

#### 令和5年1月27日発行 せいしん、第二せいしん幼児園

E	付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
Г			カレーライス	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ	クッキー	ヨーグルトケーキ
١,	15	<b>ال</b>	ツナサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ	小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー	ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油
Ι'	13	八	プリン	プリン	りんごジュース	
			<b>*</b>			
			御飯	*	みかん	きな粉マカロニ
2	16	木	ハンバーグ	合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース		マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
-		.,.	はるさめサラダ	はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)		牛乳
			さつまいものみそ汁 秀	さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
-			公 会員	*	<u> </u>	ジャムサンド
			御飯 魚の塩焼き	木 さば、食塩	節分ボーロ(卵、乳)	ンヤム サント   サンドイッチパン(乳)、いちごジャム
3	17	金	思い塩焼さ ひじきと大豆煮		牛乳	牛乳
			けんちん汁	ひしと、八玉、にんじん、(本)物17、比417にし、17、/日、り46、7年11、1821 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	T-76	T-76
			177057071	はいてい、このしか、こという、こは人、たいこの、正面、米ねこ、海内、かつの、蛇川たし川、柏、及塩、海口、牛のアクル		
			御飯	*	せんべい	ポテト
			鶏肉の南蛮漬け	鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄ロ、砂糖、酢		フレンチフライポテト、食塩、油
4	18	土		ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、油		
			きゃべつのみそ汁	キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			御飯	*	ビスケット(乳)	ビスケット(乳)
		_	魚の漬け焼き	さわら、濃口、砂糖、ごま油		ピザ【5歳児クラス】
6	20	月	かぼちゃのそぼろ煮	かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉	牛乳	小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、砂糖、ケチャップ
			具沢山みそ汁	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		たまねぎ、ピーマン、コーン、ウインナー(豚肉)、シュレッドチーズ(乳)
						牛乳
			ビビンバ丼	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口		みかんヨーグルト
7	21	11/	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油	ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、[0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉、牛肉)]	ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、【0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉、牛肉)】
'	21	^	わかめのみそ汁	わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			<b>"</b>			
$\vdash$				NI.	****	7.4 21.154
			御飯 ホイコーロー	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉
8	22	水	ホィューロー 玉子焼き	豚肉、キャヘツ、にんしん、ヒーマン、涸、油、から味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、めわせ味噌 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口	牛乳	牛乳
				那、来ねさ、しゃこ、海口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	十年	十孔
				しいし、たびご、たまれど、ハ・シャへトかとり、、及一二、十年日		
			御飯	*	ワッフル(卵、乳)	
			魚の煮付け	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口		
9		木	白菜のごま和え	はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖	牛乳	
			豆腐のみそ汁	豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			ケチャップライス	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩	バナナ	スティックパイ
1.0	24	_	お星さまコロッケ	星型コロッケ(豚肉)、油		パイシート(乳)、砂糖
10	24	亚	ブロッコリーサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ	牛乳	牛乳
			もやしスープ 🦱	緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		
			<b>₹</b>			
			御飯	*		せんべい(魚)
	25	<b>±</b>	魚の煮付け	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口		
	-0	_	白菜のごま和え	はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖		
			豆腐のみそ汁	豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
$\vdash$			<b>谷口名</b> 尼	*	クラッカートエーブ	5.601.04
			御飯 豚肉のしょうが炒め	米  豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油	クラッカーとチーズ クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)	ふかしいも さつまいも
13	27	月	= =		牛乳	牛乳
			+1 1	キャヘツ、にんしん、さゆうり、わかめ、しゃこ、酢、炒糖、薄口、本みりん、良温 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	T+10	T+10
			<u>%∆</u> ∪)07 ( /	かんか、末190〜 パンク80〜 近7世/こと/1、80分/ ビ 吟唱		
$\vdash$			 御飯	*	ブラウニー	ココアパン
			74 L - 4 \ L + L	************************************	米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油、【4歳児クラス】バナナ	
14	28	火		ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口	牛乳	牛乳
			えのきのすまし汁	えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	-	
			,			
	_			-		-

エネルギー: 561 cal (3~5歳児 月平均)

405kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質:23.7g(3~5歳児 月平均)

16.6g(1~2歳児 ")

延長保育のおやつはビスケット、せんべいなどの市販菓子を100kcalを目安に提供しています。ご質問などあればお気軽にお尋ねください。

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。
- **◄**(くじら)と**⑤**(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。



