

2月の乳児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 1杯-のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルゲン	Kcal
1日	水	柔らかいごはん さわらの味噌焼き キャベツのそぼろ炒め 切干大根の煮物 かぼちゃサラダ	さわら、鶏ひき肉、味噌	精白米、油、マヨネーズ	キャベツ、玉ねぎ、かぼちゃ、きゅうり、カリフラワー、切干大根、人参		323
2日	木	柔らかいごはん 鶏肉のカレー風味煮 大根のツナあんかけ わかめの和え物 コーンサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、カレールー、イタリアンドレッシング	大根、人参、コーン、ズッキーニ、パプリカ、わかめ、もやし、きゅうり		328
3日	金	柔らかいごはん たらの生姜煮 大豆のけんちん煮 白菜のお浸し ポテトサラダ	たら、大豆	精白米、じゃが芋、油、マヨネーズ	しょうが、大根、人参、ごぼう、人参、フロコリー、白菜、きゅうり		321
6日	月	柔らかいごはん 鶏肉の照焼き かぼちゃとツナの煮物 大根のきんぴら コールスローサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、砂糖、フレンチドレッシング	かぼちゃ、キャベツ、コーン、きゅうり、大根、人参		335
7日	火	柔らかいごはん 赤魚の漬焼き 白菜と鶏肉の中華炒め ごぼうの煮物 さつま芋サラダ	赤魚、鶏肉	精白米、さつま芋、油、マヨネーズ	白菜、小松菜、人参、カリフラワー、ごぼう、大根		320
8日	水	柔らかいごはん 豚肉の味噌炒め 大根のそぼろ煮 キャベツのお浸し ひじきサラダ	豚肉、鶏ひき肉、味噌	精白米、片栗粉、油、和風ドレッシング	大根、人参、ひじき、カリフラワー、パプリカ、キャベツ、きゅうり		321
9日	木	柔らかいごはん たらの照焼き ごぼうと鶏肉の煮物 白菜の和え物 キャロットサラダ	たら、鶏肉	精白米、砂糖、イタリアンドレッシング	ごぼう、大根、人参、コーン、きゅうり、白菜、もやし		325
10日	金	柔らかいごはん 鶏肉のクリーム煮 キャベツと油揚げの炒め物 ごぼうの煮物 ポテトサラダ	鶏肉、油揚げ	精白米、じゃが芋、油、フレンチドレッシング	玉ねぎ、人参、キャベツ、もやし、フロコリー、パプリカ、ごぼう		326
13日	月	柔らかいごはん さわらのみりん焼き 大根と鶏肉の炒り煮 かぼちゃの煮物 細切りサラダ	さわら、鶏肉	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	大根、パプリカ、もやし、人参、きゅうり、かぼちゃ		328
14日	火	柔らかいごはん 五目豆腐 さつま芋と豚肉の煮物 もやしの中華和え コーンサラダ	厚揚げ、豚肉	精白米、さつま芋、油、砂糖、サウザンドレッシング	白菜、人参、玉ねぎ、青梗菜、コーン、パプリカ、ズッキーニ、もやし、きゅうり		320
15日	水	柔らかいごはん 豚肉のしょうが焼き 大根と油揚げの煮物 キャベツの和え物 わかめサラダ	豚肉、油揚げ	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、パプリカ、大根、人参、わかめ、もやし、きゅうり、キャベツ、ほうれん草		325
16日	木	柔らかいごはん 鮭の漬焼き 白菜と鶏肉炒め物 ごぼうのきんぴら かぼちゃサラダ	鮭、鶏肉	精白米、片栗粉、油、マヨネーズ	白菜、青梗菜、かぼちゃ、カリフラワー、人参、ごぼう、ピーマン		318
17日	金	柔らかいごはん 鶏肉のテリマヨ焼き キャベツとツナの中華炒め わかめの和え物 大根サラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、砂糖、マヨネーズ、イタリアンドレッシング	キャベツ、パプリカ、大根、きゅうり、コーン、わかめ、もやし		322

2月の乳児食献立

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 1杯-のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	7大アレルギー	Kcal
20日	月	柔らかいごはん たらの漬焼き ごぼうのしくれ煮風 青梗菜のお浸し コーンサラダ	たら、鶏ひき肉	精白米、砂糖、フレンチドレッシング	ごぼう、人参、コーン、パプリカ、ズッキーニ、青梗菜、もやし		323
21日	火	柔らかいごはん 豚肉の味噌焼き 切干大根とツナの煮物 白菜の和え物 わかめサラダ	豚肉、ツナ、味噌	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	切干大根、人参、わかめ、玉ねぎ、パプリカ、白菜、きゅうり		325
22日	水	柔らかいごはん 鮭の照焼き キャベツと豚肉の炒め物 かぼちゃの煮物 キャロットサラダ	鮭、豚肉	精白米、油、イタリアンドレッシング	キャベツ、青梗菜、人参、きゅうり、カリフラワー、かぼちゃ		318
23日	木	柔らかいごはん 麻婆豆腐 青梗菜とツナの中華炒め ひじきの煮物 きゅうりサラダ	豆腐、鶏ひき肉、ツナ、味噌	精白米、片栗粉、油、砂糖、マヨネーズ	長ネギ、青梗菜、もやし、きゅうり、コーン、パプリカ、ひじき、人参、大根		320
24日	金	柔らかいごはん 赤魚の煮付 ジャが芋と鶏肉の炒り煮 小松菜の和え物 大根サラダ	赤魚、鶏肉	精白米、じゃが芋、油、砂糖、和風ドレッシング	じゃが芋、ピーマン、大根、きゅうり、人参、小松菜、もやし		317
27日	月	柔らかいごはん ポークチャップ 白菜のツナあんかけ ほうれん草のお浸し ごぼうサラダ	豚肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、フレンチドレッシング	玉ねぎ、白菜、人参、ごぼう、きゅうり、コーン、ほうれん草、もやし		325
28日	火	柔らかいごはん さわらの幽庵焼き 肉野菜炒め もやしのナムル キャロットサラダ	さわら、豚肉	精白米、油、和風ドレッシング	キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、人参、カリフラワー、きゅうり、もやし、青梗菜		318

弊社で使用しておりますドレッシング・マヨネーズはすべて卵・乳不使用のものになります。

また、ハンバーグ・フライにつきましても牛乳、卵不使用となっております。

骨抜き魚を使用しておりますが、まれに小骨が入っている場合もございますので、喫食時にはご注意ください

今月の行事食：3日は節分です。

「福は内、鬼は外」と声を出しながら福豆（煎り大豆）を撒いて

年齢の数だけ（もしくは1つ多く）豆を食べる厄除けを行います。

福豆の変わりとして大豆のけんちん煮をご用意しました。

※ 仕入れの状況により、献立の内容が一部変更する場合がありますので、ご了承ください。