

2025年2月度 きたばたけ保育園 2歳児メニュー



★の日はお誕生日会 ☺の日はお楽しみメニュー

アレルギー表示 ●卵 ▲乳

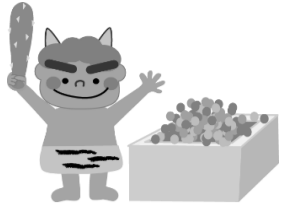
日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	土	しらすチャーハン ナムル はるさめスープ	しらす	チンゲン菜・玉ねぎ・人参 きゅうり・太もやし・赤ピーマン・にんにく コーン	米・油 白ごま・砂糖・ごま油 緑豆春雨	中華だし・塩・醤油 醤油・塩 中華だし・醤油・塩	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶	
3	月	牛肉コロッケ ウインナーと野菜のソテー 白菜と小松菜の梅風味和え ごはん 味噌汁	ウインナー 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・小松菜・練り梅 人参	▲牛肉コロッケ・油 油 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 醤油・本みりん・だし だし	星たべよ お茶	おかかおにぎり 牛乳	米・かつお節 醤油 ▲牛乳	
4	火	鶏肉と根菜の煮物 油揚げとチンゲン菜の煮浸し 蒸しさつま芋 ごはん 味噌汁	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	大根・ごぼう・人参・玉ねぎ・グリーンピース チンゲン菜・えのきたけ 太もやし・わかめ	つきこんにゃく・砂糖 砂糖 さつま芋 米	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし	カルシウムせんべい お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 ▲牛乳	
5	水	味噌ラーメン れんこんきんぴら ふりかけごはん フルーツ(ハイン缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん ハイン(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 かつおふりかけ	かっぱえびせん お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳	
6	木	白身魚の塩こうじ焼 もやしのお浸し かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	ホキ 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・太もやし かぼちゃ ほうれん草	油 砂糖 米	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	星たべよ お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きな粉・砂糖 ▲牛乳	
7	金	チキンカレー ブロッコリーと白菜のサラダ フルーツ(バナナ)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・白菜・コーン バナナ	米・じゃが芋・油 油・砂糖	カレーフレーク 酢・醤油	カルシウムせんべい お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳 ▲牛乳	
10	月	ハンバーグ ポテトフライ ほうれん草と白菜のサラダ ごはん スープ	ハンバーグ 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・白菜・人参 わかめ・コーン	油 ポテトフライ・油 油・砂糖 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 醤油・酢 チキンコンソメ	星たべよ お茶	豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー ココアパウダー・油・豆腐・砂糖 ▲牛乳	
12	水	かぼちゃひき肉フライ ツナとブロッコリーのソテー がんもの煮物 ごはん 味噌汁	かぼちゃ挽肉フライ ツナフレーク がんもどき 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 小松菜	油 油 砂糖 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 和風だし・醤油・料理酒 だし	かっぱえびせん お茶	豚ねぎお焼き 牛乳	米・でん粉・醤油 豚ひき肉・青ねぎ・ごま油 ▲牛乳	
13	木	鶏肉のあおさ焼 ほうれん草のレモン和え さつま揚げとキャベツのソテー ごはん 味噌汁	鶏肉 さつま揚げ 豆腐・赤みそ・白みそ	あおさのり ほうれん草・白菜・人参・レモン果汁 キャベツ・玉ねぎ わかめ	砂糖・油 砂糖 油 米	醤油・本みりん 酢・醤油 チキンコンソメ だし	星たべよ お茶	ミルクラスク 牛乳	▲食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖 ▲牛乳	
14	金	白身魚の照焼 ブロッコリーとえのきのごま和え 里芋の煮物 ごはん 味噌汁	ホキ 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参・えのきたけ グリーンピース 小松菜・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 里芋・砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	カルシウムせんべい お茶	青菜おにぎり 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳	
15	土	豚丼 ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁	豚肉 高野豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ ひじき・さやいんげん 太もやし・わかめ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶	
17	月	白身魚フライ 切干大根サラダ かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	白身魚フライ 赤みそ・白みそ	切干大根・小松菜・人参 かぼちゃ わかめ	油 砂糖・ごま油 砂糖 米 おつゆ麩	醤油・酢・本みりん だし・醤油・本みりん だし	星たべよ お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・りんごジュース りんご(缶詰)・油 ▲牛乳	
18	火	豚肉と白菜のうどん きんぴらごぼう 赤しそごはん フルーツ(みかん缶)	豚肉 赤みそ・白みそ	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 ごぼう・赤ピーマン みかん(缶詰)	うどん・砂糖 つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 ゆかり	カルシウムせんべい お茶	ツナ味噌お焼き 牛乳	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳	
19	水	クリームシチュー 花野菜サラダ コーンピラフ ぶどうゼリー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキムミルク 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・ブロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁 コーン	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米・油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 チキンコンソメ・塩 ぶどうゼリー	かっぱえびせん お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳	

