


日曜日	献立名	材 料	主食 フルーツ	10時おやつ (乳児のみ)	3時おやつ (全員)
1 土	チキンライス 玉葱のマリネ 野菜の付け合わせ コンソメスープ	鶏肉 玉葱 ミックスベジタブル ケチャップ コンソメ 塩こしょう 玉葱 ビアソーセージ 砂糖 酢 レモン果汁 オリーブ油 塩こしょう パセリ サラダ菜 ドレッシング 大根 人参 コーン コンソメ 塩こしょう パセリ	ご飯  オレンジ	牛乳 胚芽 スティック*	牛乳 黒棒*
3 月	☆お誕生会☆	《特別メニュー》 			
4 火	鮭の塩焼き 切干大根の煮物 鶏レバーの甘辛煮 あおさの味噌汁	鮭 塩 切干大根 人参 油揚げ こんにやく いんげん 砂糖 醤油 酒 みりん 鶏レバー 生姜 砂糖 醤油 酒 みりん あおさ キャベツ 人参 味噌 ねぎ	ご飯  グレープ フルーツ	牛乳 赤ちやん せんべい*	牛乳 ジャムパン (手作り)
5 水	あずきご飯 鶏の味噌ケチャップ焼 小松菜のお浸し 高野豆腐の卵とじ 大根の味噌汁	うるち米 もち米 小豆 塩 黒ごま 鶏肉 味噌 ケチャップ 酒 ごま油 小松菜 もやし 人参 醤油 みりん 花がっお 高野豆腐 卵 砂糖 醤油 みりん 大根 豆苗 しめじ 味噌 ねぎ	ご飯  いちご	牛乳 ミレー ビスケット*	牛乳 ホットケーキ (手作り)
6 木	とんかつ サラダなます キャベツの千切り 赤出汁	豚肉 塩こしょう 小麦粉 卵 パン粉 とんかつソース ウスターソース ケチャップ 砂糖 ごま 大根 人参 きゅうり 砂糖 醤油 酢 キャベツ 紫キャベツ ドレッシング 豆腐 なめこ 巻き麩 味噌 赤味噌 ねぎ	ご飯  バナナ	牛乳 ひじき スティック*	ソファール
7 金	ロールパン かぼちゃのシチュー もやしのサラダ 野菜の付け合わせ	ロールパン 鶏肉 玉葱 人参 かぼちゃ しめじ マッシュルーム ルウ 牛乳 コンソメ 塩こしょう パセリ もやし キャベツ コーン 砂糖 酢 オリーブ油 塩こしょう レタス ドレッシング	パン  みかん	牛乳 お楽しみ カステラ*	牛乳 ねじりん棒*
8 土		 生活発表会 			
10 月	鯖の味噌漬け焼き もやしの酢の物 昆布の佃煮 白菜の味噌汁	鯖 味噌 砂糖 みりん もやし 人参 きゅうり 砂糖 醤油 酢 昆布 砂糖 醤油 花がっお ごま 白菜 ほうれん草 白しめじ 人参 味噌 ねぎ	ご飯  オレンジ	牛乳 やさしい ラムネ*	牛乳 ダイヤモンド クッキー (手作り)
12 水	雑穀ご飯 豚の生姜焼き 海草サラダ 大根の煮物 えのきの味噌汁	うるち米 玄米 粟 ひえ はと麦 大麦 黒米 赤米 黒豆 ごま 豚肉 生姜 砂糖 醤油 酒 みりん 海草ミックス きゅうり 人参 ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 酢 大根 さつま揚げ 砂糖 醤油 みりん えのき 玉葱 人参 味噌 ねぎ	ご飯  グレープ フルーツ	牛乳 カリポテ スナック*	天茶 シリアル ヨーグルト (手作り)
13 木	ししゃも ささみサラダ 春菊のナムル 椎茸の味噌汁	ししゃも ささみ 大根 きゅうり マヨネーズ 塩こしょう 春菊 塩 ごま油 ごま 椎茸 キャベツ 麩 味噌 ねぎ	ご飯  いちご	牛乳 小魚 スナック*	ジョア 胚芽 ビスケット*
14 金	チキンステーキ 生野菜サラダ 野菜の付け合わせ コンソメスープ	鶏肉 塩こしょう にんにく マーメイド 醤油 レタス サニーレタス 赤玉葱 ベビーリーフ ドレッシング ミニトマト 卵 玉葱 ほうれん草 コンソメ 塩こしょう パセリ	ご飯  バナナ	牛乳 紫いも チップス*	牛乳 ココアプリン (手作り)
15 土	春雨どんぶり きゅうりの酢漬け たくあん 野菜スープ	豚肉 春雨 人参 たけのこ 白葱 砂糖 醤油 ごま油 ねぎ きゅうり 砂糖 醤油 酢 ごま油 たくあん 玉葱 人参 コーン 牛スープ ねぎ	ご飯  いよかん	牛乳 海苔巻き あられ*	牛乳 いも花子*

