

2025年2月 献立表 アップルナースリー検見川浜保育園

日付	献立名		食材名				栄養価	補食	栄養価
	昼食	おやつ (〇朝おやつ⑨昼おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの	その他			
1 土	ご飯 豆腐と豚肉の旨煮 ほうれん草の和え物 みそ汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨お菓子	木綿豆腐、豚ひき肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、りょくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、かたくり粉、ごま油、上白糖	こいくちしょうゆ、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 562kcal たんぱく質 20.0g 脂質 16.9g 炭水化物 88.7g 塩分 1.6g		
3 月	ほうろき 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ すまし汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨黒糖ケーキ ⑨餅(福豆)	卵、桜でんご、鶏もも肉、牛乳	きゅうり、かんぴょう、にんじん、焼きのり、ブロッコリー、コーン缶、こまつな、たまねぎ、バナナ	うるち米、上白糖、釜揚げしほ、薄力粉、食塩不使用バター、黒砂糖	穀物類、食塩、こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、フレンチドレッシング、かつお・昆布だし、ハードビスケット、パーキングパウダー、たまごボーロ	エネルギー 629kcal たんぱく質 25.0g 脂質 22.0g 炭水化物 87.7g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
4 火	麦ごはん 赤魚の煮つけ キャベツの味噌ドレサラダ すまし汁 りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨クッキー	赤魚、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、卵	しょうが、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン缶、ほうれんそう、長ねぎ、りんご	うるち米、押麦、上白糖、サラダ油、ごま油、すりごま、薄力粉、食塩不使用バター	こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、米みそ、穀物類、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 568kcal たんぱく質 24.5g 脂質 19.8g 炭水化物 78.5g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
5 水	ご飯 豚肉の味噌炒め ほうれん草ときのこのお浸し 中華スープ グレープフルーツ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨ラムチーズ蒸しパン	豚もも肉、牛乳、卵、プロセスチーズ、ローズハム	りょくとうもやし、たまねぎ、しいたけ、にんじん、青ピーマン、ほうれんそう、えのきたけ、こまつな、だいこん、みずな、グレープフルーツ	うるち米、上白糖、サラダ油、ホットケーキミックス	米みそ、こいくちしょうゆ、料理酒、鶏がらだし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 534kcal たんぱく質 23.9g 脂質 18.4g 炭水化物 73.3g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
6 木	カレーうどん アピチンサラダ トマト オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨鮭おにぎり	豚もも肉、プロセスチーズ、牛乳、さけ	たまねぎ、長ねぎ、にんじん、だいこん、きゅうり、えだまめ、コーン缶、トマト、ネーブルオレンジ	うどん、サラダ油、かたくり粉、うるち米、いりごま	かつお・昆布だし、カレールー、こいくちしょうゆ、フレンチドレッシング、ハードビスケット、食塩	エネルギー 551kcal たんぱく質 24.3g 脂質 16.9g 炭水化物 83.2g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんぱく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
7 金	ご飯 鮭の照り焼き 小松菜の煮浸し みそ汁 りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨ヤクルト ⑨お菓子	さけ、油揚げ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	しょうが、こまつな、ほくさい、にんじん、ぶなしめじ、チンゲンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、上白糖	こいくちしょうゆ、本みりん、料理酒、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 481kcal たんぱく質 20.8g 脂質 8.0g 炭水化物 85.5g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんぱく質 4.1g 脂質 0.9g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
8 土	ご飯 鶏肉の旨煮 チンゲン菜の和え物 みそ汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨お菓子	鶏ひき肉、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳	だいこん、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、りょくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、サラダ油、上白糖、かたくり粉	こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 565kcal たんぱく質 21.8g 脂質 15.6g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g		
10 月	ご飯 鶏身のバーベキューソース ブロッコリーのツナサラダ みそ汁 オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨マカロナゼッパ	鶏もも肉、ツナ缶、牛乳、きな粉	にんにく、ブロッコリー、にんじん、黄ピーマン、ほうれんそう、たまねぎ、なめこ、ネーブルオレンジ	うるち米、上白糖、マカロニ	中濃ソース、トマトケチャップ、フレンチドレッシング、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 556kcal たんぱく質 25.0g 脂質 17.6g 炭水化物 80.3g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
12 水	青菜ごはん スペイン風オムレツ ほうれん草のソテー 中華スープ りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨ぶどうゼリー	卵、ツナ缶、スキムミルク、木綿豆腐、牛乳	こまつな、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ほうれんそう、りょくとうもやし、コーン缶、チンゲンサイ、キャベツ、りんご、ぶどうジュース、てんぷさ	うるち米、ごま、じゃがいも、サラダ油、上白糖	食塩、鶏がら(粉末)、トマトケチャップ、こいくちしょうゆ、鶏がらだし、ハードビスケット	エネルギー 506kcal たんぱく質 19.5g 脂質 13.7g 炭水化物 82.8g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
13 木	ロールパン ポーロニーズ コーン・ローサラダ コンソープ みかん	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨鶏そぼろおにぎり	大豆水煮缶、豚もも肉、牛乳、スキムミルク、鶏ひき肉	たまねぎ、にんじん、カットトマト缶、にんにく、キャベツ、きゅうり、黄パプリカ、コーン缶、みかん	ロールパン、じゃがいも、上白糖、サラダ油、うるち米、いりごま	鶏がら(粉末)、食塩、トマトケチャップ、マヨネーズ、水、パセリ、ハードビスケット、こいくちしょうゆ	エネルギー 630kcal たんぱく質 25.9g 脂質 21.9g 炭水化物 91.8g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
14 金	ご飯 鮭の西京焼き 小松菜の甘酢和え すまし汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨ヤクルト ⑨お菓子	さけ、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	こまつな、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、バナナ	うるち米、上白糖、いりごま	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、穀物類、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 509kcal たんぱく質 24.1g 脂質 7.0g 炭水化物 91.0g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんぱく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