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
★ 20 木	サバの旨煮 蒸さつま芋 キャベツの塩昆布和え ごはん 味噌汁	さば 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・人参・塩昆布 小松菜	砂糖 さつま芋 米	ウスターソース・醤油・料理酒 だし	星たべよ お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆乳・油・黄桃(缶詰) ▲牛乳	
21 金	鶏肉のごま味噌がらめ 揚げかぼちゃ ツナとブロッコリーのソテー ごはん すまし汁	鶏肉・赤みそ ツナフレーク	かぼちゃ ブロッコリー・玉ねぎ わかめ・大根	でん粉・油・砂糖・白ごま 油 油 米	醤油・本みりん・だし 塩 チキンコンソメ だし・醤油・塩	カルシウムせんべい お茶	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳	
22 土	高野豆腐のそぼろ丼 キャベツのさっぱり和え 味噌汁	高野豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん キャベツ・きゅうり・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ	米・油・砂糖・でん粉 砂糖	醤油・料理酒・だし 酢・醤油・本みりん だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶	
25 火	肉団子の照り煮 カリフラワーと胡瓜の中華和え 蒸しかぼちゃ ごはん 味噌汁	チキンボール 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・きゅうり・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・小松菜	油・砂糖・でん粉 ごま油 米	だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・中華だし だし	カルシウムせんべい お茶	ミルククッキー 牛乳	小麦粉・▲バター・油 ▲牛乳・砂糖 ▲牛乳	
26 水	ハヤシライス 平天と野菜のサラダ フルーツ(黄桃缶)	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 黄桃(缶詰)	米・油 砂糖・オリーブ油	ハヤシフレーク・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	かつばえびせん お茶	シュガートースト 牛乳	▲食パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳	
27 木	ショートパスタのポロネーゼ 白菜とブロッコリーのサラダ ロールパン スープ フルーツ(りんご缶)	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライパセリ 白菜・ブロッコリー・黄ピーマン わかめ・太もやし りんご(缶詰)	マカロニ・オリーブ油・砂糖 砂糖・ごま油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 醤油・酢・本みりん チキンコンソメ	星たべよ お茶	しらすごまおにぎり 牛乳	米・しらす 黒ごま・醤油 ▲牛乳	
28 金	鶏肉の揚げ煮 キャベツのごま和え さつま芋のあおさ焼 ごはん スープ	鶏肉	人参・キャベツ あおさのり 大根・ほうれん草	でん粉・油・砂糖 白ごま さつま芋・油 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし チキンコンソメ	カルシウムせんべい お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・オレンジジュース ▲牛乳	

栄養価の平均 エネルギー442kcal たんぱく質13.6g 脂質12.2g カルシウム169mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

* そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
* 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。
* お米は滋賀県産コシヒカリ・滋賀県産日本晴・京都丹後産コシヒカリを使用しています。
<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2025年2月度 きたばたけ保育園 1歳児メニュー



