

2025 年 2 月

みらいっこぶち

2月の離乳食（後期）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 たらんキャロットソースかけ キャベツのお浸し風	たら	精白米	人参、キャベツ、玉ねぎ、ほうれん草		162
4日	火	柔らかいごはん ジャガイモのそぼろ煮 大根の煮物	鶏ひき肉	精白米、じゃが芋	玉ねぎ、大根、小松菜		163
5日	水	柔らかいごはん 豆腐とかぼちゃの煮物 カリフラワーのサラダ風	豆腐	精白米	かぼちゃ、カリフラワー、人参		165
6日	木	柔らかいごはん ささみの野菜あんかけ 白菜のスープ煮	ささみ	精白米、片栗粉	キャベツ、人参、白菜、小松菜		163
7日	金	柔らかいごはん たらと大根のとし煮 ジャガイモの煮物	たら	精白米、じゃが芋	大根、人参、青梗菜		166
10日	月	柔らかいごはん 豆腐と白菜のとし煮 かぼちゃの煮物	豆腐	精白米	白菜、青梗菜、かぼちゃ、ブロッコリー		164
12日	水	柔らかいごはん たらとじゃが芋の煮物 大根のきんぴら風	たら	精白米、じゃが芋	ほうれん草、大根、人参		162
13日	木	柔らかいごはん キャベツのそぼろあんかけ ブロッコリーのサラダ風	鶏ひき肉	精白米、片栗粉	キャベツ、人参、ブロッコリー、玉ねぎ		166
14日	金	柔らかいごはん 豆腐と白菜の煮物 かぼちゃのマッシュ	豆腐	精白米	白菜、玉ねぎ、青梗菜、かぼちゃ		164
17日	月	柔らかいごはん たらとキャベツのとし煮 マッシュポテト	たら	精白米、じゃが芋	キャベツ、ほうれん草、人参		163

2025 年 2 月

みらいこぶち

2月の離乳食（後期）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
18日	火	柔らかいごはん 白菜のそぼろ煮 さつまいの煮物	鶏ひき肉	精白米、さつまい	白菜、人参、ほうれん草		163
19日	水	柔らかいごはん かぼちゃの豆腐あんかけ 野菜のお浸し風	豆腐	精白米、片栗粉	かぼちゃ、キャベツ、玉ねぎ、青梗菜		165
20日	木	柔らかいごはん ささみとブロッコリーのとろ煮 大根の煮物	ささみ	精白米	ブロッコリー、玉ねぎ、大根、人参		163
21日	金	柔らかいごはん たらと白菜の煮物 ジャガイモの煮物	たら	精白米、じゃがいも	白菜、小松菜、人参		164
25日	火	柔らかいごはん ささみとキャベツのとろみ煮 カリフラワーのスープ煮	ささみ	精白米、片栗粉	キャベツ、青梗菜、カリフラワー、人参		164
26日	水	柔らかいごはん たらのさつまいソースかけ 野菜の煮物	たら	精白米、さつまい	大根、小松菜、人参		163
27日	木	柔らかいごはん かぼちゃのそぼろ煮 ブロッコリーのスープ煮	鶏ひき肉	精白米	かぼちゃ、ブロッコリー、玉ねぎ、人参		164
28日	金	柔らかいごはん ほうれん草の白和え キャベツのお浸し風	豆腐	精白米	ほうれん草、キャベツ、玉ねぎ、人参		165

調味料の使用はございません。

素材そのものの味をいかして調理しております。

※ 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。