15 土	ご飯 豆腐と豚肉の旨煮 ほうれん草の和え物 みそ汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨お菓子	木綿豆腐、豚ひき肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、りょくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、かたくり粉、ごま油、上白糖	こいくちしょうゆ、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 562kcal たんぱく質 20.0g 脂質 16.7g 炭水化物 88.7g 塩分 1.6g		
17 月	納豆ごはん 製菓豆腐 チンゲン菜とツナの和え物 みそ汁 みかん	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨麦茶 ⑨フルーツヨーグルト	糸引き納豆、木綿豆腐、卵、ツナ缶、牛乳、プレーンヨーグルト、スキムミルク	だいこん、干しひじき、にんじん、さやいんげん、しいたけ、チンゲンサイ、きゅうり、ほうれんそう、長ねぎ、みずな、みかん、みかん缶、白桃缶、黄桃缶、バナナ	うるち米、上白糖、サラダ油	こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、麦茶	エネルギー 462kcal たんぱく質 20.4g 脂質 10.4g 炭水化物 76.5g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
18 火	麦ごはん カサネのきのこあんかけ ほうれん草の織田和え すまし汁 りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨きな粉ラスク	めかじき、木綿豆腐、牛乳、きな粉	たまねぎ、えのきたけ、しいたけ、ぶなしめじ、ほうれんそう、りょくとうもやし、にんじん、刻みのり、こまつな、キャベツ、りんご	うるち米、押麦、上白糖、かたくり粉、食パン、食塩不使用バター	料理酒、食塩、こいくちしょうゆ、パセリ、かつお・昆布だし、ハードビスケット	エネルギー 506kcal たんぱく質 22.3g 脂質 13.9g 炭水化物 80.0g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
19 水	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーの胡麻和え みそ汁 グレープフルーツ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨じゃが芋のそぼろ煮	鶏もも肉、焼き竹輪、牛乳、鶏ひき肉	オレンジマーマレード、ブロッコリー、にんじん、チンゲンサイ、だいこん、なめこ、グレープフルーツ、あおのり	うるち米、上白糖、すりごま、じゃがいも、かたくり粉、ごま油	こいくちしょうゆ、料理酒、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 532kcal たんぱく質 25.9g 脂質 18.9g 炭水化物 71.7g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
20 木	ミートスパゲティ キャベツとりんごのサラダ トマト ミルクスープ オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨りんごジュース ⑨ツナおにぎり	鶏ひき肉、パルメザンチーズ、ローズハム、牛乳、スキムミルク、ツナ缶	たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、りんご、トマト、ネーブルオレンジ、りんごジュース	スパゲティ、薄力粉、サラダ油、うるち米、上白糖、いりごま	水、料理酒、トマトケチャップ、中濃ソース、食塩、マヨネーズ、パセリ、鶏がら(粉末)、ハードビスケット、こいくちしょうゆ	エネルギー 673kcal たんぱく質 25.0g 脂質 18.1g 炭水化物 109.6g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんぱく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
21 金	ご飯 身魚のオープン焼き 小松菜の炒め物 中華スープ バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨ヤクルト ⑨お菓子	かれい、牛乳、乳酸菌飲料	にんにく、こまつな、りょくとうもやし、にんじん、黄パプリカ、長ねぎ、ほうれん草、えのきたけ、バナナ	うるち米、パン粉、サラダ油	食塩、マヨネーズ、パセリ、こいくちしょうゆ、鶏がらだし、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 523kcal たんぱく質 17.2g 脂質 12.0g 炭水化物 90.7g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんぱく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
22 土	ご飯 鶏肉の旨煮 チンゲン菜の和え物 みそ汁 バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨お菓子	鶏ひき肉、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳	だいこん、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、りょくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、サラダ油、上白糖、かたくり粉	こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 565kcal たんぱく質 21.8g 脂質 15.6g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g		
25 火	ご飯 豚肉の旨煮 梅干しサラダ 中華スープ みかん	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨ソフトクッキー	鶏むね肉、ローズハム、牛乳、スキムミルク、プレーンヨーグルト	たまねぎ、にんじん、たけのこ、青ピーマン、しいたけ、かぼちゃ、きゅうり、コーン缶、こまつな、長ねぎ、えのきたけ、みかん	うるち米、ごま油、上白糖、かたくり粉、薄力粉、食塩不使用バター	トマトケチャップ、穀物類、こいくちしょうゆ、本みりん、マヨネーズ、食塩、鶏がらだし、ハードビスケット、パーキングパウダー	エネルギー 631kcal たんぱく質 24.8g 脂質 18.9g 炭水化物 97.6g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
26 水	ご飯 さわらの味噌煮 きゅうりとわかめの酢の物 すまし汁 りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨さつま芋おにぎり	さわら、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳	しょうが、わかめ、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、上白糖、さつまいも、いりごま	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、穀物類、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 619kcal たんぱく質 27.6g 脂質 12.1g 炭水化物 105.3g 塩分 1.9g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
27 木	ご飯 豆腐の真炒揚げ ほうれん草の和え物 みそ汁 オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨ココアケーキ	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、牛乳	たまねぎ、にんじん、干しひじき、ほうれんそう、ほくさい、こまつな、だいこん、ぶなしめじ、ネーブルオレンジ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、ホットケーキミックス、食塩不使用バター	食塩、こいくちしょうゆ、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、ココア	エネルギー 559kcal たんぱく質 19.5g 脂質 20.4g 炭水化物 79.9g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
28 金	ビーンズドライカレー 三色サラダ トマト 豚スー バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨ヤクルト ⑨お菓子	鶏ひき肉、大豆、卵、牛乳、乳酸菌飲料	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、青ピーマン、ブロッコリー、黄パプリカ、トマト、ほうれんそう、長ねぎ、バナナ	うるち米、サラダ油、かたくり粉	カレールー、フレンチドレッシング、かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、食塩、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 607kcal たんぱく質 19.9g 脂質 18.3g 炭水化物 98.1g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんぱく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g