★の日はお誕生日会 ☺の日はお楽しみメニュー

アレルギー表示 ●卵 ▲乳

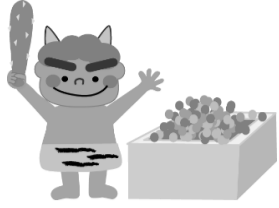
日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	土	しらすチャーハン ナムル はるさめスープ	しらす	チンゲン菜・玉ねぎ・人参 きゅうり・太もやし・赤ピーマン・にんにく コーン	米・油 白ごま・砂糖・ごま油 緑豆春雨	中華だし・塩・醤油 醤油・塩 中華だし・醤油・塩	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶	
3	月	牛肉コロッケ ウインナーと野菜のソテー 白菜と小松菜の梅風味和え ごはん 味噌汁	ウインナー 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・小松菜・練り梅 人参	▲牛肉コロッケ・油 油 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 醤油・本みりん・だし だし	たべっ子ベイビー お茶	おかかおにぎり 牛乳	米・かつお節 醤油 ▲牛乳	
4	火	鶏肉と根菜の煮物 油揚げとチンゲン菜の煮浸し 蒸しさつま芋 ごはん 味噌汁	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	大根・ごぼう・人参・玉ねぎ・グリーンピース チンゲン菜・えのきたけ 太もやし・わかめ	つきこんにゃく・砂糖 砂糖 さつま芋 米	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし	カルシウムせんべい お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 ▲牛乳	
5	水	味噌ラーメン れんこんきんぴら ふりかけごはん フルーツ(ハイン缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん ハイン(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 かつおふりかけ	やわらかおかき お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳	
6	木	白身魚の塩こうじ焼 もやしのお浸し かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	ホキ 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・太もやし かぼちゃ ほうれん草	油 砂糖 米	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	たべっ子ベイビー お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きな粉・砂糖 ▲牛乳	
7	金	チキンカレー ブロッコリーと白菜のサラダ フルーツ(バナナ)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・白菜・コーン バナナ	米・じゃが芋・油 油・砂糖	カレーフレーク 酢・醤油	カルシウムせんべい お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳 ▲牛乳	
10	月	ハンバーグ ポテトフライ ほうれん草と白菜のサラダ ごはん スープ	ハンバーグ 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・白菜・人参 わかめ・コーン	油 ポテトフライ・油 油・砂糖 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 醤油・酢 チキンコンソメ	たべっ子ベイビー お茶	豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー ココアパウダー・油・豆腐・砂糖 ▲牛乳	
12	水	かぼちゃひき肉フライ ツナとブロッコリーのソテー がんもの煮物 ごはん 味噌汁	かぼちゃ挽肉フライ ツナフレーク がんもどき 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 小松菜	油 油 砂糖 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 和風だし・醤油・料理酒 だし	やわらかおかき お茶	豚ねぎお焼き 牛乳	米・でん粉・醤油 豚ひき肉・青ねぎ・ごま油 ▲牛乳	
13	木	鶏肉のあおさ焼 ほうれん草のレモン和え さつま揚げとキャベツのソテー ごはん 味噌汁	鶏肉 さつま揚げ 豆腐・赤みそ・白みそ	あおさのり ほうれん草・白菜・人参・レモン果汁 キャベツ・玉ねぎ わかめ	砂糖・油 砂糖 油 米	醤油・本みりん 酢・醤油 チキンコンソメ だし	たべっ子ベイビー お茶	ミルクラスク 牛乳	▲食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖 ▲牛乳	
14	金	白身魚の照焼 ブロッコリーとえのきのごま和え 里芋の煮物 ごはん 味噌汁	ホキ 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参・えのきたけ グリーンピース 小松菜・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 里芋・砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	カルシウムせんべい お茶	青菜おにぎり 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳	
15	土	豚丼 ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁	豚肉 高野豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ ひじき・さやいんげん 太もやし・わかめ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶	
17	月	白身魚フライ 切干大根サラダ かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	白身魚フライ 赤みそ・白みそ	切干大根・小松菜・人参 かぼちゃ わかめ	油 砂糖・ごま油 砂糖 米 おつゆ麩	醤油・酢・本みりん だし・醤油・本みりん だし	たべっ子ベイビー お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・りんごジュース りんご(缶詰)・油 ▲牛乳	
18	火	豚肉と白菜のうどん きんぴらごぼう 赤しそごはん フルーツ(みかん缶)	豚肉 赤みそ・白みそ	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 ごぼう・赤ピーマン みかん(缶詰)	うどん・砂糖 つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 ゆかり	カルシウムせんべい お茶	ツナ味噌お焼き 牛乳	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳	
19	水	クリームシチュー 花野菜サラダ コーンピラフ ぶどうゼリー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキムミルク 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・ブロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁 コーン	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米・油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 チキンコンソメ・塩 ぶどうゼリー	やわらかおかき お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳	

