



3月の離乳食献立表



豊原学園

* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。
* 仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月		7～8か月		9～11か月	
	献立	材 料	献立	材 料	献立	材 料
3/2 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	高野豆腐と人参の煮物	高野豆腐、人参 さつま芋、だし	高野豆腐と人参の煮物	高野豆腐、人参 さつま芋、だし	高野豆腐と人参の煮物	高野豆腐、人参 さつま芋、だし
3/3 (火)	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ	大根、玉葱、だし ☆マカロニ、きな粉
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/3 (火)	しらすと じゃが芋の煮物	しらす、じゃが芋 大根、だし	しらすと じゃが芋の煮物	しらす、じゃが芋 大根、だし、片栗粉	しらすと じゃが芋の煮物	しらす、じゃが芋 大根、だし
	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし ☆蒸しパン 小麦粉、砂糖、油
3/4 (水)	おかゆ	米	そばろ粥	米、ささみミンチ	そばろ粥	米、ささみミンチ
	南瓜の煮物	南瓜、玉葱、だし	南瓜の煮物	南瓜、玉葱、だし	南瓜の煮物	南瓜、玉葱、だし
3/4 (水)	チンゲン菜のスープ	チンゲン菜、人参、だし	チンゲン菜のスープ	チンゲン菜、人参、だし	チンゲン菜のスープ	チンゲン菜、人参、だし ☆スティックポテト さつま芋
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/5 (木)	カレイの煮物	カレイ、人参 小松菜、だし	カレイの煮物	カレイ、人参 小松菜、だし、片栗粉	カレイの煮物	カレイ、人参 小松菜、だし
	じゃが芋のスープ	じゃが芋、大根、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、大根、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、大根、だし ☆おやき 人参、玉葱、小麦粉、油
3/6 (金)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	さつま芋の煮物	さつま芋、玉葱、だし	鶏肉とさつま芋の煮物	ささみ、さつま芋 玉葱、だし、片栗粉	鶏肉とさつま芋の煮物	ささみ、さつま芋 玉葱、だし
3/6 (金)	南瓜のポタージュ	南瓜、人参、だし	南瓜のポタージュ	南瓜、人参、だし	南瓜のポタージュ	南瓜、人参、だし ☆スティックパン 食パン
	おかゆ	米	パン粥	食パン、粉ミルク	パン粥	食パン、粉ミルク
3/7 (土)	玉葱の煮物	玉葱、じゃが芋、だし	鶏肉と玉葱の煮物	ささみ、玉葱 じゃが芋、だし、片栗粉	鶏肉と玉葱の煮物	ささみ、玉葱 じゃが芋、だし
	人参のスープ	人参、小松菜、だし	人参のスープ	人参、小松菜、だし	人参のスープ	人参、小松菜、だし ☆自然食お菓子
3/9 (月)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	大根の煮物	大根、人参、だし	大豆と大根の煮物	大豆、大根 人参、だし	大豆と大根の煮物	大豆、大根 人参、だし
3/10 (火)	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし ☆コーンフレーク
	豆腐の煮物	豆腐、人参、小松菜、だし	豆腐の煮物	豆腐、人参、小松菜、だし	豆腐の煮物	豆腐、人参、小松菜、だし
3/10 (火)	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、玉葱、だし ☆さつま芋蒸しパン
	おかゆ	米	根菜うどん	うどん、大根、人参、だし	根菜うどん	うどん、大根、人参、だし
3/11 (水)	白菜の煮物	白菜、南瓜、だし	根菜うどん	うどん、大根、人参、だし	根菜うどん	うどん、大根、人参、だし
	根菜のスープ	大根、人参、だし	鮭と白菜の煮物	鮭、白菜、南瓜 だし、片栗粉	鮭と白菜の煮物	鮭、白菜、南瓜、だし ☆野菜粥 米、人参、玉葱
3/12 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	ブロッコリーの煮物	ブロッコリー、人参、だし	鶏肉とブロッコリーの煮物	ささみ、ブロッコリー 人参、だし、片栗粉	鶏肉とブロッコリーの煮物	ささみ、ブロッコリー 人参、だし
3/12 (木)	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし ☆のりパン 食パン、青のり
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/13 (金)	じゃが芋の煮物	じゃが芋、玉葱、だし	鶏肉とじゃが芋の煮物	ささみミンチ、じゃが芋 玉葱、だし、片栗粉	鶏肉とじゃが芋の煮物	ささみミンチ、じゃが芋 玉葱、だし
	春キャベツのスープ	春キャベツ、人参、だし	春キャベツのスープ	春キャベツ、人参、だし	春キャベツのスープ	春キャベツ、人参、だし ☆フルーツ みかん
3/14 (土)	おかゆ	米	パン粥	食パン、粉ミルク	パン粥	食パン、粉ミルク
	高野豆腐と 大根のスープ	高野豆腐、大根 じゃが芋、人参、だし	高野豆腐と 大根のスープ	高野豆腐、大根 じゃが芋、人参、だし	高野豆腐と 大根のスープ	高野豆腐、大根 じゃが芋、人参、だし
3/14 (土)	フルーツ	バナナ	フルーツ	バナナ	フルーツ	バナナ ☆自然食お菓子 自然食お菓子
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/16 (月)	しらすと さつま芋の煮物	しらす、さつま芋 人参、だし	しらすと さつま芋の煮物	しらす、さつま芋 人参、だし、片栗粉	しらすと さつま芋の煮物	しらす、さつま芋 人参、だし
	玉葱のスープ	玉葱、大根、だし	玉葱のスープ	玉葱、大根、だし	玉葱のスープ	玉葱、大根、だし ☆わかめ粥 米、わかめ、人参

