

2月



リトルキッズ献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

月	火 2月1日	水 2月2日	木 2月3日	金 2月4日	土 2月5日	日 2月6日	
おひるごはん							
	ご飯 肉豆腐 キャベツとトマトのごまサラダ みそ汁	鉄分強化! ふりかけご飯 白糸タラのサクサクフライ 鶏肉と千ゲン菜の信田煮 スープ フルーツ(バナナ)	●鬼さんライス トマトとフロコリーのサラダ みそ汁 フルーツ(オレンジ)	けんちんうどん 千ゲン菜のツナソテー ヨーグルト	ご飯 豚肉と小松菜の甘辛炒め 白菜と人参のおかかサラダ みそ汁	ご飯 助宗タラの甘酢漬け 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 フルーツ(いよかん)	
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 288/12.3/8.3/43.6/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 322/13.6/10.2/45.3/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 284/9.9/7.3/46.6/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 260/13.0/10.5/29.7/0.9	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 235/9.9/5.9/36.8/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 311/13.9/6.8/49.2/0.7	
	2月7日	2月8日	2月9日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日
おひるごはん							
	ご飯 かぼちゃのシチュー スパゲティサラダ フルーツ(りんご)	ご飯 白糸タラの漬け焼き 炒りおから みそ汁 フルーツ(オレンジ)	鉄分強化! ふりかけご飯 鶏肉のから揚げ 豆腐と野菜のやわらか煮 みそ汁	ひじきご飯 カラスカレイの豆乳ソースがけ 鶏ささみと小松菜のサラダ スープ フルーツ(オレンジ)	スパゲティミートソース かぼちゃのあんかけ スープ	ご飯 鶏の照り焼き 切干大根サラダ みそ汁	ご飯 鮭のみそ煮 鶏レバーのごま炒め すまし汁 フルーツ(りんご)
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 301/8.5/6.7/53.8/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/11.1/6.3/41.4/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 312/14.3/11.9/38.1/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 332/15.3/12.2/42.9/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 254/9.5/6.1/41.8/0.9	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 280/10.4/9.5/38.4/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 293/16.5/6.4/43.1/0.9
おひるごはん	2月14日	<p>2月といえば節分ですね! おには外~福は内~!</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p>					
	栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 294/8.8/5.4/53.7/1.2					

※都合により、献立を変更する場合がございます。

2月



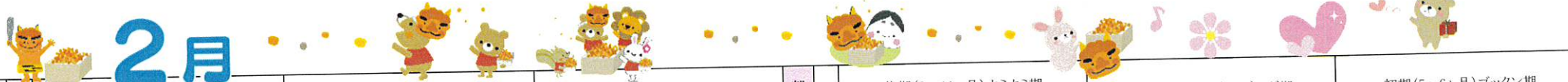
リトルキッズ献立カレンダー 後半



タイハイ株式会社

月	火 2月15日	水 2月16日	木 2月17日	金 2月18日	土 2月19日	日 2月20日	
おひるごはん							
	ご飯 千キンソテー 白菜のおかか和え みそ汁	ご飯 豚肉と大根の煮物 マカロニツナサラダ みそ汁	鶏ごほうご飯 助宗タラの煮付け きゅうりと人参のマヨ醤油和え みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯 肉じゃが キャベツともやしのサラダ みそ汁	ご飯 鮭の香草マヨ焼き 鶏肉とほうれん草のとりみ煮 みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 豆腐のうま煮 鶏レバーの野菜炒め みそ汁	
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 262/10.4/8.6/35.9/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 287/12.0/7.3/43.8/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 276/13.6/6.7/41.6/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 269/11.1/6.9/42.1/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 319/14.5/11.8/40.9/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 284/12.8/7.9/41.8/0.8	
	2月21日	2月22日	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	
おひるごはん							
	鉄分強化! ふいかけご飯 カラスカレイのムニエル 鶏肉と大根の炒め煮 みそ汁 フルーツ(白桃缶)	ご飯 豚肉とかぶの煮物 さつまいの洋風塩ごま金平 みそ汁	ご飯 助宗タラのねぎ風味焼き かぼちゃのどぼろ煮 みそ汁 フルーツ(バナナ)	納豆ごはん 豚肉の玉ねぎソース 春雨のツナマヨサラダ みそ汁	ご飯 白糸タラのごま炒め 鶏肉と豆腐の煮物 みそ汁 フルーツ(いよかん)	鉄分強化! ふいかけご飯 エビと野菜のトマト煮込み 豚肉とじゃが芋の醤油炒め スープ フルーツ(黄桃缶)	ご飯 豚肉の生姜焼き さつまいのツナ煮 みそ汁
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 294/11.5/10.4/40.2/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 270/10.4/5.4/46.7/0.5	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 283/12.8/6.2/45.0/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 314/13.6/11.1/41.1/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 276/13.3/7.2/41.7/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 266/11.6/4.9/45.9/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 291/11.8/7.2/46.1/0.7
	2月28日	<p>2月といえば節分ですね! おには外~福は内~!</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p>					
おひるごはん							
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 319/10.7/6.7/55.7/0.8						