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料
★ 20 木	サバの旨煮 蒸さつま芋 キャベツの塩昆布和え ごはん 味噌汁	さば 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・人参・塩昆布 小松菜	砂糖 さつま芋 米	ウスターソース・醤油・料理酒 だし	たべっ子パイビー お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆乳・油・黄桃(缶詰) ▲牛乳
21 金	鶏肉のごま味噌がらめ 揚げかぼちゃ ツナとブロッコリーのソテー ごはん すまし汁	鶏肉・赤みそ ツナフレーク	かぼちゃ ブロッコリー・玉ねぎ わかめ・大根	でん粉・油・砂糖・白ごま 油 油 米	醤油・本みりん・だし 塩 チキンコンソメ だし・醤油・塩	カルシウムせんべい お茶	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳
22 土	高野豆腐のそぼろ丼 キャベツのさっぱり和え 味噌汁	高野豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん キャベツ・きゅうり・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ	米・油・砂糖・でん粉 砂糖	醤油・料理酒・だし 酢・醤油・本みりん だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶
25 火	肉団子の照り煮 カリフラワーと胡瓜の中華和え 蒸しかぼちゃ ごはん 味噌汁	チキンボール 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・きゅうり・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・小松菜	油・砂糖・でん粉 ごま油 米	だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・中華だし だし	カルシウムせんべい お茶	ミルククッキー 牛乳	小麦粉・▲バター・油 ▲牛乳・砂糖 ▲牛乳
26 水	ハヤシライス 平天と野菜のサラダ フルーツ(黄桃缶)	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 黄桃(缶詰)	米・油 砂糖・オリーブ油	ハヤシフレーク・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	やわらかおかき お茶	シュガートースト 牛乳	▲食パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳
27 木	ショートパスタのポロネーゼ 白菜とブロッコリーのサラダ ロールパン スープ フルーツ(りんご缶)	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライパセリ 白菜・ブロッコリー・黄ピーマン わかめ・太もやし りんご(缶詰)	マカロニ・オリーブ油・砂糖 砂糖・ごま油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 醤油・酢・本みりん チキンコンソメ	たべっ子パイビー お茶	しらすごまおにぎり 牛乳	米・しらす 黒ごま・醤油 ▲牛乳
28 金	鶏肉の揚げ煮 キャベツのごま和え さつま芋のあおさ焼 ごはん スープ	鶏肉	人参・キャベツ あおさのり 大根・ほうれん草	でん粉・油・砂糖 白ごま さつま芋・油 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし チキンコンソメ	カルシウムせんべい お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・オレンジジュース ▲牛乳

栄養価の平均 エネルギー441kcal たんぱく質13.6g 脂質12.1g カルシウム177mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

* そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
* 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。
* お米は滋賀県産コシヒカリ・滋賀県産日本晴・京都丹後産コシヒカリを使用しています。
<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2025年2月度 きたばたけ保育園 完了期メニュー(12~18か月頃)