### アレルギー児用

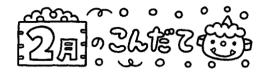
#### 令和5年1月27日発行 せいしん、第二せいしん幼児園

E	3付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
1	15	水	カレーライス ツナ→野菜サラダ プリン	キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→除去、玉ねぎドレ	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー りんごジュース	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキョーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油→米粉カップケーキ	<b>ED</b>	ED)	<b>E</b> D	ED
2	16	木	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ さつまいものみそ汁 <b>秀</b>	米 合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)一玉ねぎドレ さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	(EI)	ED)	ED	ED
3	17	金	御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば一豚肉、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、業ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁・足布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	節分ボーロ(卵、乳)→お米ボーロ 牛乳→豆乳	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	ED	ED)	ED	ED
4	18	±	御飯 鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん、油、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	<b>ED</b>	(ET)	<b>E</b> D	<b>ED</b>
6	20	月	御飯 魚→豚肉の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 さわら一豚肉、濃口、砂糖、ごま油一除去 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい ピザ【5歳児クラス】 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、砂糖、ケチャップ たまねぎ、ビーマン、コーン、ウインナー(豚肉)、シュレッドチーズ(乳) 牛乳→豆乳	<b>ED</b>	<b>E</b> D	<b>E</b> D	<b>E</b>
7	21	火	ビビンバ丼 鶏肉の唐揚げ わかめのみそ汁	米、ほうれんそう、韓夏もやし、たいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、すりごま、ごま油一除去、酢、木みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃り 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト→ゼリー ョーグルト(乳)、砂糖、[0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉、牛肉)]ーゼリー、りんご毎	みかんヨーゲルト→ゼリー ョーグルト(乳)、砂糖、[0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉、牛肉)]→ゼリー、みかん缶	FD	ED)	ED	ED)

E	1付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
8	22		玉子焼き→つくね焼き	米 豚肉一牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)一除去、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	きな粉クリームサンド サンドイッチバン(乳)→米粉バン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃ロ、片栗粉 牛乳→豆乳	ED	ED	ED)	(EI)
9		木	魚→鶏肉の煮付け 白菜のごま和え→和え物	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳		(EI)	ED		
10	24	金	お星さまコロッケ ブロッコリーサラダ	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)一除去、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 星型コロッケ(豚肉)一じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)一除去、食塩、薄口	バナナ 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳		ED	E	ED
	25		魚→鶏肉の煮付け 白菜のごま和え→和え物	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい(魚)→せんべい			ED)	ED)
13	27		豚→牛肉のしょうが炒め じゃこ→わかめの酢の物	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	(EI)	ED	ED)	ED
14	28	火	鶏肉の味噌焼き ブロッコリーのおかか和え→和え物	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、かつお節→除去、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ブラウニー ※粉、片葉粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油、【4歳児クラス】バナナ 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳 →豆乳	ED)	ED)	ET)	(FI)

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。
- ★(くじら)と★(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。

保護者	厨房
F	



#### 12ヶ月~18ヶ月児用

令和5年1月27日発行 せいしん、第二せいしん幼児園

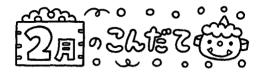
E	3付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15		カレーライス ツナサラダ プリン	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ ブリン	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー りんごジュース	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油
2	16	木	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ さつまいものみそ汁 <b>秀</b>	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
3	17	金	御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	節分ボーロ(卵、乳) 牛乳	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
4	18	±	御飯 鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、油 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
6	20	月	御飯 魚の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳)
7	21		ビビンバ丼 鶏肉の唐揚げ わかめのみそ汁	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、木みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、ゼラチン(豚肉、牛肉)	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、ゼラチン(豚肉、牛肉)
8	22	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き きのこスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃ロ、片栗粉 牛乳
9		木	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	
10	24	金	ケチャップライス お星さまコロッケ ブロッコリーサラダ もやしスープ	星型コロッケ(豚肉)、油	バナナ 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
	25	±	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい
13	27	月	じゃこの酢の物	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
14	28	.1.	Amalia a a a a tra H Marc	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳

エネルギー: 324cal(月平均)

たんぱく質:13.2g(月平均)

延長保育のおやつはビスケット・せんべいなどの乳児用市販菓子を提供しています。ご質問などあればお気軽にお尋ねください。

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。
- O **⋞**(くじら)と**う**(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。



