

2021 年 1 月

みらいっこぴち様

1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
4日	月	柔らかいごはん 鶏肉の照焼き ひじきとツナの煮物 白菜のお浸し コーンサラダ	鶏肉、ツナ	精白米、油、砂糖、イタリアンドレッシング	ひじき、人参、白菜、きゅうり、コーン、パプリカ、スッキーニ		301
5日	火	柔らかいごはん たら味噌焼き かぼちゃのそぼろ煮 切干大根の和風和え コールスローサラダ	たら、鶏ひき肉、味噌	精白米、片栗粉、油、砂糖、フレンチドレッシング	かぼちゃ、切干大根、人参、キャベツ、きゅうり、コーン		301
6日	水	柔らかいごはん 厚揚げの野菜あんかけ じゃが芋とツナの炒め物 青梗菜のナムル風 ごぼうサラダ	厚揚げ、ツナ	精白米、じゃが芋、片栗粉、油、マヨネーズ	白菜、玉ねぎ、パプリカ、青梗菜、もやし、ごぼう、きゅうり、コーン		298
7日	木	米粉パン 豚肉のカレー風味煮 小松菜と油揚げの炒め物 大根のお浸し カリフラワーサラダ	豚肉、油揚げ	米粉パン、油、砂糖、カレールー、フレンチドレッシング	玉ねぎ、小松菜、もやし、大根、きゅうり、カリフラワー、パプリカ、コーン		312
8日	金	柔らかいごはん さわらの磯焼き キャベツと鶏肉の炒め物 青梗菜のお浸し かぼちゃサラダ	さわら、鶏肉	精白米、油、マヨネーズ	青のり、キャベツ、玉ねぎ、青梗菜、もやし、かぼちゃ、パプリカ、コーン		296
12日	火	柔らかいごはん 豆腐の中華炒め じゃが芋とツナの炒め物 ほうれん草の和え物 コーンサラダ	豆腐、ツナ	精白米、じゃが芋、片栗粉、油、サウザンドレッシング	白菜、人参、パプリカ、ほうれん草、もやし、コーン、カリフラワー、コーン		298
13日	水	米粉パン チキンハヤシ風 小松菜と油揚げの炒め物 白菜のお浸し わかめサラダ	鶏肉、油揚げ	米粉パン、油、ハヤシルー、和風ドレッシング	玉ねぎ、小松菜、もやし、白菜、きゅうり、わかめ、きゅうり、パプリカ		307
14日	木	柔らかいごはん ますのマヨ焼き ひじきのそぼろ煮 青梗菜のナムル風 オニオンサラダ	ます、鶏ひき肉	精白米、油、砂糖、マヨネーズ、フレンチドレッシング	ひじき、人参、青梗菜、もやし、玉ねぎ、コーン、きゅうり		302
15日	金	柔らかいごはん 豚肉の味噌炒め 白菜とツナの炒め物 小松菜のお浸し 大根サラダ	豚肉、ツナ、味噌	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、白菜、パプリカ、小松菜、もやし、大根、きゅうり、コーン		302
18日	月	柔らかいごはん 厚揚げの中華炒め ほうれん草とツナの炒め物 カリフラワーの和風和え オニオンサラダ	厚揚げ、ツナ	精白米、油、イタリアンドレッシング	白菜、人参、ほうれん草、もやし、カリフラワー、ひじき、玉ねぎ、パプリカ、コーン		307
19日	火	柔らかいごはん 豚肉のコーンクリーム煮 小松菜と油揚げの炒め物 キャベツのナムル風 ポテトサラダ	豚肉、油揚げ	精白米、じゃが芋、油、コーンシチューの素、サウザンドレッシング	玉ねぎ、小松菜、もやし、キャベツ、きゅうり、パプリカ、コーン		298
20日	水	柔らかいごはん たら漬焼き ごぼうと鶏肉の煮物 ひじきの和え物 ポパイサラダ	たら、鶏肉	精白米、砂糖、和風ドレッシング	ごぼう、人参、ひじき、もやし、きゅうり、ほうれん草、コーン、パプリカ		301

2021 年 1 月

みらいっこぷち様

1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利*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
21日	木	米粉パン 鶏肉バジル風味焼き 白菜と大豆の炒め物 かぼちゃの煮物 大根サラダ	鶏肉、大豆	米粉パン、油、砂糖、フレンチドレッシング	バジル、白菜、人参、かぼちゃ、大根、きゅうり、パプリカ		305
22日	金	柔らかいごはん さわらの味噌焼き 里芋と豚肉の煮物 青梗菜のお浸し コールスローサラダ	さわら、豚肉、味噌	精白米、里芋、油、砂糖、イタリアンドレッシング	人参、青梗菜、もやし、キャベツ、きゅうり、パプリカ		303
25日	月	柔らかいごはん 豚肉のしょうが焼き かぼちゃと大豆の煮物 キャベツのお浸し ひじきサラダ	豚肉、大豆	精白米、油、砂糖、和風ドレッシング	生姜、玉ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、ひじき、カリフラワー、コーン		303
26日	火	柔らかいごはん 厚揚げ麻婆豆腐 ほうれん草とツナの炒め物 大根の和え物 コールスローサラダ	厚揚げ、鶏ひき肉、ツナ、味噌	精白米、片栗粉、油、砂糖、フレンチドレッシング	長ネギ、ほうれん草、玉ねぎ、大根、きゅうり、キャベツ、コーン、カリフラワー		304
27日	水	柔らかいごはん ますの漬焼き キャベツと豚肉の炒め物 青梗菜のナムル風 かぼちゃサラダ	ます、豚肉	精白米、油、マヨネーズ	キャベツ、玉ねぎ、青梗菜、もやし、かぼちゃ、パプリカ、コーン		308
28日	木	米粉パン 鶏肉のクリーム煮 じゃが芋と油揚げの炒め物 わかめの和え物 カリフラワーサラダ	鶏肉、油揚げ	米粉パン、じゃが芋、油、シチューの素、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、パプリカ、わかめ、もやし、カリフラワー、きゅうり、コーン		303
29日	金	柔らかいごはん 赤魚の照焼き 大根のそぼろ煮 小松菜のお浸し コーンサラダ	赤魚、鶏ひき肉	精白米、片栗粉、砂糖、サウザンドレッシング	大根、人参、小松菜、もやし、コーン、パプリカ、ズッキーニ		296

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、喫食時にはご注意ください。

※7大アレルゲンについて...醤油に含まれる(小麦)の表記は控えさせて頂いております

※ 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。