

2025年4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 15 (火)	10倍粥 にんじんペースト ほうれん草ペースト 野菜スープ	米 にんじん ほうれん草	7倍粥 野菜とささみひき肉の旨煮 きゅうりと人参の和え物 スープ	5倍粥 野菜とささみひき肉の旨煮 きゅうりと人参の和え物 スープ	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ほうれん草	きな粉粥	米、きな粉
2 16 (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 小松菜のお浸し スープ	5倍粥 煮魚 小松菜のお浸し みそ汁	米、かれい、小松菜、玉ねぎ、麩	マッシュさつま芋	さつま芋
3 17 (木)	10倍粥 きゃべつペースト じゃがいもペースト 野菜スープ	米 きゃべつ じゃがいも	7倍粥 野菜としらすのとりみ煮 じゃが芋と人参の煮物 スープ	5倍粥 野菜としらすのとりみ煮 じゃが芋と人参の煮物 スープ	米、しらす、きゃべつ、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、小松菜	にゅう麺	そうめん、白菜、にんじん
4 18 (金)	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 豆腐の煮物 スープ	5倍粥 魚の野菜あんかけ 豆腐の煮物 みそ汁	米、かれい、たまねぎ、にんじん、豆腐、わかめ	ミルクパン粥	食パン、粉ミルク
5 19 (土)			野菜粥 スープ	野菜粥 スープ	米、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、麩	青のりポテト	じゃがいも、青のり
7 21 (月)	10倍粥 きゃべつペースト にんじんペースト 野菜スープ	米 きゃべつ にんじん	煮込みうどん さつま芋煮物	煮込みうどん さつま芋煮物	うどん、鶏ささみ、きゃべつ、にんじん、さつま芋	そぼろ粥	米、鶏ささみ
8 22 (火)	10倍粥 かぼちゃペースト だいこんペースト 野菜スープ	米 かぼちゃ だいこん	7倍粥 煮魚 大根と人参の煮物 スープ	5倍粥 魚のみそ煮 大根と人参の煮物 清汁	米、かれい、大根、にんじん、きゃべつ、わかめ	煮込みスパゲティ	スパゲティ、にんじん、たまねぎ
9 23 (水)	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 じゃがいも	あんかけライス きゃべつときゅうりの和え物 スープ	あんかけライス きゃべつときゅうりの和え物 スープ	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、きゃべつ、きゅうり、じゃがいも	野菜入りパン粥	食パン、きゃべつ、にんじん
10 24 (木)	10倍粥 ほうれん草ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	米 ほうれん草 さつま芋	7倍粥 じゃが芋のそぼろあんかけ ほうれん草のお浸し スープ	5倍粥 じゃが芋のそぼろあんかけ ほうれん草のお浸し スープ	米、鶏ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、きゃべつ	さつま芋入り粥	米、さつま芋
11 25 (金)	10倍粥 トマトペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	米 トマト じゃが芋	7倍粥 ささみひき肉とトマトの旨煮 ゆでブロッコリー スープ	5倍粥 ささみひき肉とトマトの旨煮 ゆでブロッコリー スープ	米、鶏ささみ、たまねぎ、にんじん、トマト、ブロッコリー、もやし、わかめ	豆腐入り粥	米、豆腐
12 26 (土)			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、にんじん、たまねぎ、きゃべつ、じゃがいも	きな粉粥	米、きな粉
14 28 (月)	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 豆腐とささみひき肉の旨煮 小松菜の和え物 スープ	5倍粥 豆腐とささみひき肉のみそ煮 小松菜の和え物 スープ	米、豆腐、鶏ささみ、にんじん、小松菜、たまねぎ、麩	トマト粥	米、たまねぎ、トマト

- ・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。