移行食 · 離乳食

令和5年1月27日発行 せいしん、第二せいしん幼児園

日作	付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
			軟飯・5倍がゆ	*	りんご	りんご
			肉じゃが	牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖		
1	15		野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			バナナ	バナナ		
			, , , ,			
			軟飯・5倍がゆ	*	みかん	きな粉マカロニ
			ハンバーグ	  合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ		マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
2	16	_	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			さつまいものみそ汁	さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		
			C 2 & 0 . 0 0 2 0 / C / I	C P See St. Postoc C Ed. In Post C St. Post		
$\dashv$			軟飯・5倍がゆ	*	さつまいも	パン・パンがゆ
			魚の塩焼き	かれい、食塩	C 2 8 4 1 0	サンドイッチパン(乳)、粉ミルク
3	17	$\Delta$	野菜と大豆煮	だいこん、大豆、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口		
			けんちん汁	はくさい、にんじん、さといも、だいこん、豆腐、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん		
			けんらん汁	はくさい、こんしん、さといも、たいこん、立腐、鶏肉、氏布にし汗、潤、良塩、滓口、本みりん		
$\dashv$			 軟飯・5倍がゆ	*	じゃがいも	じゃがいも
					しゃかいも	しゃかいも
4	18		鶏肉の南蛮漬け	鶏肉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢		
			ポパイサラダ	ほうれんそう、にんじん		
			きゃべつのみそ汁	キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		
$\rightarrow$			+6.00 = 12 18:1	I	*	*
			軟飯・5倍がゆ	*	バナナ	バナナ
6	20		魚の漬け焼き	かれい、濃口、砂糖		
	20	Л	かぼちゃのそぼろ煮	かぽちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉		
			具沢山みそ汁	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌		
				米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口	りんご	みかん
_			鶏肉の照り焼き	鶏肉、濃口、本みりん、砂糖		みかん缶
7	21	火	わかめのみそ汁	わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌		
$\Box$			軟飯・5倍がゆ	*	パン・パンがゆ	さつまいも
			ホイコーロー	豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌	サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	
8	22	水	つくね焼き	鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口		
			きのこスープ	しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口		
			軟飯・5倍がゆ	*	さつまいも	
			魚の煮付け	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口		
9		木	白菜の和え物	はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし、濃口、薄口、砂糖		
			豆腐のみそ汁	豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌		
			立/図 0 2 0 7 C 7 1			
$\dashv$	$\dashv$		ケチャップ軟飯・5倍がゆ	米、たまねぎ、いんげん、ケチャップ、食塩	バナナ	バナナ
				じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩		
10	24		ブロッコリーサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー		
			もやしスープ	緑豆もやし、食塩、薄口		
			0 60メーク	PMALO CO、反塩、冷ロ		
$\dashv$	$\dashv$	-	 軟飯・5倍がゆ	*	<del>                                     </del>	りんご
			軟級・5倍がゆ 魚の煮付け			7/00
	25	±	無の魚竹け 白菜の和え物	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口		
				はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし、濃口、薄口、砂糖	l /	
			豆腐のみそ汁	豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌		
			豆腐のみそ汁			hody.
			豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ	*	さつまいも	さつまいも
13	27	В	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油	さつまいも	さつまいも
13	27	月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩	さつまいも	さつまいも
13	27	月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油	さつまいも	さつまいも
13	27	月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩		
13	27	月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁 軟飯・5倍がゆ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩	さつまいも	パン・パンがゆ
		月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 乳肉の味噌焼き	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌		
13		月	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁 軟飯・5倍がゆ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌 米		パン・パンがゆ
		月火	豆腐のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁 軟飯・5倍がゆ 乳肉の味噌焼き	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌 米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖		パン・パンがゆ

離乳食献立
5倍がゆ
カレイ
じゃがいも
にんじん
たまねぎ
5倍がゆ
ささみ
キャベツ
きゅうり
さつまいも
5倍がゆ
カレイ
ブロッコリー
はくさい
だいこん
5倍がゆ
- 1, ,
豆腐
ほうれんそう
にんじん
キャベツ
5倍がゆ
カレイ
かぼちゃ
じゃがいも
はくさい
5倍がゆ
ささみ
ほうれんそう
だいこん
きゅうり
5倍がゆ
豆腐
キャベツ
ブロッコリー
たまねぎ 5倍がゆ
5倍がゆ
カレイ
はくさい
にんじん
ほうれんそう
5倍がゆ
ささみ
たまねぎ
じゃがいも
ブロッコリー
5倍がゆ
カレイ
はくさい
にんじん
ほうれんそう
15 J10/0°C J
5倍がゆ
豆腐
だいこん
にんじん
きゅうり
きゅうり 5倍がゆ
ささみ
キャベツ
にんじん

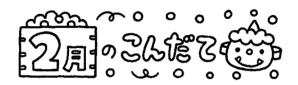
ブロッコリー

エネルギー: 202cal(月平均)