★の日はお誕生日会 ☺の日はお楽しみメニュー

アレルギー表示 ●卵 ▲乳

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1土	しらすチャーハン ナムル はるさめスープ	しらす	チンゲン菜・玉ねぎ・人参 きゅうり・太もやし・赤ピーマン・にんにく コーン	米・油 白ごま・砂糖・ごま油 緑豆春雨	中華だし・塩・醤油 醤油・塩 中華だし・醤油・塩	ヘビーせんべい お茶	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ ほうじ茶	
3月	マッシュポテト ウインナーと野菜のソテー 白菜と小松菜の梅風味和え 軟飯 味噌汁	ウインナー 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・小松菜・練り梅 人参	▲マッシュポテト・油 油 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 醤油・本みりん・だし だし	野菜ハイハイ お茶	おかかお焼き 牛乳	米・かつお節 醤油 ▲牛乳	
4火	鶏肉と根菜の煮物 油揚げとチンゲン菜の煮浸し 蒸しさつま芋 軟飯 味噌汁	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	大根・ごぼう・人参・玉ねぎ・グリーンピース チンゲン菜・えのきたけ	つきこんにゃく・砂糖 砂糖 さつま芋 米	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし	ヘビーせんべい お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 ▲牛乳	
5水	味噌ラーメン れんこんきんぴら 軟飯 フルーツ(パイン缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん パイン(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	野菜ハイハイ お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳	
6木	白身魚の塩こうじ焼 もやしのお浸し かぼちゃの煮物 軟飯 味噌汁	ホキ 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・太もやし かぼちゃ ほうれん草	油 砂糖 米	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	ヘビーせんべい お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きな粉・砂糖 ▲牛乳	
7金	鶏じゃが ブロッコリーと白菜のサラダ 軟飯 スープ	鶏肉	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・白菜・コーン 小松菜	じゃが芋・砂糖 油・砂糖 米 おつゆ麩	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・醤油 だし	野菜ハイハイ お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳 ▲牛乳	
10月	ハンバーグ ポテトフライ ほうれん草と白菜のサラダ 軟飯 スープ	ハンバーグ	ほうれん草・白菜・人参 わかめ・コーン	油 ポテトフライ・油 油・砂糖 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 醤油・酢 チキンコンソメ	野菜ハイハイ お茶	豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー ココアパウダー・油・豆腐・砂糖 ▲牛乳	
12水	マッシュパンプキン ツナとブロッコリーのソテー がんもの煮物 軟飯 味噌汁	マッシュパンプキン ツナフレーク がんもどき 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・玉ねぎ 小松菜	油 油 砂糖 米 おつゆ麩	チキンコンソメ 和風だし・醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイ お茶	豚ねぎお焼き 牛乳	米・でん粉・醤油 豚ひき肉・青ねぎ・ごま油 ▲牛乳	
13木	鶏肉のあおさ焼 ほうれん草のレモン和え さつま揚げとキャベツのソテー 軟飯 味噌汁	鶏肉 さつま揚げ 豆腐・赤みそ・白みそ	あおさのり ほうれん草・白菜・人参・レモン果汁 キャベツ・玉ねぎ わかめ	砂糖・油 砂糖 油 米	醤油・本みりん 酢・醤油 チキンコンソメ だし	ヘビーせんべい お茶	ミルクラスク 牛乳	▲食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖 ▲牛乳	
14金	白身魚の照焼 ブロッコリーとえのきのごま和え 里芋の煮物 軟飯 味噌汁	ホキ 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参・えのきたけ グリーンピース 小松菜・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 里芋・砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイ お茶	青菜お焼き 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳	
15土	豚丼 ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁	豚肉 高野豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ ひじき・さやいんげん 太もやし・わかめ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	ヘビーせんべい お茶	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ ほうじ茶	
17月	白身魚の煮付け 切干大根サラダ かぼちゃの煮物 軟飯 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	しょうが 切干大根・小松菜・人参 かぼちゃ わかめ	砂糖 砂糖・ごま油 砂糖 米 おつゆ麩	醤油・料理酒・だし 醤油・酢・本みりん だし・醤油・本みりん だし	野菜ハイハイ お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・りんごジュース りんご(缶詰)・油 ▲牛乳	
18火	豚肉と白菜のうどん きんぴらごぼう 軟飯 フルーツ(みかん缶)	豚肉	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 ごぼう・赤ピーマン みかん(缶詰)	うどん・砂糖 つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	ヘビーせんべい お茶	ツナ味噌お焼き 牛乳	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳	
19水	クリームシチュー 花野菜サラダ 軟飯 ぶどうゼリー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキムミルク	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・ブロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 ぶどうゼリー	野菜ハイハイ お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳	

