



			ベビーかろーれ 令和4年 3月			
		ΠΞΞ	昼 食		午後おやつ	
		曜		材料	献立名	材料
1	15	火	しらすと野菜の煮込みうどん えのきのすまし汁	うどん、昆布出汁、しらす、たま ねぎ、キャベツ、にんじん、じゃ がいも、のり、えのき、ねぎ	ふかしいも	さつまいも
2	16	水	5倍がゆ 高野豆腐と野菜の煮物 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、 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
3	-	木	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 ふとねぎのお味噌汁	精白米、昆布出汁、ささみ、しい たけ、にんじん、たまねぎ、菜の 花、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
4	18	金	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 青菜のスープ	精白米、昆布出汁、豆腐、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、 キャベツ、ほうれんそう	ツナおかかおにぎり	精白米、ツナ、かつお 節
5	19	H	5倍がゆ とりひき肉と野菜の煮物 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	焼きおにぎり	精白米
7	-	月	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 根菜とわかめのすまし汁	精白米、昆布出汁、ささみ、ひじき、いんげん、だいこん。にんじん、わかめ	チーズサンド	<u>食パン</u> 、チーズ
8	22	火	5倍がゆ 白身魚と野菜の煮物 かぶのお味噌汁	精白米、昆布出汁、白身魚、たま ねぎ、キャベツ、 かぶ 、ほうれん そう	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	豆腐と野菜の煮込みうどん わかめスープ	うどん、昆布出汁、豆腐、にんじん、キャベツ、しいたけ、しめじ、 春菊 、わかめ、ねぎ	きなこおはぎ風	精白米、きな粉
10	24	木	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 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、トマト	牛乳かん	牛乳、寒天、みかん
11	25	金	5倍がゆ とりひき肉と野菜の煮物 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、 かぶ	のり塩ポテト(11日) 夕焼けおにぎり	じゃが芋、青のり(11日) 精白米、にんじん、かつ お節(25日)
12	26	±	しらすと野菜の煮込みうどん じゃがいものスープ	うどん、昆布出汁、しらす、たま ねぎ、ピーマン、にんじん、キャ ベツ、じゃがいも	蒸しパン	ホットケーキミック ス、牛乳
14	28	月	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 きのこのすまし汁	精白米、昆布出汁、ささみ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、えのき、ねぎ	クッキー	小麦粉、バター、牛乳
_	29	火	5倍がゆ 白身魚と野菜の煮物 白菜のお味噌汁	精白米、昆布出汁、白身魚、トマト、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、白菜、ねぎ	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
-	30	水	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 青菜ときのこのスープ	精白米、昆布出汁、豆腐、たまねぎ、ブロッキリー、キャベツ、にんじん、ほうれんそう、しめじ	ゼリーパフェ	牛乳、寒天、みかん、 もも
17	31	木	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 青菜のお味噌汁	精白米、昆布出汁、ささみ、たま ねぎ、 かぶ、 にんじん、じゃがい も、小松菜	黒糖ラスク	<u>食パン</u> 、黒糖、バター



女の子の健やかな成長と健康を願行事です。 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。