

日・曜日	午前おやつ		昼食			午後おやつ		
			主食	おかず	材料	献立名	材料	
ひな祭りメニュー			ちらし寿司	からあげ 菜の花の味噌マヨ和え すまし汁	精白米、しいたけ、油揚げ、コーン、さやえんそう、にんじん、鶏肉、しょうが、菜の花、マヨネーズ、ごま、わかめ、麩	ひなあられ風 ポテト	じゃがいも、あおのり	
1	-	金	ウエハース					
2	16	土	おせんべい	煮込みうどん	じゃがいものそぼろあん フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米、ごま
4	18	月	ビスケット	ごはん	鶏の照り焼き ポテトサラダ だいこんのみそ汁	精白米、鶏肉、じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン、マヨネーズ、だいこん、わかめ	フレンチトースト	高野豆腐、牛乳、きなこ
5	19	火	クッキー	中華丼	バンバンジー 春雨スープ	精白米、豚肉、白菜、にんじん、しいたけ、たまねぎ、もやし、きゅうり、ささみ、ごま、春雨、しめじ、わかめ	スイートポテト	さつまいも、牛乳
広島県郷土料理								
6	-	水	ウエハース	ごはん	美酒鍋 白和え フルーツ	精白米、鶏肉、にんじん、はくさい、ねぎ、しめじ、青菜、豆腐、ごま、果物	フライケーキ	ホットケーキミックス、バナナ
7	21	木	おせんべい	和風スパゲティ	ブロッコリーサラダ 白菜のスープ	スパゲティ、豚肉、たまねぎ、小松菜、しめじ、ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ、白菜、にんじん	じゃがおやき	ほうれんそう、じゃがいも、牛乳
8	22	金	ビスケット	おからパン	クリームシチュー コールスロー フルーツ	おからパン、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、キャベツ、きゅうり、コーン、バナナ	わかめおにぎり	精白米、わかめ
9	23	土	クッキー	豚丼	いそべあえ ポテトスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青菜、ささみ、のり、じゃがいも、ブロッコリー	ポテトスナック	じゃがいも
11	25	月	ウエハース	ごはん	揚げ豆腐のあんかけ キャベツサラダ みそ汁	精白米、豆腐、たまねぎ、にんじん、しめじ、青菜、キャベツ、ささみ、コーン、わかめ、えのき、油揚げ	野菜チヂミ	小松菜、チーズ、薄力粉
12	-	火	おせんべい	食パン	鶏肉のピザ焼き ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおのり、たまねぎ、にんじん、白菜、コーン、牛乳	五平餅	精白米、ごま
13	27	水	ビスケット	納豆ごはん	プリのバターしょうゆ焼き ポパイサラダ かぼちゃのみそ汁	精白米、納豆、プリ、ほうれん草、にんじん、コーン、かぼちゃ、たまねぎ	にんじんスティック	ホットケーキミックス、ヨーグルト、にんじん
14	28	木	クッキー	ごはん	ポークケチャップ マカロニサラダ だいこんのすまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、しめじ、にんじん、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、だいこん、白菜	コーンフレーク スナック	マシュマロ、コーンフレーク
15	29	金	ウエハース	ちゃんぽん	ひじきサラダ フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、牛乳、ひじき、さやいんげん、マヨネーズ、ごま、りんご	きなこサンド	食パン、きなこ、牛乳
-	30	土	おせんべい	鶏照り焼き丼	ブロッコリーのおかか和え 青菜のすまし汁	精白米、鶏肉、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、かつお節、青菜、麩	ポテトスナック	じゃがいも
おたのしみかい おたんじょうびかい 26日(火)			クッキー	コーンライス	カレーフリッター にんじんサラダ 菜の花スープ	精白米、コーン、鶏肉、カレー粉、キャベツ、にんじん、チーズ、菜の花、たまねぎ	いちごケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、イチゴジャム、苺

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 474.1kcal
- ・タンパク質 18.4g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



※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。

☆6日：広島県の郷土料理

美酒鍋（びしょなべ・びしゅなべ）とは元々はお酒をつくる「蔵人」の賄い料理で彼らの仕事は水仕事が多く、いつも身につけている服がびしょびしょであったことから、そう呼ばれました。味付けは日本酒と塩こしょうと素材の旨味を生かしたシンプルな鍋料理です。給食では料理酒と塩で調理しています。

