



# 2024年度3月 乳児食献立予定表（9～11ヶ月頃）



ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (土)	5倍粥 ねぎのおみそ汁 かれのい煮付け 切り干し大根の旨煮	米、水/かつおだし汁、こまつな、もやし、ねぎ、みそ/かれのい、しょうゆ、砂糖/かつおだし汁、切り干しだいこん、ひじき、にんじん、しめじ、砂糖、しょうゆ/米、牛乳、水、きな粉、砂糖	きな粉のミルク粥
3 17 31 (月)	さげ粥 ほうれんそうのおみそ汁 だいこんのそぼろあん	米、こんぶ(だし用)、水、さげ、コーン(冷凍)/かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん、みそ/鶏ひき肉、だいこん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
4 18 (火)	5倍粥 じゃがいものおみそ汁 鶏の塩煮 ちんげんさいの薄味煮	米、水/かつおだし汁、じゃがいも、切り干しだいこん、カットわかめ、みそ/鶏もも肉、食塩/チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しょうゆ/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、にんじん、コーン(冷凍)、牛乳	にんじん蒸しパン
5 19 (水)	5倍粥 チンゲンサイのすまし汁 豚肉のみそ煮 きゅうりのツナ煮	米、水/かつおだし汁、チンゲンサイ、切り干しだいこん、カットわかめ、食塩、しょうゆ/豚肉(肩ロース)、砂糖、みそ/ツナ水煮缶、きゅうり、にんじん、コーン(冷凍)/りんご、砂糖	りんごのコンポート
6 (木)	肉と豆腐のお粥 こまつなのおみそ汁 ステックポテト	米、水、木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しょうゆ/かつおだし汁、こまつな、もやし、えのきたけ、みそ/じゃがいも/牛乳、砂糖、かんてん(粉)	牛乳寒天
7 21 (金)	5倍粥 だいこんのおみそ汁 かれいとたまねぎの旨煮 ほうれんそうのささみ煮	米、水/かつおだし汁、だいこん、キャベツ、カットわかめ、みそ/かれのい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ/鶏ささ身、ほうれんそう、にんじん、もやし、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、砂糖、牛乳	かぼちゃ団子
8 22 (土)	5倍粥 はくさいのスープ 豚肉と野菜の洋風煮 ボイルブロッコリー	米、水/かつおだし汁、はくさい、エリンギ、カットわかめ、しょうゆ/豚肉(肩ロース)、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、ケチャップ/ブロッコリー/米、水、こまつな、しらす干し	青菜のお粥
10 24 (月)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 鶏肉の甘辛煮 キャベツの塩煮	米、水/かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ/鶏もも肉、砂糖、しょうゆ/キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン(冷凍)、食塩/食パン、牛乳、ツナ水煮缶、ブロッコリー	ツナパン粥
11 25 (火)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 かれのい薄味煮 にんじんのそぼろ煮	米、水/かつおだし汁、こまつな、切り干しだいこん、えのきたけ、みそ/かれのい、食塩/豚ひき肉、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ/米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	米粉ケーキ
12 26 (水)	5倍粥 さといものおみそ汁 さけとたまねぎの旨煮 こまつなの塩煮	米、水/かつおだし汁、さといも、もやし、みそ/さけ、たまねぎ、しょうゆ/こまつな、にんじん、コーン(冷凍)、食塩/小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖、牛乳	きなこホットケーキ
13 27 (木)	5倍粥 さつま汁 とうふのとりみ煮 ブロッコリーの味噌煮	米、水/かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、片栗粉、さつまいも、たまねぎ、しょうゆ、砂糖/木綿豆腐、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉/しらす干し、ブロッコリー、にんじん、コーン(冷凍)、砂糖、みそ/油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	じゃがいものお焼き
14 (金)	5倍粥 キャベツスープ 鶏肉のトマト煮 かぼちゃ煮	米、水/かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ、コーン(冷凍)/鶏もも肉、ケチャップ、砂糖/かぼちゃ、きゅうり、にんじん、砂糖、しょうゆ/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
28 (金)	5倍粥 キャベツスープ 鶏肉のトマト煮 かぼちゃ煮	米、水/かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ、コーン(冷凍)/鶏もも肉、ケチャップ、砂糖/かぼちゃ、きゅうり、にんじん、砂糖、しょうゆ/小麦粉、水、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、しょうゆ	お好み焼き

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

