



# 中期食予定献立

令和6年

日付	曜日	献立名	材料
1・15	木	7倍粥 夏野菜のクリームスープ煮 ブロッコリーとにんじんのだし煮	米、かつお昆布だし、粉ミルク たまねぎ、かぼちゃ・なす、鶏ひき肉 ブロッコリー、にんじん
2・16・30	金	7倍粥 鶏ひき肉の煮物 ひじきの煮物	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、ひじき、にんじん
5・19	月	鶏粥 だいこんときゅうりのだし煮	米、鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ かつお昆布だし、だいこん、きゅうり
6・20	火	7倍粥 ひき肉のみぞれあんかけ 小松菜のだし煮	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、だいこん、小松菜 にんじん、しらす
7・21	水	肉うどん じゃがいものだし煮	うどん、鶏ひき肉、かつお昆布だし たまねぎ、にんじん、じゃがいも
8・22	木	7倍粥 ひき肉の野菜あんかけ かぶときゅうりのだし煮	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、かぶ、きゅうり
9・23	金	7倍粥 鮭のだし煮 ほうれん草のだし煮	米、かつお昆布だし、鮭 たまねぎ、ほうれん草、にんじん
13・27	火	7倍粥 カレーのだし煮 ほうれん草とにんじんのだし煮	米、かつお昆布だし、カレー ほうれん草、にんじん
14・28	水	パン粥 鶏ひき肉のだし煮 キャベツのだし煮	食パン、かつお昆布だし、粉ミルク 鶏ひき肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん
26	月	ひき肉のとろとろ粥 小松菜とにんじんのおかか煮	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、ほうれん草
29 (誕生日)	木	ピラフ風粥 キャベツとにんじんのだし煮	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 にんじん、たまねぎ、キャベツ

※材料の都合により献立を変更する場合があります

※個人対応についてはお気軽にお声がけください。

※土曜保育はベビーフードでの対応になります。