おやつには呉市のソウルフードであるフライケーキを食べやすいバナナにアレンジして取り入れてみました。





# 3月 完了期献立予定表



ベビーかるーれ  
令和6年3月

日・曜日		午前おやつ		昼食			午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
ひな祭りメニュー				ちらし寿司	鶏ソテー 菜の花の味噌マヨ和え すまし汁	精白米、しいたけ、油揚げ、コーン、さやえんそう、にんじん、鶏肉、しょうが、菜の花、マヨネーズ、こま、わかめ、麩	ひなあられ風 ポテト	じゃがいも、あおのり
1	-	金	ウエハース					
2	16	土	おせんべい	煮込みうどん	じゃがいものそぼろあん フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米、こま
4	18	月	ビスケット	ごはん	鶏の照り焼き ポテトサラダ だいこんのみそ汁	精白米、鶏肉、じゃがいも、きゅうり、にんじん、コーン、マヨネーズ、だいこん、わかめ	フレンチトースト	高野豆腐、牛乳、きなこ
5	19	火	クッキー	中華丼	バンバンジー 春雨スープ	精白米、豚肉、白菜、にんじん、しいたけ、たまねぎ、もやし、きゅうり、ささみ、こま、春雨、しめじ、わかめ	スイートポテト	さつまいも、牛乳
広島県郷土料理								
6	-	水	ウエハース	ごはん	美酒鍋 白和え フルーツ	精白米、鶏肉、にんじん、はくさい、ねぎ、しめじ、青菜、豆腐、こま、果物	フライケーキ	ホットケーキミックス、バナナ
7	21	木	おせんべい	和風スパゲティ	ブロッコリーサラダ 白菜のスープ	スパゲティ、豚肉、たまねぎ、小松菜、しめじ、ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ、白菜、にんじん	じゃがおやき	ほうれんそう、じゃがいも、牛乳
8	22	金	ビスケット	おからパン	クリームシチュー コールスロー フルーツ	おからパン、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、キャベツ、きゅうり、コーン、バナナ	わかめおにぎり	精白米、わかめ
9	23	土	クッキー	豚丼	いそべあえ ポテトスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青菜、ささみ、のり、じゃがいも、しめじ	ポテトスナック	じゃがいも
11	25	月	ウエハース	ごはん	豆腐のあんかけ キャベツサラダ みそ汁	精白米、豆腐、たまねぎ、にんじん、しめじ、青菜、キャベツ、ささみ、コーン、わかめ、えのき、油揚げ	野菜チヂミ	小松菜、チーズ、薄力粉
12	-	火	おせんべい	食パン	鶏肉のピザ焼き ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおのり、たまねぎ、にんじん、白菜、コーン、牛乳	五平餅	精白米、こま
13	27	水	ビスケット	納豆ごはん	プリのバターしょうゆ焼き ポパイサラダ かぼちゃのみそ汁	精白米、納豆、プリ、ほうれん草、にんじん、かぼちゃ、たまねぎ	にんじんスティック	ホットケーキミックス、ヨーグルト、にんじん
14	28	木	クッキー	ごはん	ポークケチャップ マカロニサラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、しめじ、にんじん、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、だいこん、白菜	コーンフレーク スナック	マシュマロ、コーンフレーク
15	29	金	ウエハース	ちゃんぽん	ひじきサラダ フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、牛乳、ひじき、さやいんげん、マヨネーズ、こま、りんご	きなこサンド	食パン、きなこ、牛乳
-	30	土	おせんべい	鶏照り焼き丼	ブロッコリーのおかか和え 青菜のみそ汁	精白米、鶏肉、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、かつお節、青菜、麩	ポテトスナック	じゃがいも
おたのしみかい おたんじょうびかい 26日(火)		クッキー		コーンライス	カレーフリッター にんじんサラダ 菜の花スープ	精白米、コーン、鶏肉、カレー粉、キャベツ、にんじん、チーズ、菜の花、たまねぎ	いちごケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、イチゴジャム、苺

### 今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 372.3kcal
- ・タンパク質 14.7g

### 【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、  
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



※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。

### ☆6日：広島県の郷土料理

美酒鍋（びしょなべ・びしゅなべ）とは元々はお酒をつくる「蔵人」の賄い料理で彼らの仕事は水仕事が多く、いつも身につけている服がびしょびしょであったことから、そう呼ばれました。味付けは日本酒と塩こしょうと素材の旨味を生かしたシンプルな鍋料理です。給食では料理酒と塩で調理しています。

おやつには呉市のソウルフードであるフライケーキを食べやすいバナナにアレンジして取り入れてみました。



☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ		
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応	
1	-	金	①		菜の花の味噌マヨ和え	④		
2	16	土	①					
4	18	月	①		ポテトサラダ	④		
5	19	火	①					
6	-	水	①					
7	21	木	①		ブロッコリーサラダ	④		
8	22	金	①	③				
9	23	土	①					
11	25	月	①					
12	-	火	①	③				
-	26	火	①					
13	27	水	①					
14	28	木	①					
15	29	金	①		ひじきサラダ	④	きなこサンド	③
-	30	土	①					

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。

