

2022年 3月献立表 (離乳食)

*19日(土)は保育修了式の為、26日(土)は厨房点検の為、給食はお休みします。お弁当をご用意ください。

日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。	日 曜	午前食	主な材料	午後食 ()内は、主な材料です。
1 火	軟飯 小松菜のそぼろ煮 かぼちゃとしめじの煮物	米 鶏肉 小松菜 人参 かぼちゃ しめじ	野菜蒸しパン (ホットケーキミックス ブロッコリー 人参)	15 火	軟飯 小松菜のそぼろ煮 かぼちゃとしめじの煮物	米 鶏肉 小松菜 人参 かぼちゃ しめじ	ツナと野菜のパスタ (スパゲティ ツナ ブロッコリー キャベツ)
2 水	軟飯 炒り豆腐 青梗菜の煮びたし	米 豆腐 鶏肉 人参 椎茸 三度豆 青梗菜	かぼちゃがゆ (米 かぼちゃ)	16 水	軟飯 炒り豆腐 青梗菜の煮びたし	米 豆腐 鶏肉 人参 椎茸 三度豆 青梗菜	そぼろごはん (米 鶏肉)
3 木	軟飯 ツナと大根のみそ煮 人参の含め煮	米 ツナ 大根 三度豆 人参	苺ミルクかん (豆乳 苺ジャム 寒天)	17 木	軟飯 煮魚 人参しりしり	米 白身魚 三度豆 かぼちゃ 人参 もやし	かぼちゃケーキ (ホットケーキミックス かぼちゃ)
4 金	軟飯 ツナじゃが ブロッコリーのおかか煮	米 ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ ブロッコリー かつお節	苺のカップケーキ (ホットケーキミックス 苺ジャム)	18 金	軟飯 ほうれん草の白和え かぼちゃのレモン煮	米 豆腐 ほうれん草 しめじ 人参 かぼちゃ レモン	焼きバナナ (バナナ)
5 土	軟飯 豆腐の中華煮 玉ねぎのスープ	米 豆腐 鶏肉 白菜 人参 しめじ 玉ねぎ えのき 人参	野菜入りマッシュポテト (じゃがいも ブロッコリー 人参)	22 火	軟飯 ソイシチュー ほうれん草の煮びたし	米 ツナ 玉ねぎ 人参 じゃがいも 豆乳 ほうれん草	かぼちゃサンド (麦ロール かぼちゃ)
7 月	軟飯 すき焼き風 さつまいもレモン煮	米 鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 麩 さつまいも レモン	きなこマカロニ (マカロニ きなこ)	23 水	軟飯 魚のトマト煮 かぼちゃスティック	米 白身魚 玉ねぎ ブロッコリー トマト かぼちゃ	しらす青菜ごはん (米 しらす ほうれん草)
8 火	軟飯 ソイシチュー ほうれん草の煮びたし	米 ツナ 玉ねぎ 人参 じゃがいも 豆乳 ほうれん草	さつまいもようかん (さつまいも 寒天)	24 木	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 白菜の煮びたし	米 豆腐 鶏肉 人参 椎茸 三度豆 白菜	りんごのコンポート (りんご)
9 水	軟飯 魚のトマト煮 かぼちゃスティック	米 白身魚 玉ねぎ ブロッコリー トマト かぼちゃ	枝豆ごはん (米 枝豆)	25 金	軟飯 じゃがいもと大豆のカレー煮 小松菜ののり和え	米 大豆 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ 小松菜 人参 のり	トマトかん (トマト 寒天)
10 木	軟飯 赤ちゃんマーボー豆腐 白菜の煮びたし	米 豆腐 鶏肉 人参 椎茸 三度豆 白菜	ジャムサンド (食パン 苺ジャム)	28 月	軟飯 ひじき煮 大根と人参の含め煮	米 豆腐 ひじき 三度豆 大根 人参	のりポテト (じゃがいも 青のり)
11 金	軟飯 じゃがいもと大豆のカレー煮 小松菜ののり和え	米 大豆 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ しめじ 小松菜 人参 のり	焼きいも (さつまいも)	29 火	軟飯 煮魚 人参しりしり	米 白身魚 三度豆 かぼちゃ 人参 もやし	きな粉蒸しパン (ホットケーキミックス きなこ)
12 土	トマトリゾット キャベツのスープ	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 トマト キャベツ えのき	かぼちゃの茶巾しぼり (かぼちゃ)	30 水	軟飯 かぼちゃのうま煮 三度豆のおかか和え	米 鶏肉 かぼちゃ 人参 玉ねぎ 三度豆 かつお節	かつおごはん (米 かつお節)
14 月	軟飯 ひじき煮 大根と人参の含め煮	米 豆腐 ひじき 三度豆 大根 人参	にゅうめん (そうめん ツナ 椎茸 小松菜)	31 木	軟飯 ほうれん草の白和え かぼちゃのレモン煮	米 豆腐 ほうれん草 しめじ 人参 かぼちゃ レモン	スイートポテト (さつまいも)

★この献立は後期食を基準に作成しています。お子様の成長に合わせて 食材・調理形態などを調整いたしますので、クラス担任にご相談ください。

★後期食については、午前食に果物がついています。

★調味料は記載していませんが、中期食より使用しています。