

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
1	15	木	ウエハース	カレーライス	もやしとささみサラダ フルーツ	精白米、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、もやし、ささみ、バナナ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
節分メニュー				恵方巻き	青菜のごまあえ いわしのつみれ入りけんちん汁	精白米、鮭、きゅうり、のり、青菜、にんじん、ごま、いわしつみれ、しいたけ、だいこん、ねぎ	鬼まんじゅう	さつまいも、薄力粉、牛乳
2	-	金	おせんべい					
-	16	金	おせんべい	ごはん	鮭のちゃんちゃん焼き 青菜のごま和え だいこんのすまし汁	精白米、鮭、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青菜、えのき、ごま、だいこん、わかめ	さつまいもようかん	さつまいも、寒天
3	17	土	ビスケット	焼きうどん	ブロッコリーサラダ 青菜のすまし汁	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、しめじ、かつお節、ブロッコリー、コーン、チーズ、青菜	焼きおにぎり	精白米、ごま
5	19	月	クッキー	ごはん	煮込みハンバーグ マカロニサラダ キャベツのスープ	精白米、豚ひき肉、鶏ひき肉、たまねぎ、しめじ、マカロニ、にんじん、ブロッコリー、コーン、キャベツ、じゃがいも	豆腐ドーナツ	ホットケーキミックス、豆腐
6	20	火	ウエハース	ごはん	マーボー春雨 小松菜のナムル 中華スープ	精白米、豚ひき肉、春雨、はくさい、にんじん、しょうが、小松菜、えのき、豆腐、にんじん、ねぎ	お好み焼き	キャベツ、豚肉、チーズ、薄力粉、かつお節、あおのり
7	21	水	おせんべい	食パン	バーベキューチキン 白菜のミルクスープ	食パン、鶏肉、ブロッコリー、じゃがいも、マヨネーズ、白菜、たまねぎ、にんじん、牛乳	ツナおかかおにぎり	精白米、ツナ、かつお節
8	22	木	ビスケット	ごはん	肉豆腐 菜の花のおひたし さといものみそ汁	精白米、豚肉、豆腐、にんじん、小松菜、えのき、ねぎ、菜の花、しめじ、さといも、たまねぎ	ナポリタン	スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、ツナ、チーズ
奈良県ご当地メニュー				にゅうめん	ブロッコリーのツナマヨ和え フルーツ	そうめん、鶏ひき肉、たまねぎ、しょうが、にんじん、しめじ、ブロッコリー、じゃがいも、ツナ、マヨネーズ、りんご	豆腐とバナナの 葛餅風	バナナ、豆腐、きなこ
9	-	金	クッキー					
10	24	土	ウエハース	ピラフ	ほうれん草のサラダ じゃがいもとたまねぎのみそ汁	精白米、鶏肉、たまねぎ、コーン、ほうれん草、チーズ、じゃがいも、たまねぎ、わかめ	蒸しパン	ホットケーキ、牛乳
-	26	月	おせんべい	ごはん	酢鶏 春雨サラダ わかめスープ	精白米、鶏肉、しょうが、たまねぎ、ピーマン、にんじん、しいたけ、春雨、きゅうり、にんじん、わかめ、えのき、ねぎ	焼きそば	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、かつお節
13	27	火	ビスケット	みそ煮込み うどん	いそべあえ フルーツ	うどん、鶏肉、たまねぎ、にんじん、青菜、もやし、ささみ、のり、バナナ	炊き込みご飯	精白米、油揚げ、にんじん、しめじ
14	-	水	クッキー	ごはん	サバのゴマ味噌焼き 炒り豆腐 はくさいのみそ汁	精白米、さば、豆腐、鶏ひき肉、にんじん、いんげん、はくさい、油揚げ	ココアクッキー	薄力粉、ココア、牛乳
-	29	木	ウエハース	おからパン	マカロニグラタン にんじんサラダ キャベツのスープ	おからパン、マカロニ、鶏肉、たまねぎ、しめじ、薄力粉、牛乳、チーズ、にんじん、ツナ、キャベツ、たまねぎ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト
おたのしみかい おたんじょうびかい 28日(水)			クッキー	ケチャップライス	ポップコーンチキン はくさいサラダ お野菜コロコロスープ	精白米、たまねぎ、ピーマン、鶏むね肉、白菜、きゅうり、コーン、にんじん、じゃがいも、小松菜	ブラウニー	豆腐、薄力粉、ココア