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
★ 20 木	白身魚の旨煮 蒸さつま芋 キャベツの塩昆布和え 軟飯 味噌汁	かれい 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・人参・塩昆布 小松菜	砂糖 さつま芋 米	ウスターソース・醤油・料理酒 だし	ハッピーせんべい お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆乳・油・黄桃(缶詰) ▲牛乳	
21 金	鶏肉のごま味噌がらめ 揚げかぼちゃ ツナとブロッコリーのソテー 軟飯 すまし汁	鶏肉・赤みそ ツナフレーク	かぼちゃ ブロッコリー・玉ねぎ わかめ・大根	でん粉・油・砂糖・白ごま 油 油 米	醤油・本みりん・だし 塩 チキンコンソメ だし・醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳	
22 土	高野豆腐のそぼろ丼 キャベツのさっぱり和え 味噌汁	高野豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん キャベツ・きゅうり・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ	米・油・砂糖・でん粉 砂糖	醤油・料理酒・だし 酢・醤油・本みりん だし	ハッピーせんべい お茶	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ ほうじ茶	
25 火	肉団子の照り煮 カリフラワーと胡瓜の中華和え 蒸しかぼちゃ 軟飯 味噌汁	チキンボール 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・きゅうり・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・小松菜	油・砂糖・でん粉 ごま油 米	だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・中華だし だし	ハッピーせんべい お茶	蒸さつま芋 牛乳	さつま芋 ▲牛乳	
26 水	ハヤシライス 平天と野菜のサラダ フルーツ(黄桃缶)	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 黄桃(缶詰)	米・油 砂糖・オリーブ油	ハヤシフレーク・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	野菜ハイハイ お茶	シュガートースト 牛乳	▲食パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳	
27 木	ショートパスタのボロネーゼ 白菜とブロッコリーのサラダ ロールパン スープ フルーツ(りんご缶)	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライパセリ 白菜・ブロッコリー・黄ピーマン わかめ・太もやし りんご(缶詰)	マカロニ・オリーブ油・砂糖 砂糖・ごま油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 醤油・酢・本みりん チキンコンソメ	ハッピーせんべい お茶	しらすごまお焼き 牛乳	米・しらす 黒ごま・醤油 ▲牛乳	
28 金	鶏肉の煮物 キャベツのごま和え さつま芋のあおさ焼 軟飯 スープ	鶏肉	人参・キャベツ あおさのり 大根・ほうれん草	砂糖 白ごま さつま芋・油 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし チキンコンソメ	野菜ハイハイ お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・オレンジジュース ▲牛乳	

栄養価の平均 エネルギー361kcal たんぱく質11.9g 脂質9.6g カルシウム139mg

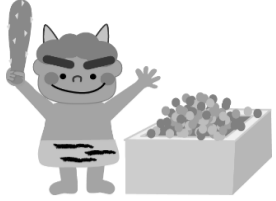
★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

* そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

* 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

* お米は滋賀県産コシヒカリ・滋賀県産日本晴・京都丹後産コシヒカリを使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



アレルギー表示

●卵 ▲乳

2025年2月度 きたばたけ保育園 後期メニュー(9~11か月頃)