- 日はお弁当日です。ご家庭より昼食をご持参ください。園で提供している月齢にあわせてベビーフードの持参をお願いします。
- 9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・水・金曜日：00、火・木・土曜日：00)
- ☆は、おやつです。5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
- 9～11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を使用しています。
- お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。



3月の離乳食献立表



豊原学園

* 「自然食お菓子」とは、国産の原材料を使用し、添加物不使用のお菓子のことです。
* 仕入れにより、一部内容を変更する場合があります。

日付	5～6か月		7～8か月		9～11か月	
	献立	材 料	献立	材 料	献立	材 料
3/17 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	人参の煮物	人参、白菜、だし	鶏肉と人参の煮物	ささみ、人参 白菜、だし、片栗粉	鶏肉と人参の煮物	ささみ、人参 白菜、だし
3/18 (水)	南瓜のスープ	南瓜、小松菜、だし	南瓜のスープ	南瓜、小松菜、だし	南瓜のスープ ☆スイートポテト	南瓜、小松菜、だし さつま芋
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/19 (木)	じゃが芋の煮物	じゃが芋、玉葱、だし	じゃが芋のそぼろ煮	ささみミンチ、じゃが芋 玉葱、だし、片栗粉	じゃが芋のそぼろ煮	豚ミンチ、じゃが芋 玉葱、だし
	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ	ほうれん草、人参、だし	ほうれん草のスープ ☆フルーツ	ほうれん草、人参、だし りんご
3/21 (土)	小松菜の煮物	小松菜、玉葱、だし	鶏肉と小松菜の煮物	ささみ、小松菜、玉葱 だし、片栗粉	鶏肉と小松菜の煮物	ささみ、小松菜、玉葱、だし
	白菜のスープ	白菜、人参、だし	白菜のスープ	白菜、人参、だし	白菜のスープ ☆きなこパン	白菜、人参、だし 食パン、きな粉
3/23 (月)	おかゆ	米	パン粥	食パン、粉ミルク	パン粥	食パン、粉ミルク
	高野豆腐と ほうれん草の煮物	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、だし	高野豆腐と ほうれん草の煮物	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、だし	高野豆腐と ほうれん草の煮物	高野豆腐、ほうれん草 じゃが芋、だし
3/24 (火)	オニオンスープ	玉葱、人参、だし	オニオンスープ	玉葱、人参、だし	オニオンスープ ☆自然食お菓子	玉葱、人参、だし 自然食お菓子
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/25 (水)	じゃが芋と人参の煮物	じゃが芋、人参、だし	大豆とじゃが芋の煮物	大豆、じゃが芋、人参、だし	大豆とじゃが芋の煮物	大豆、じゃが芋、人参、だし
	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ	大根、玉葱、だし	大根のスープ ☆焼き芋	大根、玉葱、だし さつま芋