※都合により、献立を変更する場合がございます。



離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期		離乳食 曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期		
		昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧		昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼
1	火	軟飯 豆腐と野菜のコトコ煮 キャベツとトマトのサラダ みそ汁	米・豆腐・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・キャベツ・トマト・じゃが芋・味噌	7倍かゆ 豆腐と野菜のコトコ煮 キャベツとトマトのサラダ みそ汁	米・豆腐・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・キャベツ・トマト・じゃが芋・味噌	10倍かゆ 豆腐・玉ねぎ・人参ペースト キャベツ・トマトペースト じゃが芋ペースト	米・豆腐・玉ねぎ・人参・キャベツ・トマト・じゃが芋	16	水	軟飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 みそ汁	米・鶏肉・大根・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・なす・焼酎・味噌	7倍かゆ 鶏肉と野菜のやわらか煮 みそ汁	米・鶏肉・大根・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・なす・味噌	10倍かゆ 大根ペースト 玉ねぎ・人参ペースト	米・大根・玉ねぎ・人参
2	水	軟飯 白糸タラと玉ねぎのだし煮 チンゲン菜のやわらか煮 スープ・フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・チンゲン菜・もやし・人参・醤油・バナナ	7倍かゆ 白糸タラと玉ねぎのだし煮 チンゲン菜のやわらか煮 スープ・フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・チンゲン菜・人参・醤油・バナナ	10倍かゆ 玉ねぎペースト チンゲン菜・人参ペースト バナナペースト	米・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・バナナ	17	木	軟飯 助宗タラと小松菜のくたくた煮 きゅうりと人参のサラダ みそ汁・フルーツ(りんご)	米・スケツウタラ・小松菜・出し汁・きゅうり・人参・白菜・豆腐・味噌・りんご	7倍かゆ 助宗タラと小松菜のくたくた煮 きゅうりと人参のサラダ みそ汁・フルーツ(りんご)	米・スケツウタラ・小松菜・出し汁・きゅうり・人参・白菜・豆腐・味噌・りんご	10倍かゆ 小松菜・人参ペースト 白菜・豆腐ペースト りんごペースト	米・小松菜・人参・白菜・豆腐・りんご
3	木	軟飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 トマトとブロッコリーのサラダ みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・トマト・ブロッコリー・かぶ・ワカメ・味噌・オレンジ	7倍かゆ 鶏肉と野菜のやわらか煮 トマトとブロッコリーのサラダ みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・トマト・ブロッコリー・かぶ・ワカメ・味噌・オレンジ	10倍かゆ 玉ねぎ・人参ペースト トマト・ブロッコリーペースト かぶペースト	米・玉ねぎ・人参・トマト・ブロッコリー・かぶ	18	金	軟飯 鶏肉と野菜のほくほく煮 キャベツともやしのサラダ みそ汁	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・キャベツ・もやし・花ふ・味噌	7倍かゆ 鶏肉と野菜のほくほく煮 キャベツサラダ	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・キャベツ	10倍かゆ じゃが芋・玉ねぎ・人参ペースト キャベツペースト	米・じゃが芋・玉ねぎ・人参・キャベツ
4	金	くたくたけんちんうどん チンゲン菜のサラダ ヨーグルト	うどん・鶏肉・豆腐・大根・人参・出し汁・醤油・砂糖・チンゲン菜・ヨーグルト	くたくたけんちんうどん チンゲン菜のサラダ ヨーグルト	うどん・鶏肉・豆腐・大根・人参・出し汁・醤油・砂糖・チンゲン菜・ヨーグルト	うどんペースト 豆腐ペースト 大根・人参ペースト チンゲン菜ペースト	うどん・豆腐・大根・人参・チンゲン菜	19	土	主食は主に麺類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。					
5	土	主食は主に麺類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。						20	日	休園日					
6	日	休園日						21	月	軟飯 助宗タラとブロッコリーのだし煮 大根と小松菜の煮物 みそ汁	米・スケツウタラ・ブロッコリー・出し汁・大根・小松菜・玉ねぎ・ワカメ・味噌	7倍かゆ 助宗タラとブロッコリーのだし煮 大根と小松菜の煮物 みそ汁	米・スケツウタラ・ブロッコリー・出し汁・大根・小松菜・玉ねぎ・ワカメ・味噌	10倍かゆ ブロッコリーペースト 大根・小松菜ペースト 玉ねぎペースト	米・ブロッコリー・大根・小松菜・玉ねぎ
7	月	軟飯 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 きゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・かぼちゃ・人参・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・りんご	7倍かゆ 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 きゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・かぼちゃ・人参・出し汁・砂糖・醤油・きゅうり・りんご	10倍かゆ 玉ねぎペースト かぼちゃ・人参ペースト りんごペースト	米・玉ねぎ・かぼちゃ・人参・りんご	22	火	軟飯 鶏肉とかぶのやわらか煮 きつまつと人参のマッシュ みそ汁	米・鶏肉・かぶ・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・きつまつ・人参・白菜・味噌	7倍かゆ 鶏肉とかぶのやわらか煮 きつまつと人参のマッシュ みそ汁	米・鶏肉・かぶ・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・きつまつ・人参・白菜・味噌	10倍かゆ かぶ・玉ねぎペースト きつまつ・人参ペースト 白菜ペースト	米・かぶ・玉ねぎ・きつまつ・人参・白菜