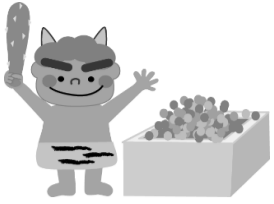
日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
3月		鶏肉とブロッコリーの煮物 白菜と小松菜の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	ブロッコリー 白菜・小松菜 玉ねぎ	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	
4火		鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・大根 チンゲン菜・玉ねぎ	でん粉 さつまいも 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	りんごのコンポート 野菜ハイハイ お茶	りんご 砂糖 野菜ハイハイ ほうじ茶	
5水		豆腐と野菜のうどん キャベツの磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	しらす入り5倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶	
6木		白身魚と人参の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	かれい	人参 かぼちゃ 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶	
7金		鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋のミルク煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ ▲スキムミルク	ブロッコリー・人参 小松菜	でん粉 じゃが芋 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参の甘煮 お茶	人参 砂糖 ほうじ茶	
10月		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	白菜・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 じゃが芋 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ ほうじ茶	
12水		鶏肉とブロッコリーの煮物 玉ねぎと人参の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	ブロッコリー 玉ねぎ・人参 小松菜	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	みそ入り5倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶	
13木		鶏ささみと野菜の煮物 白菜とほうれん草の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 白菜・ほうれん草 青ねぎ・キャベツ	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	ミルクパンがゆ お茶	▲食パン ▲スキムミルク ほうじ茶	
14金		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	小松菜・人参 ブロッコリー・玉ねぎ	でん粉 じゃが芋 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	
17月		白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 かぼちゃ 小松菜	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	りんごのコンポート 野菜ハイハイ お茶	りんご 砂糖 野菜ハイハイ ほうじ茶	
18火		鶏肉と野菜のうどん 玉ねぎとパプリカの煮浸し フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉	白菜・人参 玉ねぎ・赤パプリカ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	あおさ入り5倍がゆ お茶	米 あおさのり ほうじ茶	
19水		鶏ささみと野菜の煮物 ブロッコリーの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	黄パプリカ ブロッコリー 玉ねぎ・人参	じゃが芋・でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶	

日 付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
20	木	白身魚と野菜の煮物 さつまいの旨煮 5倍がゆ スープ	かれい	小松菜・人参 キャベツ・玉ねぎ	でん粉 さつまい 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ ほうじ茶	
21	金	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	ブロッコリー・赤パプリカ かぼちゃ 玉ねぎ・人参	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	じゃが芋のミルク煮 お茶	じゃが芋 ▲スキムミルク ほうじ茶	
25	火	鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	カリフラワー・人参 かぼちゃ 小松菜・玉ねぎ	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	蒸さつまい お茶	さつまい ほうじ茶	
26	水	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・キャベツ 玉ねぎ	でん粉 じゃが芋 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	ミルクパンがゆ お茶	▲食パン ▲スキムミルク ほうじ茶	
27	木	豆腐と野菜のうどん 白菜の磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 白菜・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	しらす入り5倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶	
28	金	鶏肉と野菜の煮物 さつまいのミルク煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉 ▲スキムミルク	キャベツ・人参 大根・ほうれん草	でん粉 さつまい 米	だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	

栄養価の平均 エネルギー154kcal たんぱく質8.0g 脂質1.4g カルシウム95mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。
*お米は滋賀県産コシヒカリ・滋賀県産日本晴・京都丹後産コシヒカリを使用しています。
<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



アレルギー表示

●卵 ▲乳

2025年2月度 きたばたけ保育園 中期メニュー(7~8か月頃)



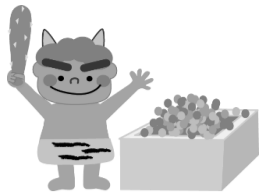
日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
3月		鶏肉とブロッコリーの煮物 白菜と小松菜の煮物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	ブロッコリー 白菜・小松菜 玉ねぎ	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り7倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	
4火		鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・大根 チンゲン菜・玉ねぎ	でん粉 さつまいも 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	りんごのコンポート 野菜ハイハイ お茶	りんご 砂糖 野菜ハイハイ ほうじ茶	
5水		豆腐と野菜のうどん キャベツの磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	しらす入り7倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶	
6木		白身魚と人参の煮物 かぼちゃの煮物 7倍がゆ スープ	かれい	人参 かぼちゃ 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶	
7金		鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋のミルク煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ ▲スキムミルク	ブロッコリー・人参 小松菜	でん粉 じゃが芋 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参の甘煮 お茶	人参 砂糖 ほうじ茶	
10月		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 7倍がゆ スープ	豆腐	白菜・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 じゃが芋 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ ほうじ茶	
12水		鶏肉とブロッコリーの煮物 玉ねぎと人参の煮物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	ブロッコリー 玉ねぎ・人参 小松菜	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	みそ入り7倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶	
13木		鶏ささみと野菜の煮物 白菜とほうれん草の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 白菜・ほうれん草 青ねぎ・キャベツ	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	ミルクパンがゆ お茶	▲食パン ▲スキムミルク ほうじ茶	
14金		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	豆腐	小松菜・人参 ブロッコリー・玉ねぎ	でん粉 じゃが芋 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り7倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	
17月		白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 7倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 かぼちゃ 小松菜	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	りんごのコンポート 野菜ハイハイ お茶	りんご 砂糖 野菜ハイハイ ほうじ茶	
18火		鶏肉と野菜のうどん 玉ねぎとパプリカの煮浸し フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉	白菜・人参 玉ねぎ・赤パプリカ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	あおさ入り7倍がゆ お茶	米 あおさのり ほうじ茶	
19水		鶏ささみと野菜の煮物 ブロッコリーの煮物 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	黄パプリカ ブロッコリー 玉ねぎ・人参	じゃが芋・でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶	