3/26 (木)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	きゅうりと人参の煮物	きゅうり、人参、だし	鶏肉ときゅうりの煮物	鶏肉、きゅうり、人参、だ し、片栗粉	鶏肉ときゅうりの煮物	鶏肉、きゅうり、人参、だし
3/27 (金)	小松菜のスープ	小松菜、玉葱、だし	小松菜のスープ	小松菜、玉葱、だし	小松菜のスープ ☆バナナヨーグルト	小松菜、玉葱、だし ヨーグルト、バナナ
	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
3/28 (土)	玉葱とさつま芋の煮物	玉葱、さつま芋、だし	鶏肉と玉葱の煮物	ささみミンチ、玉葱 さつま芋、だし、片栗粉	牛肉と玉葱の煮物	牛ミンチ、玉葱 さつま芋、だし
	トマトスープ	トマト、ブロッコリー、だし	トマトスープ	トマト、ブロッコリー、だし	トマトスープ ☆ソフトクッキー	トマト、ブロッコリー、だし 小麦粉、砂糖、油
3/29 (日)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレーと大根の煮物	カレー、大根、人参、だし	カレーと大根の煮物	カレー、大根、人参 だし、片栗粉	カレーと大根の煮物	カレー、大根、人参、だし
3/30 (月)	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ	さつま芋、玉葱、だし	さつま芋のスープ ☆バタートースト	さつま芋、玉葱、だし 食パン、バター
	豆腐と南瓜の煮物	豆腐、南瓜、玉葱、だし	豆腐と南瓜の煮物	豆腐、南瓜、玉葱、だし	豆腐と南瓜の煮物	豆腐、南瓜、玉葱、だし
3/31 (火)	人参のスープ	人参、ほうれん草、だし	人参のスープ	人参、ほうれん草、だし	人参のスープ ☆煮込みうどん	人参、ほうれん草、だし うどん、キャベツ、玉葱、だし
	お弁当日 ※園で提供している月齢に合わせた ベビーフードの持参をお願いします		お弁当日 ※園で提供している月齢に合わせた ベビーフードの持参をお願いします		お弁当日 ※園で提供している月齢に合わせた ベビーフードの持参をお願いします	
3/31 (火)	おかゆ	米	おかゆ	米	おかゆ	米
	カレーの煮物	カレー、さつま芋、玉葱 だし	カレーの煮物	カレー、さつま芋、玉葱 だし、片栗粉	カレーの煮物	カレー、さつま芋、玉葱 だし
3/31 (火)	じゃが芋のスープ	じゃが芋、人参、だし	じゃが芋のスープ	じゃが芋、人参、だし	じゃが芋のスープ ☆コーンフレーク	じゃが芋、人参、だし コーンフレーク
	保育協力日 ※昼食の持参をお願いします。					
					☆自然食お菓子	自然食お菓子

- ・28日はお弁当日、31日は保育協力日です。ご家庭より昼食をご持参ください。園で提供している月齢にあわせてベビーフードの持参をお願いします。
- ・9～11か月食は午前おやつで自然食お菓子を提供しています。(月・水・金曜日：赤ちゃんせんべい、火・木・土曜日：紫芋チップ)
- ・☆は、おやつです。5～6か月、7～8か月、9～11か月は こんぶだし、かつおだし を使用しています。
- ・9～11か月のおやつで提供するパンケーキ類には、ベーキングパウダー(アルミフリー)を、使用しています。
- ・お子様の喫食状況に合わせて、肉や魚などに片栗粉でとろみをつけて提供します。