

2025年8月

ひよこ組 献立表

春明保育園

日 ／ 曜	午前食					午後食			
	中期	後期	材料	完了期	材料	後・中期	材料	完了期	材料
1 25 (金)	7倍粥 ふわふわ肉団子 キャベツと小松菜のお浸し 清汁	5倍粥 ふわふわ肉団子 キャベツと小松菜のお浸し みそ汁	米、鶏ささみひき肉、豆腐、キャベツ、小松菜、なす、たまねぎ	軟飯 鶏の照り焼き キャベツと小松菜のお浸し みそ汁	米、鶏肉、キャベツ、小松菜、なす、たまねぎ	しらす粥	米、しらす	しらすごはん	米、しらす
2 16 30 (土)		煮込みうどん じゃが芋の煮物	うどん、鶏ささみひき肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、じゃがいも	煮込みうどん じゃが芋の煮物	うどん、鶏ささみひき肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、じゃがいも	青のり粥	米、青のり	青のりごはん	米、青のり
4 18 (月)	7倍粥 鶏ひき肉と野菜のトマト煮 きざみきゅうり スープ	5倍粥 鶏ひき肉と野菜のトマト煮 ココロコきゅうり スープ	米、鶏ささみひき肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト、きゅうり、しめじ	軟飯 鶏肉と野菜のトマト煮 スティックきゅうり スープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト、きゅうり、しめじ	野菜入りパン粥	食パン、たまねぎ、にんじん、ほうれん草	スティックパン スープ	食パン、たまねぎ、にんじん、ほうれん草
5 19 (火)	7倍粥 豆腐の野菜みそあんかけ キャベツのお浸し 清汁	5倍粥 豆腐の野菜みそあんかけ キャベツのお浸し 清汁	米、豆腐、玉ねぎ、にんじん、小松菜、キャベツ、わかめ、麩	軟飯 豆腐の野菜みそあんかけ キャベツのお浸し 清汁	米、豆腐、たまねぎ、人参、小松菜、キャベツ、わかめ、麩	そぼろ粥	米、鶏ささみひき肉	そぼろごはん	米、鶏ささみひき肉
6 20 (水)	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、鶏ささみひき肉、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、なす	グチャップあんかけライス ブロッコリーサラダ スープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、なす	あつむぎ	ひやむぎ、たまねぎ、にんじん	あつむぎ	ひやむぎ、たまねぎ、にんじん
7 21 (木)	パン粥 魚のスープ煮 りんごコンポート	食パン 魚のスープ煮 りんごコンポート	食パン、かれい、たまねぎ、にんじん、かぶ、りんご	スティックパン 魚のスープ煮 りんごコンポート	食パン、かれい、たまねぎ、にんじん、かぶ、りんご	菜飯粥	米、かぶ葉	菜飯	米、かぶ葉
8 22 (金)	7倍粥 回鍋肉風 清汁	5倍粥 回鍋肉風 清汁	米、鶏ささみひき肉、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、しめじ、にんじん	軟飯 回鍋肉風 清汁	米、豚ひき肉、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、しめじ、にんじん	マカロニと野菜の旨煮	マカロニ、たまねぎ、にんじん、キャベツ	マカロニと野菜の旨煮	マカロニ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ
9 23 (土)		五目粥 みそ汁	米、鶏ささみひき肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、豆腐、わかめ	五目粥 みそ汁	米、鶏ささみひき肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、豆腐、わかめ	青のりポテト	じゃがいも、青のり	青のりポテト	じゃがいも、青のり
12 26 (火)	7倍粥 野菜のしらすあんかけ きざみきゅうり 清汁	5倍粥 野菜のしらすあんかけ ココロコきゅうり 清汁	米、しらす、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、えのき	軟飯 野菜のしらすあんかけ スティックきゅうり 清汁	米、しらす、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、えのき	スイートポテト風	さつまいも	スイートポテト風	さつまいも
13 27 (水)	煮込みどん じゃが芋と人参の煮物 りんごコンポート	みそ煮込みうどん じゃが芋と人参の煮物 りんごコンポート	うどん、たまねぎ、にんじん、小松菜、じゃがいも、りんご	みそ煮込みうどん じゃが芋と人参の煮物 りんごコンポート	うどん、たまねぎ、にんじん、小松菜、じゃがいも、りんご	青菜粥	米、小松菜	青菜ごはん	米、小松菜
14 28 (木)	7倍粥 豆腐と野菜の旨煮 さつま芋の甘煮 清汁	5倍粥 豆腐と野菜の旨煮 さつま芋の甘煮 みそ汁	米、豆腐、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、さつまいも、麩	軟飯 豆腐と野菜の旨煮 さつま芋の甘煮 みそ汁	米、豆腐、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、さつまいも、麩	マカロニきな粉	マカロニ、きな粉	マカロニ、きな粉	マカロニ、きな粉
15 29 (金)	コーンクリームパスタ キャベツと人参の和え物 スープ	コーンクリームパスタ キャベツと人参の和え物 スープ	スパゲティ、玉ねぎ、コーンクリーム、キャベツ、にんじん、ピーマン	コーンクリームパスタ キャベツと人参のサラダ スープ	スパゲティ、玉ねぎ、コーンクリーム、キャベツ、にんじん、ピーマン	きのこ粥	米、しめじ、えのき	きのこごはん	米、しめじ、えのき

- ・中期食は調味料を使いません。
- ・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。