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
20 木	白身魚と野菜の煮物 さつまいの旨煮 7倍がゆ スープ	かれい	小松菜・人参 キャベツ・玉ねぎ	でん粉 さつまい 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ お茶	バナナ 野菜ハイハイ ほうじ茶	
21 金	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	ブロッコリー・赤パプリカ かぼちゃ 玉ねぎ・人参	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	じゃが芋のミルク煮 お茶	じゃが芋 ▲スキムミルク ほうじ茶	
25 火	鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	カリフラワー・人参 かぼちゃ 小松菜・玉ねぎ	でん粉 米	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	蒸さつまい お茶	さつまい ほうじ茶	
26 水	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・キャベツ 玉ねぎ	でん粉 じゃが芋 米 おつゆ麩	だし だし だし	野菜ハイハイ お茶	ミルクパンがゆ お茶	▲食パン ▲スキムミルク ほうじ茶	
27 木	豆腐と野菜のうどん 白菜の磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 白菜・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	野菜ハイハイ お茶	しらす入り7倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶	
28 金	鶏肉と野菜の煮物 さつまいのミルク煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉 ▲スキムミルク	キャベツ・人参 大根・ほうれん草	でん粉 さつまい 米	だし だし	野菜ハイハイ お茶	人参入り7倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶	

栄養価の平均 エネルギー117kcal たんぱく質6.2g 脂質1.1g カルシウム75mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。
*お米は滋賀県産コシヒカリ・滋賀県産日本晴・京都丹後産コシヒカリを使用しています。
<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2025年2月度 きたばたけ保育園 初期メニュー(5~6か月頃)



アレルギー表示

●卵 ▲乳

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
3	月	小松菜のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		小松菜 人参	米	
4	火	さつまいものペースト チンゲン菜のペースト 10倍がゆ		チンゲン菜	さつまいも 米	
5	水	キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
6	木	白身魚のペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ	かれい	かぼちゃ	米	
7	金	じゃが芋のペースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米	
10	月	玉ねぎのペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		玉ねぎ ほうれん草	米	
12	水	ブロッコリーのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー 人参	米	
13	木	ほうれん草のペースト 豆腐のペースト 10倍がゆ	豆腐	ほうれん草	米	
14	金	じゃが芋のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		人参	じゃが芋 米	
17	月	かぼちゃのペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 玉ねぎ	米	
18	火	白菜のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		白菜 人参	米	
19	水	ブロッコリーのペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米	
20	木	白身魚のペースト さつまいものペースト 10倍がゆ	かれい		さつまいも 米	
21	金	ブロッコリーのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー 人参	米	
25	火	小松菜のペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ		小松菜 かぼちゃ	米	
26	水	キャベツのペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		キャベツ 玉ねぎ	米	
27	木	豆腐のペースト 人参のペースト 10倍がゆ	豆腐	人参	米	
28	金	さつまいものペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		ほうれん草	さつまいも 米	

栄養価の平均 エネルギー41kcal たんぱく質1.4g 脂質0.5g カルシウム16mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。