



1月 献立予定表



ベビーかるーれ
令和7年1月

日・曜日		午前おやつ			午後おやつ		
		主食	おかず	材料	献立名	材料	
4	18 土	ウエハース	そぼろ丼	ブロッコリーのおかか和え すまし汁	精白米、鶏ひき肉、ほうれん草、ブ ロッコリー、にんじん、わかめ、麩	ポテトスナック	じゃがいも
6	20 月	おせんべい	ごはん	松風焼き お雑煮風すまし汁 フルーツ	精白米、鶏ひき肉、豆腐、パン粉、だ いこん、こまつな、にんじん、しめ じ、麩、バナナ	マカロニきなこ	マカロニ、きなこ
7	- 火	クッキー	七草粥風	鶏の照り焼き はくさいのみそ汁	精白米、ほうれん草、かぶ、鶏肉、は くさい、たまねぎ、油揚げ	さつまいもとりんごの きんとん	さつまいも、りんご
-	21 火	クッキー	ごはん	鶏のからあげ いそべあえ はくさいのみそ汁	精白米、鶏肉、しょうが、もやし、さ さみ、のり、はくさい、たまねぎ、油 揚げ	いももち	じゃがいも、牛乳、 チーズ
8	22 水	ビスケット	おからパン	ポーケチャップ ツナポテト 青菜のスープ	おからパン、豚肉、たまねぎ、しめ じ、じゃがいも、ツナ、マヨネーズ、 チーズ、青菜、にんじん	しらすおにぎり	精白米、しらす、小松 菜、ごま
9	23 木	ウエハース	ごはん	鶏の酢豚風 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、赤ピーマン、しいたけ、春 雨、きゅうり、にんじん、わかめ、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、牛乳
10	24 金	おせんべい	はくさいと そぼろの あんかけ丼	青菜のおひたし すまし汁	精白米、鶏ひき肉、はくさい、にんじ ん、青菜、えのき、だいこん、しいた け	お豆腐白玉の ぜんざい	あずき、白玉粉、豆腐
11	25 土	クッキー	焼きうどん	じゃがいもそぼろあん すまし汁	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、 しめじ、じゃがいも、豚ひき肉、青 菜、麩	焼きおにぎり	精白米
おたのしみかい おたんじょうびかい 27日(月)		ビスケット	コーンライス	チキンナゲット かぼちゃサラダ ブロッコリースープ	精白米、コーン、鶏ひき肉、豆腐、た まねぎ、パン粉、かぼちゃ、ツナ、マ ヨネーズ、ブロッコリー、マカロニ	苺マフィン	ホットケーキミックス、 牛乳、イチゴジャム
14	28 火	ウエハース	ごはん	カレーコロッケ ブロッコリーサラダ はくさいのすまし汁	精白米、じゃがいも、カレー粉、鶏ひ き肉、たまねぎ、パン粉、ブロッコ リー、コーン、チーズ、はくさい、に んじん	ビール風 りんごゼリー	りんごジュース
15	29 水	おせんべい	納豆ごはん	サバの塩焼き 青菜のごまあえ 豆腐のみそ汁	精白米、納豆、さば、青菜、にんじ ん、豆腐、たまねぎ、わかめ	おさつバター	さつまいも、ごま
16	30 木	クッキー	食パン	マカロニグラタン さつまいもサラダ キャベツのスープ	食パン、マカロニ、鶏肉、たまねぎ、 チーズ、パン粉、さつまいも、にんじ ん、ツナ、マヨネーズ、キャベツ、し めじ	きつねおにぎり	精白米、油揚げ、ごま
17	- 金	ビスケット	ハヤシライス	コールスロー フルーツ	精白米、豚肉、じゃがいも、たまね ぎ、しめじ、キャベツ、にんじん、 きゅうり、コーン、バナナ	ミルクスティックパン	ホットケーキミックス、 牛乳
節分メニュー			恵方巻き	かぼちゃのそぼろ煮 いわしのつみれ入りけんちん汁	精白米、のり、鮭、きゅうり、かほ ちや、鶏ひき肉、いわしのつみれ、し いたけ、だいこん、にんじん、ねぎ	鬼まんじゅう	さつまいも、薄力粉、 牛乳
-	31 金	ビスケット					

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 472.3 kcal
- ・タンパク質 17.9g

【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。



☆ベビーからー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	
4	18	土	①					
6	20	月	①		松風焼き	③		
7	-	火	①					
-	21	火	①					
8	22	水	①	③	ツナポテト	④		
9	23	木	①					
10	-	金	①					
-	24	金	①				フレンチトースト	③
11	25	土	①					
-	27	月	①		チキンナゲット/かぼちゃサラダ	③/④		
14	28	火	①		カレーコロッケ	③		
15	29	水	①					
16	30	木	①	③	マカロニグラタン/さつまいもサラダ	③/④		
17	-	金	①					
-	31	金	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。