

献立		食 材			午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	献立		食 材			午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	木	ご飯 ミニおでん 三度豆とツナのサラダ 鶏と白菜のつくね汁	米 じゃがいも・大根・人参・平天・ちくわ・板こんにゃく・だし・砂糖 糖・みりん・淡口醤油・うすら卵缶 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ 鶏ミンチ・土生姜・酒・みりん・片栗粉・玉ねぎ・白菜・椎茸・人参・だし・淡口醤油	野菜 スティック	ポール チーズ	ファイバー ヨーグルト	17	土	調理パン バナナ 野菜ジュース				鉄入り たっぶり しらすくん		
2	金	ご飯 煮魚 ひじきの煮物 ☆なめこ汁	米 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・だし・みりん・淡口醤油 絹豆腐・なめこ・ねぎ・だし・みそ	ベジ かりん	バナナ	ミニ クリーム パン	19	月	ご飯 チキン南蛮 人参サラダ しめじと白菜のみそ汁	米 鶏肉・酒・塩・小麦粉・油・玉ねぎ・卵・マヨネーズ・淡口醤油・砂糖 ・片栗粉 人参・もやし・ほうれん草・コーン缶・淡口醤油・酢・ごま油 しめじ・白菜・だし・みそ			カルテツ バーム クーヘン	いちご ヨーグルト	カリボテ
3	土	おにぎり2種 ほうれん草の梅焼き和え 豚汁	米・混ぜるわかめ・鮭ピン ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし 豚肉・大根・白菜・人参・板こんにゃく・だし・みそ	おさつで ボン	ミニゼリー		20	火	全粒粉のパン/いちごジャム ハンバーグ 大豆サラダ コーンスープ	全粒粉のパン/いちごジャム 牛ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・牛乳・塩・こしょう 大豆水煮・キャベツ・きゅうり・人参・淡口醤油・マヨネーズ 玉ねぎ・じゃがいも・人参・コーンクリーム・スキムミルク			バリバリ ポテト	バナナ	ビスコ (小麦胚芽 入り)
5	月	けんちんうどん さつまいものレモン煮 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ	うどん・豚肉・焼き豆腐・大根・ごぼう・人参・里いも・ちくわ・ だし・淡口醤油・みりん・ごま油 さつまいも・砂糖・レモン汁 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油	カルテツ いわし おかき	パイン缶	ほうれん草 蒸しパン (手作り)	21	水	☆もぶりご飯 カラスカレイの照り焼き ほうれん草とえのきのおひたし はんぺんと三つ葉のすまし汁	米・だし昆布・里芋・人参・ごぼう・干し椎茸・油あげ・こんにゃ く・ちりめん・塩吹き昆布・酒・みりん・淡口醤油・砂糖・だし カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 ほうれん草・えのき・淡口醤油・だし はんぺん・三つ葉・だし・淡口醤油			ミニハート	ポール チーズ	フルーツ ヨーグルト (手作り)
6	火	白いパン/キャラメルクリーム 野菜クロック ブロッコリーのサラダ スパゲティ-シチュー	白いパン/キャラメルクリーム じゃが芋・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・砂糖・塩・パン 粉・小麦粉・油(乳成分由来原材料を含む) ブロッコリー・コーン缶・フレンチドレッシング スパゲティ・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・コンソメ・淡口醤油	白い風船	ベビー ダン	たべっ子 どうぶつ	22	木	ハヤシライス ブロッコリーとツナのサラダ きのこのスープ	米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ハヤシルウ・油 ブロッコリー・ツナ缶・コーン缶・マヨネーズ しいたけ・しめじ・えのき・コンソメ			ソフト ケーキ	ミニ ゼリー	小魚 せんべい
7	水	ご飯 すき焼き風煮 ☆もやしのサラダ じゃがいもとにらのみそ汁	米 牛肉・白菜・玉ねぎ・小松菜・焼き豆腐・糸こんにゃく・麩・酒・砂糖 糖・みりん・淡口醤油・油 もやし・きゅうり・人参・うす揚げ・砂糖・淡口醤油・ごま油・酢 じゃがいも・にら・だし・みそ	アスパラ ガス	ミニゼリー	ごろっと 大豆の グラノーラ 牛乳	23	金	ご飯 さつまいもの天ぷら 牛肉とこんにゃくのごま煮 石狩汁	米 さつまいも・小麦粉・卵・油 牛肉・板こんにゃく・すりごま・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 鮭・焼き豆腐・白菜・大根・えのき・だし・みそ			きなこ せんべい	もも缶	海の なかもたち クッキー