日曜日	献立名	材 料	主食 フルーツ	10時おやつ (乳児のみ)	3時おやつ (全員)
17 月	豚のハーブ焼き コールスローサラダ 野菜の付け合わせ ミネストローネ	豚肉 ハーブソルト キャベツ 人参 きゅうり コーン コールスロードレッシング 塩こしょう サニーレタス 玉葱 エリンギ カットマト コンソメ 塩こしょう パセリ	ご飯  オレンジ	牛乳 はとむぎ おこし*	牛乳 二色 あられ*
18 火	あずきご飯 ぶりの照り焼き 春雨サラダ ブロッコリーのマヨ和え 油揚げの味噌汁	うるち米 もち米 小豆 塩 黒ごま ぶり 砂糖 醤油 酒 みりん 春雨 わかめ きゅうり ハム 砂糖 醤油 酢 ブロッコリー マヨネーズ マスタード 塩こしょう 油揚げ 白菜 人参 味噌 ねぎ	ご飯  グレープ フルーツ	牛乳 畑の スナック*	牛乳 みかん寒天 (手作り)
19 水	鶏の塩焼き 小松菜のサラダ 大根の味噌田楽 玉葱の味噌汁	鶏肉 塩 小松菜 人参 コーン マヨネーズ 塩こしょう 大根 味噌 砂糖 醤油 みりん ごま 玉葱 花麩 椎茸 味噌 ねぎ	ご飯  いちご	牛乳 荒挽き えびせん*	牛乳 お麩ラスク (手作り)
20 木	麻婆豆腐 水菜のお浸し ちりめんじゃこ わかめスープ	豚肉 豆腐 人参 ピーマン 干し椎茸 たけのこ 白葱 生姜 砂糖 醤油 ウエイパー 塩こしょう ごま油 片栗粉 水菜 コーン 醤油 みりん ちりめんじゃこ わかめ 卵 もやし 牛スープ ねぎ	ご飯  みかん	牛乳 きな粉 ウエハース*	カップde ヤクルト
21 金	鯖の味噌煮 ほうれん草のサラダ 納豆 さつまいもの味噌汁	鯖 生姜 味噌 砂糖 醤油 酒 みりん ほうれん草 人参 コーン マヨネーズ ぼん酢 納豆 韓国のり 醤油 ごま さつまいも 玉葱 えのき 味噌 ねぎ	ご飯  バナナ	牛乳 芋けんぴ*	牛乳 大根餅 (手作り)
22 土	カレーライス カリフラワーのマヨ和え 福神漬け	豚肉 玉葱 人参 じゃがいも ルウ ソース 塩こしょう カリフラワー マヨネーズ マスタード 塩こしょう 福神漬け	ご飯  オレンジ	牛乳 ソフトせん*	牛乳 しお ぼんせん*
25 火	雑穀ご飯 豚の角煮 ひじきサラダ 菜の花のマヨ和え 豆苗の味噌汁	うるち米 玄米 粟 ひえ はと麦 大麦 黒米 赤米 黒豆 ごま 豚肉 生姜 砂糖 醤油 酒 みりん ひじき きゅうり 人参 砂糖 醤油 酢 ごま油 菜の花 マヨネーズ 塩こしょう 豆苗 大根 油揚げ 味噌 ねぎ	ご飯  グレープ フルーツ	牛乳 ミニ カップケーキ*	牛乳 鉄カル ウエハース*
26 水	中華ローストチキン 切干大根の酢の物 白菜の塩昆布和え 中華コーンスープ	鶏肉 玉葱 生姜 にんにく 醤油 ごま油 ごま 切干大根 人参 きゅうり 砂糖 醤油 酢 白菜 塩昆布 ごま油 卵 クリームコーン 牛スープ 片栗粉 ねぎ	ご飯  いちご	牛乳 ひじき あられ*	牛乳 バナナ ケーキ (手作り)
27 木	豚のハーブ焼き パプリカサラダ ゆで卵 コンソメスープ	豚肉 ハーブソルト パプリカ キャベツ もやし 砂糖 酢 オリーブ油 塩こしょう 卵 大根 セロリ コーン コンソメ 塩こしょう パセリ	ご飯  バナナ	牛乳 ポテト チップス*	牛乳 ヤクルト 栗しぐれ*
28 金	肉玉あんかけ 大豆サラダ 野菜の付け合わせ	牛肉 卵 玉葱 人参 えのき かまぼこ ねぎ 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 大豆 大根 きゅうり マヨネーズ 塩こしょう レタス	麺  でこぼん	牛乳 あまから せん*	牛乳 かりんとう トースト (手作り)

 今月は、『大根博士になろう!』ということで、大根を取り入れています。このマークが目印です。

和食: 11回 洋食: 6回 中華: 3回	ご飯: 18回 パン: 1回 麺類: 1回	豚肉: 7回 鶏肉: 6回 牛肉: 1回 魚類: 6回
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------------



- ・材料の都合により献立を一部、変更する場合があります。
- ・\*印のついたおやつは自然食品のものを使用しております。
- ・0歳児、離乳食メニューはその日の食材を使用し、個人別に対応しております。
- ・材料、おやつには出来るだけ食品添加物無添加、自然食品のものを使用するように努めております。

