじんペースト 豆腐ペースト 野菜スープ	米 にんじん 豆腐	7倍粥 魚の野菜あんかけ なすの煮物 スープ	5倍粥 魚の野菜あんかけ なすの煮物 スープ	米、たら、たまねぎ、 にんじん、きゃべつ、 なす、わかめ、麩	にゅう麺	素麺、たまね ぎ、にんじん
14 28 (水)	10倍粥 ブロッコリーペースト かぼちゃペースト 野菜スープ	米 ブロッコリー かぼちゃ	あんかけライス ゆでブロッコリー スープ	あんかけライス ゆでブロッコリー スープ	米、鶏ささみ、たまね ぎ、にんじん、ブロッ コリー、じゃがいも	パンプキン茶巾	かぼちゃ
15 29 (木)	10倍粥 にんじんペースト かぶペースト 野菜スープ	米 にんじん かぶ	7倍粥 ひき肉とかぶの旨煮 ほうれん草お浸し スープ	5倍粥 ひき肉とかぶの旨煮 ほうれん草お浸し みそ汁	米、鶏ささみ、たまね ぎ、にんじん、かぶ、 ほうれん草、かぶ葉	煮込みうどん	うどん、たまね ぎ、にんじん、 きゃべつ
16 30 (金)	10倍粥 はくさいペースト さつまいもペースト 野菜スープ	米 はくさい さつまい	7倍粥 野菜としらすのとりみ煮 さつまいの甘煮 スープ	5倍粥 野菜としらすのとりみ煮 さつまいの甘煮 スープ	米、しらす、はくさ い、たまねぎ、にんじ ん、さつまいも、もや し、わかめ	スープスパゲティ	スパゲティ、た まねぎ、にんじ ん、ピーマン
17 31 (土)			野菜粥 スープ	野菜粥 スープ	米、たまねぎ、にんじ ん、きゃべつ	青のり粥	米、青のり

- ・初期食の午後食はミルク（200ml）のみです。
- ・中期食は調味料をしません。
- ・後期食の味付けは薄味で提供します。調味料は、塩、砂糖、しょうゆ、みそを使用します。
- ・納品の都合により、献立を変更することがあります。