

完了期献立予定表

ベビーからーれ
令和4年3月

日・曜日			昼食			午後おやつ	
			主食	おかず	材料	献立名	材料
1	15	火	軟飯	鮭のちゃんちゃん焼き 青菜ともやしの磯辺和え えのきのすまし汁	精白米、鮭、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、じゃが芋、もやし、ほうれん草、のり、えのき、ねぎ	ふかしいも	さつまいも
2	16	水	軟飯	高野豆腐と野菜の煮物 さといものポテトサラダ ほうれんそうのお味噌汁	精白米、昆布出汁、高野豆腐、キャベツ、にんじん、さといも、きゅうり、コーン、マヨネーズ、たまねぎ、ほうれんそう	かぼちゃ蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳、かぼちゃ
ひなまつり			ちらし寿司 (軟飯)	鶏肉の和風焼き 菜の花サラダ 花心のすまし汁	精白米、しいたけ、油揚げ、にんじん、たまご、さやえんどう、鶏肉、菜の花、マヨネーズ、ふ、ねぎ	さくらもち	米粉、牛乳、いちごジャム、こしあん、いちご
3	-	木					
4	18	金	軟飯	豆腐入りミートローフ マカロニサラダ 青菜のスープ	精白米、合挽き肉、豆腐、ミックスベジタブル、たまねぎ、パン粉、マカロニ、ブロッコリー、コーン、マヨネーズ、ほうれん草	ツナおかかおにぎり	精白米、ツナ、かつお節
5	19	土	軟飯	とりひき肉と野菜の煮物 ブロッコリーとツナサラダ キャベツのスープ	精白米、昆布出汁、鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、ブロッコリー、ツナ、コーン	焼きおにぎり	精白米
7	-	月	軟飯	かじきのみそ煮 ひじきサラダ 根菜のすまし汁	精白米、かじき、ひじき、いんげん、えだまめ、マヨネーズ、だいこん、にんじん、ねぎ	チーズサンド	食パン、チーズ
8	22	火	軟飯	しょうが焼き キャベツの塩昆布和え かぶのお味噌汁	精白米、豚肉、たまねぎ、キャベツ、昆布、ごま、かぶ	フルーツヨーグルト	ヨーグルト、いちご、りんご、もも
9	23	水	煮込みうどん	春菊の白和え わかめスープ・フルーツ	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、しいたけ、しめじ、春菊、豆腐、ごま、わかめ、ねぎ	きなこおはぎ	精白米、きな粉
10	24	木	軟飯	ささみと野菜の煮物 コールスロー トマトスープ	精白米、昆布出汁、ささみ、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、コーン、マヨネーズ、トマト	牛乳かん	牛乳、寒天、みかん
11	-	金	軟飯	とりひき肉と野菜の煮物 青菜ののり和え かぶのお味噌汁	精白米、昆布出汁、鶏ひき肉、たまねぎ、ブロッコリー、さつまいも、ほうれんそう、のり、かぶ	のり塩ポテト	じゃがいも、青のり
-	25	金	軟飯	鶏肉のマーマレード煮 ブロッコリーのチーズサラダ かぶのスープ	精白米、鶏肉、たまねぎ、マーマレード、ブロッコリー、チーズ、マヨネーズ、かぶ	夕焼けおにぎり	精白米、にんじん、かつお節
12	26	土	チキンピラフ (軟飯)	にんじんとキャベツのサラダ じゃがいものスープ	精白米、鶏肉、たまねぎ、ピーマン、にんじん、キャベツ、ツナ、じゃがいも	蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳
14	28	月	軟飯	肉じゃが お野菜サラダ きのこのすまし汁	精白米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、キャベツ、コーン、ほうれん草、えのき、ねぎ	クッキー	小麦粉、バター、牛乳
-	29	火	わかめごはん (軟飯)	白身魚のパン粉焼き 五目きんぴら 白菜のお味噌汁	精白米、わかめ、たら、パン粉、豚肉、にんじん、ごぼう、れんこん、油揚げ、白菜	マカロニスープ	マカロニ、たまねぎ、キャベツ、コーン、トマト、ペーコン
17	31	木	軟飯	納豆 鶏の照り焼き かぶの梅おかか和え 青菜のお味噌汁	精白米、納豆、鶏肉、さやいんげん、かぶ、うめぼし、かつお節、小松菜、たまねぎ	黒糖ラスク	食パン、黒糖、バター
おたのしみかい おたんじょうびかい 30日(水)			ツナピラフ (軟飯)	チーズハンバーグ サラダスパゲティ 青菜ときこのスープ	精白米、ツナ、たまねぎ、ピーマン、豚肉、豆腐、パン粉、ブロッコリー、チーズ、スパゲティ、キャベツ、にんじん、コーン、ほうれん草、しめじ	お楽しみパフェ	牛乳、寒天、コーンフレーク、みかん、もも

※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。



女の子の健やかな成長と健康を願う行事です。

春らしく華やかなお料理を囲んで

お祝いするのも良いですね🌸