8	木	ご飯 白身魚の野菜あんかけ 春雨ハムサラダ わかめスープ	米 玉ねぎ・人参・ピーマン・白身魚・小麦粉・油・砂糖・淡口醤油・ケチャップ・片栗粉 春雨・ハム・きゅうり・マヨネーズ・塩・こしょう わかめ・卵・コンソメ	どうぶつ おかき	ブルー ベリー ヨーグルト	こめ棒くん スルメ	24	土	調理パン みかん缶のヨーグルト和え 野菜ジュース	みかん缶・ヨーグルト・スキムミルク・砂糖			木葉 せんべい		
9	金	豚みそ丼 キャベツとカニカマボン酢サラダ 麩と水菜のすまし汁	米・豚肉・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ キャベツ・カニカマ・コーン缶・ボン酢 麩・水菜・だし・淡口醤油	こども クッキー	ポール チーズ	ぼたぼた焼	26	月	ご飯 鶏と大根の五目煮 もやしときゅうりのゆかり和え もずく入りかき玉汁	米 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・干し椎茸・板こんにゃく・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 もやし・きゅうり・ゆかり もずく・卵・だし・淡口醤油			ひじき スティック	ブルー ベリー ヨーグルト	ミニ シヨクラ ツイスト パン
10	土	運動会					27	火	チャンボン麺 春巻き 三度豆と春雨のサラダ	中華そば・豚肉・むきえび・いか・白菜・もやし・人参・椎茸・ね ぎ・かまぼこ・中華だし・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・砂糖・油 三度豆・春雨・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ			ミニぼん こざかな	ベビー ダン	どら焼き (手作り)
12	月	体育の日					28	水	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き 千切大根の煮物 納豆汁	米 豚ミンチ・鶏ミンチ・おから・ひじき・玉ねぎ・人参・生椎茸・小麦 粉・油・土生姜・薄口醤油・砂糖・みりん・片栗粉 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油 納豆・青ねぎ・だし・みそ			きな粉 ウエハース	ポール チーズ	りんご
13	火	ファイバーロール ミートボール ごぼうサラダ クリームシチュー	ファイバーロール(パン) 鶏ひき肉・酒・みりん・淡口醤油・塩・小麦粉・油 ささがきごぼう・きゅうり・コーン缶・すりごま・淡口醤油・マヨネーズ ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・クリームシチュー・スキムミルク	海苔 チップス	バナナ	スイート ポテト (手作り)	29	木	ご飯 鯖の塩焼き チャプチェ えのきと豆苗のみそ汁	米 鯖・塩 牛肉・人参・春雨・ほうれん草・干し椎茸・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 えのき・豆苗・だし・みそ			おもちゃ カステラ	バナナ	チョイス
14	水	中華風炊き込みご飯 シュウマイ ハリハリサラダ 春雨スープ	米・フイヨン・焼き豚・たけのこ・椎茸・人参・青ねぎ・酒・淡口醤油 ・ごま油 豚ひき肉・玉ねぎ・塩・酒・みりん・淡口醤油・片栗粉・ごま油・シュウマイの皮 千切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ チンゲン菜・人参・春雨・コンソメ	カルシウム せんべい	みかん缶	国産 ぶどう ゼリー	30	金	黒糖食パン ☆かほちゃグラタン コールスローサラダ ミネストローネ	黒糖食パン かほちゃ・ベーコン・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・生クリーム・ コンソメ・塩・こしょう・チーズ キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング マカロニ・ウインナー・ブロッコリー・玉ねぎ・トマトピューレ・コンソメ			ふわふわ チップ	ミニ ゼリー	ミニ マドレーヌ (パンクキ) ホットミルク
15	木	ご飯 とり天 三度豆のおかか和え だんご汁	米 鶏肉・しょうが・しょうゆ・酒・小麦粉・卵・塩 三度豆・おかか・淡口醤油 小麦粉・塩・干しいたけ・ごぼう・人参・里芋・大根・油揚げ・ね ぎ・だし・みそ	胚芽 スティック	ベビー ダン	エントリー	31	土	調理パン バナナ 野菜ジュース				パンダ せんべい		
16	金	いもごはん 鯖のみそ漬け こんにゃくきんぴらカレー風味 豆腐とねぎのすまし汁	さつまいも・米・塩 鯖・酒・みりん・みそ 豚肉・ピーマン・人参・糸こんにゃく・酒・カレー粉・淡口醤油・ごま油 豆腐・ねぎ・だし・淡口醤油	ミレー ビスケット	ミニゼリー	ハーベスト									

(新メニューには☆印をつけています。)

“今月の郷土料理” 「もぶりご飯」

もぶりご飯は、広島県の郷土料理です。甘辛く煮た具を炊き立てのご飯に混ぜ合わせた料理です。
 O「もぶり」とは広島弁で「混ぜる」の意味。ご飯と具を混ぜ合わせることからこの名前がついたと言われ
 ています。地元では瀬戸内海でとれる魚介類と旬の野菜を使います。具たくさんで栄養満点の一品です。


