

3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	
1日	木	【お楽しみビュッフェ】（詳細は別途お知らせいたします）						
2日	金	ごはん 赤魚のトマトソースがけ キャベツのそぼろ炒め ひじきの煮物 ポパイサラダ	赤魚、鶏ひき肉	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、トマト、キャベツ、ピーマン、ひじき、大根、人参、ほうれん草、カリフラワー、パプリカ		367	
5日	月	ごはん たらのかetchup煮風 かぼちゃのそぼろあんかけ ほうれん草のお浸し コールスローサラダ	たら、鶏ひき肉	精白米、片栗粉、油、フレンチドレッシング	玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、キャベツ、きゅうり、コーン		356	
6日	火	ごはん 鶏肉のコーンシチュー風 大根とツナの炒り煮 青梗菜のナムル風 ごぼうサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、コーンシチューの素、和風ドレッシング	玉ねぎ、大根、ピーマン、青梗菜、もやし、ごぼう、人参、コーン		349	
7日	水	ごはん ますのトマトソースがけ 小松菜の豚肉の中華炒め わかめの和え物 さつま芋サラダ	ます、豚肉	精白米、さつま芋、油、マヨネーズ	玉ねぎ、トマト、小松菜、人参、わかめ、もやし、ズッキーニ、パプリカ		363	
8日	木	ごはん 彩り豆とひき肉のカレー もやしとツナの炒め物 ごぼうの煮物 かぼちゃサラダ	ミックスビーンズ、豚ひき肉、ツナ	精白米、油、カレールー、マヨネーズ	玉ねぎ、もやし、パプリカ、ごぼう、人参、かぼちゃ、カリフラワー、コーン		354	
9日	金	ごはん さわらのマヨ焼き 鶏じゃが 青梗菜の和え物 カリフラワーサラダ	さわら、鶏肉	精白米、じゃが芋、マヨネーズ、イタリアンドレッシング	青梗菜、人参、カリフラワー、パプリカ、ズッキーニ		367	
12日	月	ごはん 赤魚のカレー風味焼き パプリカのそぼろ炒め ほうれん草のお浸し ポテトサラダ	赤魚、豚ひき肉	精白米、じゃが芋、油、フレンチドレッシング	パプリカ、ほうれん草、もやし、人参、ブロッコリー		346	
13日	火	ごはん 麻婆豆腐 青梗菜とツナの炒め物 大根の煮物 コールスローサラダ	豆腐、鶏ひき肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、サウザンドレッシング	長ネギ、青梗菜、玉ねぎ、大根、人参、キャベツ、きゅうり、コーン		347	
14日	水	ごはん ポークチャップ かぼちゃのツナあんかけ きゅうりのおろし和え ポパイサラダ	豚肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、かぼちゃ、きゅうり、わかめ、大根、ほうれん草、カリフラワー、コーン		350	
15日	木	中華丼 たらのお焼焼き 切干大根の煮物 カリフラワーサラダ	たら、豚肉	精白米、片栗粉、油、砂糖、イタリアンドレッシング	白菜、ピーマン、切干大根、人参、カリフラワー、コーン、パプリカ		354	
16日	金	ごはん 鶏肉のカレー風味焼き 小松菜と彩り豆の炒め物 もやしの和え物 ポテトサラダ	鶏肉、ミックスビーンズ	精白米、じゃが芋、油、カレールー、マヨネーズ	小松菜、玉ねぎ、もやし、きゅうり、人参、ブロッコリー		349	

3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 1kg-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
19日	月	ごはん 鶏肉の漬焼き カリフラワーとツナのコーンクリーム煮 もやしのナムル風 かぼちゃサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、砂糖、コーンシチューの素、マヨネーズ	カリフラワー、玉ねぎ、もやし、きゅうり、かぼちゃ、カリフラワー、パプリカ		354
20日	火	ごはん ますのみりん焼き 白菜と豚肉の炒め物 ごぼうの煮物 ポテトサラダ	ます、豚肉	精白米、じゃが芋、油、砂糖、マヨネーズ	白菜、ピーマン、ごぼう、人参、きゅうり、ブロッコリー		349
22日	木	ごはん さわらの照焼きじゃが芋と彩り豆のコンソメ煮 キャベツのお浸し ポパイサラダ	さわら、ミックスビーンズ	精白米、じゃが芋、砂糖、イタリアンドレッシング	人参、キャベツ、きゅうり、ほうれん草、カリフラワー、パプリカ		352
23日	金	ごはん 豆腐のチャンプル 鶏肉と大根の煮物 かぼちゃの味噌和え カリフラワーサラダ	豆腐、鶏肉、味噌	精白米、油、砂糖、フレンチドレッシング	キャベツ、ピーマン、大根、かぼちゃ、カリフラワー、トマト、きゅうり		354
26日	月	ごはん 豚肉のクリーム煮 大根と豆腐の炒り煮 ひじきの和風和え ごぼうサラダ	豚肉、豆腐	精白米、油、砂糖、シチューの素、和風ドレッシング	玉ねぎ、大根、人参、ひじき、キャベツ、ごぼう、カリフラワー、コーン		363
27日	火	ごはん たら味噌焼き 白菜と豚肉の中華炒め 大根のきんぴら かぼちゃサラダ	たら、豚肉、味噌	精白米、油、砂糖、マヨネーズ	白菜、ピーマン、大根、人参、かぼちゃ、カリフラワー、きゅうり		361
28日	水	ごはん 鶏肉のトマト煮 キャベツと油揚げの炒め物 青梗菜のナムル風 わかめサラダ	鶏肉、油揚げ	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、トマト、キャベツ、ピーマン、青梗菜、人参、わかめ、パプリカ、ズッキーニ		362
29日	木	ごはん ますの照焼き 肉じゃが 白菜のお浸し ごぼうサラダ	ます、豚肉	精白米、じゃが芋、油、マヨネーズ	ピーマン、白菜、小松菜、ごぼう、人参、きゅうり		361
30日	金	ごはん 厚揚げの味噌炒め ひじきと鶏肉の煮物 小松菜のナムル風 さつま芋サラダ	厚揚げ、鶏肉、味噌	精白米、さつま芋、油、砂糖、マヨネーズ	玉ねぎ、ピーマン、ひじき、人参、小松菜、もやし、パプリカ、カリフラワー		349

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。

魚は骨取り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

また、鶏肉につきましてもまれに軟骨、小骨がある場合もございますので、喫食時にはご注意願います。

8日と15日は温かいメイン料理でご提供致します。

※ 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。