



2月の給食(離乳食献立)だより



平成30年度

日	曜日	献立名(材料名)
1	金	おかゆ・春雨スープ・豆腐と野菜の旨煮(豆腐・玉葱・キャベツ・グリーンピース) 三色野菜のお浸し(ほうれん草・人参・キャベツ)
2	土	煮込みうどん(挽肉・玉葱・小松菜・椎茸・ねぎ・昆布だし) じゃがいもと人参のきんぴら炒め
4	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉葱・人参・じゃがいも・ほうれん草・スキムミルク・上新粉) ひじき煮(ひじき・人参・小松菜・コーン)
5	火	おかゆ・味噌汁・魚の野菜あんかけ(鮭・玉葱・人参・白菜) 野菜のおかか和え(人参・もやし・青梗菜・かつお節)
6	水	煮込みうどん(挽肉・玉葱・キャベツ・もやし・人参・昆布だし) ポイル野菜サラダ(じゃがいも・大根・人参)
7	木	おかゆ・味噌汁・挽肉そぼろ(挽肉・玉葱・人参)・マッシュポテト(じゃがいも・スキムミルク) もやしのチャブチェ(もやし・人参・春雨・ほうれん草)
8	金	おかゆ・味噌汁・つくね団子の旨煮(挽肉・玉葱・人参・もやし・小松菜・片栗粉) スパゲティサラダ(人参・きゅうり)
9	土	煮込みうどん(挽肉・人参・なめこ・長ねぎ・昆布だし) 野菜のコロコロ煮(じゃがいも・人参)
12	火	おかゆ・ふわふわ肉団子スープ(挽肉・豆腐・パン粉・ねぎ・わかめ) コールスローサラダ(キャベツ・人参)
13	水	おかゆ・スープ・麻婆豆腐風(挽肉・豆腐・人参・ねぎ・片栗粉) 温野菜のごまサラダ(ブロッコリー・カリフラワー・すりごま)
14	木	おかゆ・すまし汁・ハンバーグ(挽肉・玉葱・人参・トマトケチャップ) 春雨サラダ(白菜・春雨・ほうれん草・人参・コーン)
15	金	おかゆ・豚汁(挽肉・豆腐・じゃがいも・しめじ・玉葱・ねぎ) おからの炒り煮(おから・人参・グリーンピース)・納豆和え(挽わり納豆・えのき・とんぶり)
16	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉葱・白菜・昆布だし) マーブルマッシュ(じゃがいも・人参)
18	月	おかゆ・肉じゃが(挽肉・玉葱・人参・じゃがいも)・中華風サラダ(春雨・人参・きゅうり・もやし)
19	火	おかゆ・味噌汁・魚の煮つけ(白身魚・小松菜) 野菜ののり和え(白菜・人参・もやし・のり)
20	水	おかゆ・スープ・煮込みハンバーグ(挽肉・豆腐・玉葱・人参) 三色野菜のグラッセ(人参・じゃがいも・ブロッコリー)
21	木	おかゆ・味噌汁・魚のムニエル(白身魚・片栗粉・バター・玉葱) 野菜ソテー(玉葱・人参・白菜・コーン)
22	金	おかゆ・すまし汁・麩の治部煮(麩・片栗粉・ほうれん草・人参)・ツナサラダ(ツナ・人参・キャベツ)
23	土	煮込みうどん(挽肉・小松菜・人参・椎茸・ねぎ・青梗菜・昆布だし) 白菜ともやしのお浸し
25	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・キャベツ・人参・玉葱・スキムミルク・上新粉) 煮浸し(大根・人参・もやし)
26	火	おかゆ・すまし汁・魚のごま味噌煮(赤身魚・しめじ・ねぎ) 野菜のチーズ焼き(玉葱・人参・さつまいも・チーズ)
27	水	おかゆ・スープ・じゃがいものそぼろ煮(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱) 三色野菜の和風サラダ(小松菜・人参・もやし)
28	木	おかゆ・味噌汁・野菜のそぼろ煮(挽肉・人参・玉葱・ほうれん草・ねぎ・片栗粉) お浸し(カリフラワー・キャベツ・ブロッコリー)

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

