

2025年6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
2 16 30 (月)	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	煮込みうどん 豆腐と麩の煮物	味噌煮込みうどん 豆腐と麩の煮物	うどん、たまねぎ、に んじん、豆腐、麩、鶏 ささみひき肉	にんじん粥	米、にんじん
3 17 (火)	10倍粥 キャベツペースト じゃがいもペースト 野菜スープ	米 キャベツ じゃがいも	7倍粥 煮魚 キャベツと人参の和え物 スープ	5倍粥 煮魚 キャベツと人参の和え物 みそ汁	米、かれい、きゃべ つ、にんじん、じゃが いも、たまねぎ	野菜入りパン粥	食パン、たまね ぎ、にんじん
4 18 (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	あんかけライス きゅうりと人参の和え物 スープ	あんかけライス きゅうりと人参の和え物 スープ	米、たまねぎ、にんじ ん、鶏ささみひき肉、 きゅうり、小松菜	にゅう麺	素麺、たまね ぎ、にんじん、 小松菜
5 19 (木)	10倍粥 じゃがいもペースト ブロッコリーペースト 野菜スープ	米 じゃがいも ブロッコリー	パン粥 ひき肉と野菜のトマト煮 ゆでブロッコリー スープ	食パン ひき肉と野菜のトマト煮 ゆでブロッコリー スープ	食パン、鶏ささみひき 肉、たまねぎ、にんじ ん、トマト、ブロッコ リー、きゃべつ	青のりポテト	じゃがいも、青 のり
6 20 (金)	10倍粥 ほうれん草ペースト りんごペースト 野菜スープ	米 ほうれん草 りんご	7倍粥 魚の野菜あんかけ スープ りんごコンポート	5倍粥 魚の野菜あんかけ みそ汁 りんごコンポート	米、かれい、ほうれん 草、りんご、玉ねぎ、 にんじん、もやし、わ かめ	青菜粥	米、ほうれん草
7 21 (土)			煮込みうどん かぼちゃの煮物	煮込みうどん かぼちゃの煮物	うどん、たまねぎ、に んじん、かぼちゃ	きな粉粥	米、きな粉
9 23 (月)	10倍粥 にんじんペースト 大根ペースト 野菜スープ	米 にんじん 大根	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、麩	煮込みスパゲティ	スパゲティ、た まねぎ、にんじ ん、きゃべつ
10 24 (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 肉豆腐風 刻みきゅうり スープ	5倍粥 肉豆腐風 コロコロきゅうり みそ汁	米、鶏ささみ、キャベ ツ、白菜、にんじん、 きゅうり、だいこん、 わかめ	マッシュさつま芋	さつま芋
11 25 (水)	10倍粥 キャベツペースト じゃがいもペースト 野菜スープ	米 キャベツ じゃがいも	パン粥 魚と野菜のスープ煮 じゃがいもの煮物	食パン 魚と野菜のスープ煮 じゃが芋の煮物	食パン、たら、きゃべ つ、たまねぎ、にんじ ん、じゃがいも	青のり粥	米、青のり
12 26 (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 小松菜お浸し スープ	5倍粥 ひき肉とかぶの旨煮 小松菜お浸し みそ汁	米、鶏ささみ、かぶ、 にんじん、たまねぎ、 小松菜、しめじ、わか め	野菜入りうどん	うどん、たまね ぎ、にんじん、 小松菜
13 27 (金)	10倍粥 トマトペースト キャベツペースト 野菜スープ	米 トマト キャベツ	ひき肉と野菜のトマトパスタ キャベツときゅうりの和え物 スープ	ひき肉と野菜のトマトパスタ キャベツときゅうりの和え物 スープ	スパゲティ、鶏ささ み、たまねぎ、にんじ ん、トマト、きゃべ つ、きゅうり、じゃが いも	きのこ粥	米、しめじ
14 28 (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	粉ふき芋	じゃがいも

- ・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。