8	火	軟飯 白糸タラとチンゲン菜のくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・シロイトタラ・チンゲン菜・出し汁・人参・キャベツ・花ふ・味噌・オレンジ	7倍かゆ 白糸タラとチンゲン菜のくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・シロイトタラ・チンゲン菜・出し汁・人参・キャベツ・味噌・オレンジ	10倍かゆ チンゲン菜ペースト 人参・キャベツペースト	米・チンゲン菜・人参・キャベツ	23	水	休園日(天皇誕生日)					
9	水	軟飯 鶏肉のトマト煮 豆腐とほうれん草のコトコ煮 みそ汁	米・鶏肉・トマト・水・精製塩・豆腐・ほうれん草・人参・出し汁・ワカメ・味噌	7倍かゆ 鶏肉のトマト煮 豆腐とほうれん草のコトコ煮 みそ汁	米・鶏肉・トマト・水・精製塩・豆腐・ほうれん草・人参・出し汁・ワカメ・味噌	10倍かゆ トマトペースト 豆腐・ほうれん草・人参ペースト	米・トマト・豆腐・ほうれん草・人参	24	木	軟飯 鶏肉と野菜のくたくた煮 人参サラダ みそ汁	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・人参・かぶ・花ふ・味噌	7倍かゆ 鶏肉と野菜のくたくた煮 人参サラダ みそ汁	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・人参・かぶ・味噌	10倍かゆ チンゲン菜・玉ねぎペースト 人参ペースト かぶペースト	米・チンゲン菜・玉ねぎ・人参・かぶ
10	木	軟飯 助宗タラと人参の豆乳煮 小松菜サラダ スープ・フルーツ(オレンジ)	米・スケツウタラ・人参・豆乳・水・精製塩・小松菜・白菜・出し汁・醤油・オレンジ	7倍かゆ 助宗タラと人参の豆乳煮 小松菜サラダ スープ・フルーツ(オレンジ)	米・スケツウタラ・人参・豆乳・水・精製塩・小松菜・白菜・出し汁・醤油・オレンジ	10倍かゆ 人参ペースト 小松菜ペースト 白菜ペースト	米・人参・小松菜・白菜	25	金	軟飯 白糸タラと玉ねぎのだし煮 豆腐とほうれん草のサラダ みそ汁・フルーツ(いよかん)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・豆腐・ほうれん草・人参・大根・ワカメ・味噌・いよかん	7倍かゆ 白糸タラと玉ねぎのだし煮 豆腐とほうれん草のサラダ みそ汁・フルーツ(いよかん)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・豆腐・ほうれん草・人参・大根・ワカメ・味噌・いよかん	10倍かゆ 玉ねぎペースト 豆腐・ほうれん草・人参ペースト 大根ペースト	米・玉ねぎ・豆腐・ほうれん草・人参・大根
11	金	休園日(建国記念日)						26	土	主食は主に麺類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。					
12	土	主食は主に麺類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。						27	日	休園日					
13	日	休園日						28	月	しらす軟飯 鶏肉と野菜のくたくた煮 みそ汁	米・しらす干し・鶏肉・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぶ・焼酎・味噌	しらす7倍かゆ 鶏肉と野菜のくたくた煮 みそ汁	米・しらす干し・鶏肉・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・出し汁・砂糖・醤油・かぶ・味噌	10倍かゆ 玉ねぎ・チンゲン菜・人参ペースト かぶペースト	米・玉ねぎ・チンゲン菜・人参・かぶ
14	月	人参軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 かぼちゃのマッシュ	米・人参・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・かぼちゃ	人参7倍かゆ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 かぼちゃのマッシュ	米・人参・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・かぼちゃ	人参10倍かゆ 玉ねぎペースト かぼちゃペースト	米・人参・玉ねぎ・かぼちゃ	29	火	軟飯 鶏肉とほうれん草のくたくた煮 白菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・ほうれん草・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参・玉ねぎ・ワカメ・味噌	7倍かゆ 鶏肉とほうれん草のくたくた煮 白菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・ほうれん草・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参・玉ねぎ・ワカメ・味噌	10倍かゆ ほうれん草ペースト 白菜・人参ペースト 玉ねぎペースト	米・ほうれん草・白菜・人参・玉ねぎ
15	火	軟飯 鶏肉とほうれん草のくたくた煮 白菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・ほうれん草・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参・玉ねぎ・ワカメ・味噌	7倍かゆ 鶏肉とほうれん草のくたくた煮 白菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・ほうれん草・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参・玉ねぎ・ワカメ・味噌	10倍かゆ ほうれん草ペースト 白菜・人参ペースト 玉ねぎペースト	米・ほうれん草・白菜・人参・玉ねぎ	30	水	休園日					