

2025年7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 15 29 (火)	7倍粥 煮魚 小松菜と人参のお浸し 清汁	5倍粥 魚のみそ煮 小松菜と人参のお浸し 清汁	米、たら、小松菜、にんじん、麩、たまねぎ	軟飯 魚のみそ漬け焼き 小松菜と人参のお浸し 清汁	米、たら、小松菜、にんじん、麩、たまねぎ	野菜入りパン粥	食パン、たまねぎ、にんじん	スティックパン スープ	食パン、たまねぎ、にんじん
2 16 30 (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、かぶ、かぶ葉	ケチャップあんかけライス ブロッコリーサラダ スープ	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト、かぶ、かぶ葉	にゅう麺	素麺、たまねぎ、にんじん、小松菜	にゅう麺	素麺、たまねぎ、にんじん、小松菜
3 17 31 (木)	パン粥 魚のトマトスープ煮 青のりポテト	食パン 魚のトマトスープ煮 青のりポテト	食パン、かれい、たまねぎ、にんじん、きゃべつ、トマト、青のり、じゃがいも	スティックパン ブイヤベース風 青のりポテト	食パン、かれい、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト、じゃがいも、青のり	しらす粥	米、しらす	しらす粥	米、しらす
4 18 (金)	7倍粥 キャベツとひき肉の旨煮 きざみきゅうり スープ	5倍粥 キャベツとひき肉のみそ煮 コロコロきゅうり スープ	米、キャベツ、たまねぎ、ピーマン、鶏ささみひき肉、きゅうり、わかめ、人参	軟飯 回鍋肉風 スティックきゅうり スープ	米、キャベツ、たまねぎ、ピーマン、豚ひき肉、きゅうり、わかめ、人参	豆腐のあんかけ ごはん	米、豆腐、たまねぎ、にんじん	豆腐のあんかけ ごはん	米、豆腐、たまねぎ、にんじん
5 19 (土)		煮込みうどん じゃがいも煮物	うどん、たまねぎ、にんじん、小松菜、じゃがいも	煮込みうどん じゃがいも煮物	うどん、たまねぎ、にんじん、小松菜、じゃがいも	青菜粥	米、小松菜	青菜粥	米、小松菜
7 14 28 (月)	具沢山そうめん りんごコンポート	具沢山そうめん りんごコンポート	素麺、鶏ささみひき肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、りんご	具沢山そうめん りんごコンポート	素麺、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、りんご	トマト粥	米、トマト、たまねぎ	トマト粥	米、トマト、たまねぎ
8 22 (火)	7倍粥 煮魚 かぶとかぶ葉の煮物 清汁	5倍粥 魚のみそ煮 かぶとかぶ葉の煮物 清汁	米、たら、かぶ、かぶ葉、たまねぎ、にんじん	軟飯 魚のみそ煮 かぶとかぶ葉の煮物 清汁	米、たら、かぶ、かぶ葉、たまねぎ、にんじん	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	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
9 23 (水)	7倍粥 ひき肉と根菜の旨煮 キャベツときゅうりの和え物 清汁	5倍粥 ひき肉と根菜の旨煮 キャベツときゅうりの和え物 みそ汁	米、鶏ささみひき肉、だいこん、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、しめじ	軟飯 ひき肉と根菜の旨煮 キャベツときゅうりの和え物 みそ汁	米、豚ひき肉、大根、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、しめじ	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
10 24 (木)	パン粥 ひき肉と夏野菜のトマト煮 ゆでブロッコリー スープ	食パン ひき肉と夏野菜のトマト煮 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、キャベツ、トマト、ブロッコリー、ピーマン、なす	スティックパン 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ゆでブロッコリー スープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、キャベツ、トマト、ブロッコリー、ピーマン、なす	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、たまねぎ、にんじん、キャベツ
11 25 (金)	7倍粥 魚の野菜あんかけ きざみきゅうり 清汁	5倍粥 魚の野菜あんかけ コロコロきゅうり みそ汁	米、かれい、たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、麩	軟飯 魚の野菜あんかけ スティックきゅうり みそ汁	米、かれい、たまねぎ、きゃべつ、にんじん、きゅうり、わかめ、麩	コーンクリーム うどん	うどん、たまねぎ、コーンクリーム	コーンクリーム うどん	うどん、たまねぎ、コーンクリーム
12 26 (土)		具沢山粥 みそ汁	米、たまねぎ、にんじん、小松菜、なす	具沢山ごはん みそ汁	米、たまねぎ、にんじん、小松菜、なす	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

- ・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。
- ・土曜日は完了期の牛乳の提供はございません（お食事の量を増やして対応いたします）