

2026年3月 乳児食 献立表



日付	曜日	主 食	献 立	カロリー	たんぱく質	体をつくる	熱や力になる	体調を整える
2	月	ごはん	鶏肉の照り焼き きんぴらごぼう たけのこの煮物 水菜と鮭の和え物 りんご	256	10.3	鶏肉 さけ	こめ 植物油脂 ごま	ごぼう 人参 水菜 キャベツ たけのこ りんご
3	火	ごはん	ハムステーキ 豚肉と野菜のしょうが炒め 人参煮 ほうれん草のごま和え 黄桃	301	8.8	豚肉 鶏肉	こめ 植物油脂 ごま	玉ねぎ 人参 こまつな 黄桃
4	水	S ごはん	麻婆豆腐 ウインナー 青菜のじゃこ和え 梨	253	9.0	豆腐 豚肉 鶏肉 しらす	こめ 植物油脂	玉ねぎ チンゲン菜 梨
5	木	ごはん	竹輪の煮物 ブルコギ炒め 肉団子 春雨サラダ 白桃	253	8.9	豚肉 すり身 鶏肉	こめ 植物油脂 春雨	玉ねぎ もやし いら ビーマン ひらたけ 人参 白桃
6	金	S ごはん	クリームシチュー ブロッコリー 白菜のおかか和え みかん	225	6.8	豚肉 削り節	こめ 植物油脂 じゃがいも ごま	玉ねぎ 人参 白菜 ブロッコリー みかん
9	月	ごはん	チキンソテー カレー肉じゃが 高野豆腐煮 さつま揚げ みかん	289	10.9	豚肉 豆腐 鶏肉 すり身	こめ 植物油脂 じゃがいも	いんげん 人参 みかん
10	火	ごはん	鮭じゃが お野菜のみそ炒め 焼豚 大根菜のごま和え 梨	261	7.5	さけ 豚肉	こめ 植物油脂 じゃがいも ごま	キャベツ チンゲン菜 人参 コーン 大根菜 梨
11	水	ごはん	チリコンカン ブロッコリー ツナサラダ 黄桃	262	10.2	豚肉 鶏肉 大豆 まぐろ	こめ 植物油脂 じゃがいも マカロニ	トマト パセリ 玉ねぎ 人参 キャベツ ビーマン ブロッコリー 黄桃
12	木	ごはん	ツナと大根の煮物 肉野菜炒め 豆乳がんも 小松菜のおひたし りんご	271	8.3	豆腐 豚肉 まぐろ	こめ 植物油脂 ごま	キャベツ 人参 こまつな 大根 りんご
13	金	ごはん	こふきいも 青菜の中華炒め 焼売 厚揚げ煮 梨	276	9.6	豚肉 鶏肉 厚揚げ 青海苔	こめ 植物油脂 じゃがいも	チンゲン菜 たけのこ 人参 玉ねぎ 梨
16	月	S ごはん	チキンカレー カリフラワー ほうれん草のおひたし とうもろこしすり身寄せ	250	8.6	鶏肉 すり身	こめ 植物油脂 じゃがいも	玉ねぎ 人参 ほうれん草 カリフラワー とうもろこし
17	火	ごはん	肉団子 マカロニケチャップソテー 里芋煮 ほうれん草のごま和え 白桃	250	8.5	鶏肉 豚肉	こめ 植物油脂 マカロニ ごま 里芋	人参 コーン グリンピース ほうれん草 玉ねぎ 白桃
18	水	S ごはん	ポークチャップ ブロッコリー 白菜のおかか和え みかん	236	10.6	豚肉 削り節	こめ 植物油脂 じゃがいも ごま	トマト しいたけ ひらたけ マッシュルーム パセリ 玉ねぎ 人参 白菜 ブロッコリー みかん
19	木	ごはん	かぶのそぼろ煮 人参のスープ煮 ブロッコリーのおかか和え りんご	264	8.4	豚肉 鶏肉 削り節	こめ 植物油脂 じゃがいも ごま	玉ねぎ ブロッコリー 人参 かぶ 大根菜 りんご
23	月	ごはん	鶏肉の照り焼き 根菜煮 オクラ 春雨と人参の和え物 梨	259	8.4	鶏肉	こめ 植物油脂 春雨 ごま	ごぼう 人参 れんこん オクラ 梨
24	火	S ごはん	ハヤシシチュー ブロッコリー ツナサラダ 黄桃	247	7.4	豚肉 まぐろ	こめ 植物油脂 じゃがいも	黄桃 玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ ビーマン ブロッコリー
25	水	ごはん	鮭とキャベツの和え物 大根としいたけの煮物 オクラのおかか和え 厚揚げ煮 梨	255	8.8	さけ 削り節 厚揚げ	こめ 植物油脂 ごま	大根 しいたけ 人参 いんげん オクラ キャベツ 梨
26	木	ごはん	麻婆なす れんこんの煮物 切干大根の煮物 白桃	265	8.2	豚肉 油揚げ	こめ 植物油脂	玉ねぎ 人参 大根 れんこん なす 白桃
27	金	ごはん	さつま揚げ 肉じゃが ナスの煮ひたし たけのこの煮物 みかん	296	8.9	豚肉 すり身	こめ 植物油脂 じゃがいも	玉ねぎ 人参 たけのこ なす みかん
30	月	ごはん	小籠包 ひじきの煮物 さつまいも煮 ツナとわかめの和え物 黄桃	310	11.2	鶏肉 豚肉 油揚げ ひじき わかめ まぐろ	こめ 植物油脂 ごま さつまいも	人参 コーン キャベツ 黄桃
31	火	ごはん	ふかしいも 豚肉ときのこのマヨ炒め 花がんも いんげんのごま和え みかん	258	7.6	豚肉 豆腐 すり身	こめ 植物油脂 さつまいも ごま	ひらたけ しいたけ マッシュルーム ねぎ れんこん いんげん みかん

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。
 ※ 毎日お届けするお弁当は食品衛生上、当日の午後1時までにお召し上がりください。
 ※ 使用している魚は骨を極力抜いていますが、まれに小骨が入っている可能性がありますので、喫食時にはご注意ください。

※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含まず。
 ※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。
 ※ サラダに使用しているマヨネーズは植物油脂を主要原料としたドレッシングです。
 ※ 乳児食Cの主食はすべてやわらかごはんになります。