

2025 年 2 月

みらいっこぶち

2月の乳児食献立（ふたば組）

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 エネルギーのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	8大アレルギー	Kcal
3日	月	柔らかいごはん ポークチャップ ひじきと大豆の煮物 コーンソテー	豚肉、大豆、油揚げ	精白米、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ	玉ねぎ、ひじき、人参、コーン		319
4日	火	柔らかいごはん たらの香味焼き 白菜と豚肉の炒め物 かぼちゃのグリル	たら、豚肉	精白米、油、砂糖	長ネギ、白菜、パプリカ、かぼちゃ		316
5日	水	パン 豚肉のしょうが焼き 切干大根と油揚げの煮物 ブロッコリーのグリル	豚肉、油揚げ、味噌	パン、片栗粉、油、砂糖	生姜、玉ねぎ、切干大根、人参、ブロッコリー	小麦・乳	330
6日	木	柔らかいごはん 肉団子照焼きソース キャベツとツナの炒め物 さつま芋フライ	豚ひき肉、鶏ひき肉、ツナ	精白米、さつま芋、片栗粉、油、砂糖	キャベツ、パプリカ		313
7日	金	パン ツナとじゃが芋のトマト煮 青梗菜と豚肉の炒め煮 みかん缶	ツナ、豚肉	パン、じゃが芋、片栗粉、油、砂糖、和風ドレッシング	トマト、玉ねぎ、青梗菜、みかん缶	小麦・乳	315
10日	月	柔らかいごはん 豚肉の味噌炒め じゃが芋とツナの煮物 ブロッコリーのポイル	豚肉、ツナ、赤味噌	精白米、じゃが芋、油、砂糖	キャベツ、パプリカ、人参、ブロッコリー		316
12日	水	パン 豚肉の甘辛煮 もやしと油揚げの中華炒め スズキーニのグリル	豚肉、油揚げ	パン、片栗粉、油、砂糖	玉ねぎ、もやし、人参、スズキーニ	小麦・乳	320
13日	木	柔らかいごはん 豚肉のクリーム煮 かぼちゃとツナの煮物 みかん缶	豚肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、シチューの素	玉ねぎ、かぼちゃ、みかん缶		320
14日	金	パン 厚揚げの中華あんかけ 青梗菜と豚肉の炒め煮 かぼちゃのグリル	厚揚げ、豚肉	パン、片栗粉、油、砂糖	白菜、人参、青梗菜、玉ねぎ、かぼちゃ	小麦・乳	316
17日	月	柔らかいごはん ひき肉カレー風味煮 大根とツナの炒り煮 ポーションゼリー	豚ひき肉、ツナ	精白米、油、砂糖、カレールー	玉ねぎ、大根、パプリカ		316
18日	火	柔らかいごはん 豚肉の甘辛煮 白菜と油揚げの炒め物 さつま芋の煮物	豚肉、油揚げ	精白米、さつま芋、油、砂糖	玉ねぎ、白菜、パプリカ		319

2025 年 2 月

みらいっこぶち

2月の乳児食献立（ふたば組）

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 エネルギーのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	8大アレルギー	Kcal
19日	水	パン ハンバーグケチャップ風味 大根とツナの炒め物 みかん缶	豚ひき肉、鶏ひき肉、ツナ	パン、油、ケチャップ	大根、人参、みかん缶	小麦・乳	323
20日	木	柔らかいごはん さわらのおろしソース ジャが芋のそぼろ炒め ポーションゼリー ミニキーマ風カレー	さわら、鶏ひき肉	精白米、じゃが芋、片栗粉、油、砂糖、カレールー	大根、玉ねぎ、人参		321
21日	金	パン ポークビーンズ 小松菜と油揚げの煮浸し コーンソテー	豚肉、大豆、油揚げ	パン、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ	トマト、玉ねぎ、小松菜、人参、コーン	小麦・乳	323
25日	火	パン ハンバーグオニオンソース キャベツとツナの炒め物 かぼちゃフライ	豚ひき肉、鶏ひき肉、ツナ	パン、片栗粉、油、砂糖	玉ねぎ、キャベツ、パプリカ、かぼちゃ	小麦・乳	326
26日	水	柔らかいごはん 厚揚げの甘酢ソース 大根と豚肉の炒め物 ポーションゼリー	厚揚げ、豚肉	精白米、片栗粉、油、砂糖	大根、パプリカ		320
27日	木	柔らかいごはん 豚肉のトマト煮 かぼちゃとツナの煮物 みかん缶	豚肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖	トマト、玉ねぎ、かぼちゃ、みかん缶		313
28日	金	パン ポークハヤシ風 大根と油揚げの炒め物 ブロッコリーのポイル	豚肉、油揚げ	パン、油、ハヤシルー	玉ねぎ、大根、人参、ブロッコリー	小麦・乳	320

弊社で使用しておりますドレッシング・マヨネーズはすべて卵・乳不使用のものになります。

また、ハンバーグ・フライにつきましても牛乳、卵不使用となっております。

魚は骨取りを使用しておりますが、まれに小骨が入っている場合もございます

また、鶏肉につきましてもまれに軟骨、小骨がある場合もございますので、喫食時にはご注意ください。

※8大アレルギーについて... 醤油に含まれる（小麦）の表記は控えさせて頂いております

※ 仕入れの状況により、献立の内容が一部変更する場合がありますので、ご了承ください。