



離乳食献立表



【令和8年3月】

日 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
おかゆ 鶏と野菜のこっくり煮 かぼちゃの含め煮 みそ汁 (ほうれん草)	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 豆腐のあんかけ みそ汁 (白玉麩)	おかゆ タラの野菜あんかけ 南瓜のそぼろあん みそ汁 (かぶ)	おかゆ 鶏ささみのトマト煮 キャベツのミルク煮 みそ汁 (じゃが芋)	おかゆ 豚肉の中華風煮 大根と人参の旨煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ 赤魚の煮つけ 豆腐とブロッコリーのあんかけ みそ汁 (さつまい)	野菜煮込みうどん かぼちゃのミルク煮 白菜のコンソメ煮
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
おかゆ 大根のそぼろ煮 ほうれん草の煮びたし みそ汁 (白玉麩)	おかゆ カレーと野菜のみそ煮 マカロニのケチャップ煮 コンソメスープ (キャベツ)	おかゆ 肉じゃが ほうれん草の中華風煮 みそ汁 (大根)	おかゆ 鶏団子と野菜のポトフ風 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (キャベツ)	おかゆ タラのトマト煮 かぼちゃのミルク煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ ささみと野菜のあんかけ 豆腐といんげんの煮物 みそ汁 (白菜)	おかゆ 照り焼きハンバーグ キャベツのコンソメ煮 みそ汁 (さつまい)
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
おかゆ 赤魚の野菜あんかけ 白菜の中華煮 みそ汁 (大根)	おかゆ 鶏の照り煮 人参といんげんのだし煮 みそ汁 (かぶ)	おかゆ 大根のそぼろ煮 ブロッコリーのコンソメ煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ カレーのホワイトソース煮 野菜の煮びたし みそ汁 (キャベツ)	おかゆ ささみと根菜の煮物 豆腐のトマトあんかけ みそ汁 (さつまい)	おかゆ 豚肉と野菜の和風煮 マカロニのコンソメ煮 みそ汁 (ほうれん草)	おかゆ タラの煮つけ さつまいのミルク煮 みそ汁 (白菜)
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
おかゆ 鶏団子のコンソメ煮 ほうれん草の豆腐和え みそ汁 (キャベツ)	ミートうどん かぼちゃのミルク煮 人参のコンソメ煮	おかゆ 赤魚と野菜の味噌煮 キャベツのそぼろあん コンソメスープ (玉ねぎ)	おかゆ 豚肉の中華風煮 大根といんげんの旨煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ 煮込みハンバーグ 高野豆腐の煮物 みそ汁 (かぶ)	おかゆ カレーの野菜あんかけ さつまいとブロッコリーの煮物 みそ汁 (大根)	おかゆ ひき肉とキャベツのクリーム煮 かぶの中華風煮 みそ汁 (白菜)
29日	30日	31日				
おかゆ 鶏ささみとさつまいの煮物 マカロニのケチャップ煮 みそ汁 (白玉麩)	おかゆ タラの野菜あんかけ 白菜のそぼろあん みそ汁 (じゃが芋)	おかゆ 豚肉とじゃが芋の煮物 ブロッコリーのコンソメ煮 みそ汁 (ほうれん草)				



3月3日はひなまつりです



ひなまつりは子どもたちの健やかな成長と幸せを願う日本の伝統行事です。

給食ではひなまつりにちなんで「てまりおにぎり」を取り入れました。てまりのような丸い形と彩りを楽しみながら、ひなまつりの雰囲気味わってもらえたら嬉しいです。

ころんとした見た目は子どもたちが楽しく、食べやすいように配慮した工夫のひとつです。

花形の人参やすまし汁の花麩、デザートの花ゼリーなど見た目からも春を感じられる献立となっています。

またおやつには「ひしもち風3色ケーキ」を提供します。ひしもちの彩りをイメージしたひなまつりを感じられるおやつです。行事を身近に感じられる機会になればと思います。