※栄養価は3歳以上の時の昼食・昼おやつ合計です

	幼児			乳児		
	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質
今月の給与量	561kcal	22.7g	16.0g	492kcal	19.7g	15.4g
給与目標量	588kcal	22.0g	16.3g	532kcal	19.9g	14.7g

2025年2月 離乳食献立表 アップルナースリー検見川浜保育園

		前期	中期	後期・完了期
1・15	土	10倍粥、豆腐と豚肉の旨煮、ほうれん草の和え物、みそ汁	5倍粥、豆腐と豚肉の旨煮、ほうれん草の和え物、みそ汁	軟飯、豆腐と豚肉の旨煮、ほうれん草の和え物、みそ汁
3	月	10倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	恵方巻き、鶏肉の照り焼き、ブロッコリーサラダ、すまし汁
4	火	10倍粥、魚の煮付け、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、キャベツの煮浸し、すまし汁	麦ご飯、赤魚の煮付け、キャベツの味噌ドレサラダ、すまし汁
5	水	10倍粥、豚肉の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉の味噌炒め、ほうれん草ときのこのお浸し、中華スープ
6	木	10倍粥、豚肉の旨煮、大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、大根煮、すまし汁	カレーうどん、アセドアンサラダ、トマト
7	金	10倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鮭の照り焼き、小松菜の煮浸し、みそ汁
8・22	土	10倍粥、鶏肉の旨煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉の旨煮、チンゲン菜の和え物、みそ汁
10	月	10倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のバーベキューソース、ブロッコリーのツナサラダ、みそ汁
12	水	10倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	青菜ご飯、スペイン風オムレツ、ほうれん草のソテー、中華スープ
13	木	10倍粥、豚肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	ロールパン、ポークビーンズ、コールスローサラダ、コンスープ
14	金	10倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、鮭の西京焼き、小松菜の甘酢和え、すまし汁
17	月	10倍粥、豆腐煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	納豆ご飯、擬製豆腐、チンゲン菜とツナの和え物、みそ汁
18	火	10倍粥、魚の煮付け、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	麦ご飯、カジキのきのこのあんかけ、ほうれん草の磯部和え、すまし汁
19	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のマーマレード焼き、ブロッコリーの胡麻和え、みそ汁
20	木	10倍粥、豚肉の煮物、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、キャベツの煮浸し、すまし汁	ミートスパゲティ、キャベツとりんごのサラダ、トマト、ミルクスープ
21	金	10倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、白身魚のオープン焼き、小松菜の炒め物、中華スープ
25	火	10倍粥、鶏肉の煮物、南瓜煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、南瓜煮、すまし汁	軟飯、酢鶏、南瓜サラダ、中華スープ
26	水	10倍粥、魚の煮付け、野菜煮、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、野菜煮、すまし汁	軟飯、さわらの味噌煮、きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
27	木	10倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、豆腐の真砂揚げ、ほうれん草の和え物、みそ汁
28	金	10倍粥、豚肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	ビーンズドライカレー、三色サラダ、トマト、卵スープ

*食材の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

*個人に合った食材・大きさに刻み提供します。

*昼食は果物が付きます。

*アレルギーのある子には除去・代替食品を使用します。

卵→タンパク質(肉・魚・大豆等) 牛乳を含む献立・菓子類→ミルクノンウエハース・ミルクノンビスケット等