たんぱく質:8.1g(月平均)

アレルギー等の恐れもありますので 給食で初めて食べる食材がないよう ご協力お願い致します。

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 夕食

日	付	曜日	献立名	材料
1	15	水	御飯 鶏肉のバター醤油ソテー チーズサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、人参ドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木		米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
3	17	金	そぼろ御飯 春巻 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、本みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
4	18	±	コーンサラダ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、バター キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ
6	20	月	御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21		御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 麩のみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水	ミニおにぎり すき焼きうどん ごぼうサラダ りんご	米、食塩、焼きのり うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご
9		木	御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金	ビーフストロガノフ ハムサラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ
	25	±	御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月	御飯 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
14	28		御飯 魚のマヨネーズ焼き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 379kcal(3~5歳児 月平均)

288kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質:16.2g(3~5歳児 月平均)

12. Og(1~2歳児 ")

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。





	3付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	15	水	チーズ→野菜サラダ	米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳)→本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、人参ドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ED.	<b>E</b> D
2	16	木	ヒーマンとしゃこ炒め	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ED.	<b>E</b> D
3	17	金	小松米のみて汗	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご		
4	18	_	コーンサラダ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、バター→ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ	ED	<b>E</b> D
6	20	月	御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→にんじん、いんげん、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(F)	
7	21	火	MC - 1 5 C - 1	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄ロ、酒、本みりん、食塩 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄ロ、濃ロ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		<b>E</b> D

E	日付		献立名	材料	担任	担任
8	22	水	ごぼうサラダ	米、食塩、焼きのり うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご		<b>ED</b>
9		木	小松菜の煮浸し	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		<b>E</b> D
10	24	金	ハムサラダ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉→ハヤシルウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ		<b>E</b> D
	25	±	御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ED	<b>E</b> D
13	27	月	きのこサラダ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ		<b>E</b> D
14	28	火	大根と平天煮	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		<b>E</b> D

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 〇 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
	F

حروي				0	°° o
2,	086	56	<b>3</b>	4	
- رازارا	ف ه	0	0	%	هو

日	付	曜日	献立名	材料
1	15	水		米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木	御飯 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
3	17	金	そぼろ御飯 春巻 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
4	18	±	えびのクリームスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、バター キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ
6	20	月	御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	火	御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 麩のみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水	ミニおにぎり すき焼きうどん ごぼうサラダ りんご	米、食塩 うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご
9		木	御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金	ビーフストロガノフ ハムサラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ
	25	±	御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月	御飯 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
14	28	火	御飯 魚のマヨネーズ焼き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 226kcal(月平均)

たんぱく質: 9.5g(月平均)

- O 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 夕食

日	付	曜日	献立名	材料
1	15	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、食塩、薄口
3	17	金	そぼろ軟飯・5倍がゆ アスパラソテー 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、油 こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
4	18	±	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、鶏ひき肉、ケチャップ、砂糖、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄ロ
6	20	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉ソテー カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ ほうれんそう、昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	火	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん キャベツの和え物 麩のみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水	軟飯・5倍がゆ すき焼きうどん 野菜サラダ りんご	米、食塩 うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり りんご
9		木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 白菜のみそ汁	米 鶏肉、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ コンソメス一プ	米、牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口
	25	±	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 白菜のみそ汁	米 鶏肉、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき かぼちゃ、食塩、薄ロ
14	28	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 大根煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄ロ、濃口 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌

ᅘᄱᆒᄼᅩᅷᅩ
離乳食献立
5倍がゆ
豆腐
キャベツ
きゅうり
ブロッコリー
5倍がゆ
カレイ
だいこん
にんじん
じゃがいも
5倍がゆ
ささみ
こまつな
かぼちゃ
にんじん
5倍がゆ
カレイ
たまねぎ
きゅうり
ブロッコリー
5倍がゆ
豆腐
ほうれんそう
きゅうり
キャベツ
5倍がゆ
カレイ
さつまいも
かぼちゃ
にんじん
5倍がゆ
ささみ
たまねぎ
だいこん
ほうれんそう
5倍がゆ
豆腐
こまつな
かぼちゃ
にんじん
5倍がゆ
カレイ
きゅうり
ほうれんそう
はくさい
5倍がゆ
豆腐
こまつな
かぼちゃ
にんじん
5倍がゆ
カレイ
トマト
かぼちゃ
たまねぎ 5倍がぬ
5倍がゆ
豆腐
だいこん
さつまいも
1- 4.1 * 4.

にんじん

エネルギー: 158kcal(月平均)

たんぱく質: 6.4g(月平均)

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。