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 478kcal
- ・タンパク質 18.5g

【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。

☆9日：奈良県の郷土料理

素麺は奈良県三輪山麓が発祥とされています。暑い時は冷やして食べたり寒い時には暖かい出汁で煮て食べたりと1年を通して食べられている食材です。

おやつも奈良県の郷土料理として紹介してある葛餅を豆腐とバナナを使用して葛餅風にしてみました。





2月 完了期献立予定表



ベビーかるーれ
令和6年2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
1	15	木	ウエハース	カレーライス	もやしとささみサラダ フルーツ	精白米、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、もやし、ささみ、バナナ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
節分メニュー				恵方巻き	青菜のごまあえ いわしのつみれ入りけんちん汁	精白米、鮭、きゅうり、のり、青菜、にんじん、ごま、いわしつみれ、しいたけ、だいこん、ねぎ	鬼まんじゅう	さつまいも、薄力粉、牛乳
2	-	金	おせんべい					
-	16	金	おせんべい	ごはん	鮭のちゃんちゃん焼き 青菜のごま和え だいこんのすまし汁	精白米、鮭、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青菜、えのき、ごま、だいこん、わかめ	さつまいもようかん	さつまいも、寒天
3	17	土	ビスケット	焼きうどん	ブロッコリーサラダ 青菜のすまし汁	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、しめじ、かつお節、ブロッコリー、コーン、チーズ、青菜	焼きおにぎり	精白米、ごま
5	19	月	クッキー	ごはん	煮込みハンバーグ マカロニサラダ キャベツのスープ	精白米、豚ひき肉、鶏ひき肉、たまねぎ、しめじ、マカロニ、にんじん、ブロッコリー、コーン、キャベツ、じゃがいも	豆腐ドーナツ	ホットケーキミックス、豆腐
6	20	火	ウエハース	ごはん	マーボー春雨 小松菜のナムル 中華スープ	精白米、豚ひき肉、春雨、はくさい、にんじん、しょうが、小松菜、えのき、豆腐、にんじん、ねぎ	お好み焼き	キャベツ、豚肉、チーズ、薄力粉、かつお節、あおのり
7	21	水	おせんべい	食パン	バーベキューチキン 白菜のミルクスープ	食パン、鶏肉、ブロッコリー、じゃがいも、マヨネーズ、白菜、たまねぎ、にんじん、牛乳	ツナおかかおにぎり	精白米、ツナ、かつお節
8	22	木	ビスケット	ごはん	肉豆腐 菜の花の味噌マヨ和え すまし汁	精白米、豚肉、豆腐、にんじん、小松菜、えのき、ねぎ、菜の花、にんじん、マヨネーズ、さといも、たまねぎ	ナポリタン	スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、ツナ、チーズ
奈良県ご当地メニュー				にゅうめん	ブロッコリーのツナマヨ和え フルーツ	そうめん、鶏ひき肉、たまねぎ、しょうが、にんじん、しめじ、ブロッコリー、じゃがいも、ツナ、マヨネーズ、りんご	豆腐とバナナの 葛餅風	バナナ、豆腐、きなこ
9	-	金	クッキー					
10	24	土	ウエハース	ピラフ	キャベツのゆかり和え じゃがいもとたまねぎのみそ汁	精白米、鶏肉、たまねぎ、コーン、キャベツ、ささみ、じゃがいも、たまねぎ、わかめ	蒸しパン	ホットケーキ、牛乳
-	26	月	おせんべい	ごはん	酢鶏 春雨サラダ わかめスープ	精白米、鶏肉、しょうが、たまねぎ、ピーマン、にんじん、しいたけ、春雨、きゅうり、にんじん、わかめ、えのき、ねぎ	焼きそば	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、かつお節
13	27	火	ビスケット	みそ煮込み うどん	いそべあえ フルーツ	うどん、鶏肉、たまねぎ、にんじん、青菜、もやし、ささみ、のり、バナナ	炊き込みご飯	精白米、油揚げ、にんじん、しめじ
14	-	水	クッキー	ごはん	サバのゴマ味噌焼き 炒り豆腐 はくさいのすまし汁	精白米、さば、ごま、豆腐、鶏ひき肉、にんじん、いんげん、はくさい、油揚げ	ココアクッキー	薄力粉、ココア、牛乳
-	29	木	ウエハース	おからパン	マカロニグラタン にんじんサラダ キャベツのスープ	おからパン、マカロニ、鶏肉、たまねぎ、しめじ、薄力粉、牛乳、チーズ、にんじん、ツナ、キャベツ、たまねぎ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト
おたのしみかい おたんじょうびかい 28日(水)			クッキー	ケチャップライス	ポップコーンチキン はくさいサラダ お野菜コロコロスープ	精白米、たまねぎ、ピーマン、鶏むね肉、白菜、きゅうり、コーン、にんじん、じゃがいも、小松菜	ブラウニー	豆腐、薄力粉、ココア

今月の平均エネルギー供給量

- エネルギー 378.7kcal
- 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。

☆9日：奈良県の郷土料理

素麺は奈良県三輪山麓が発祥とされています。暑い時は冷やして食べたり寒い時には暖かい出汁で煮て食べたりと1年を通して食べられている食材です。

おやつも奈良県の郷土料理として紹介してある葛餅を豆腐とバナナを使用して葛餅風にしてみました。



☆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	15	木	①				
2	-	金	①				
-	16	金	①				
3	17	土	①				
5	19	月	①		煮込みハンバーグ	③	
6	20	火	①				
7	21	水	①	③	バーベキューチキン	④	
8	22	木	①				
9	-	金	①		ブロッコリーのツナマヨ和え	④	
10	24	土	①				
-	26	月	①				
13	27	火	①				
14	-	水	①				
-	28	水	①				
-	29	木	①	③	マカロニグラタン	③	

※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。

