

2026年2月 献立表 アップルナースリー浦安保育園

日付	献立名		食材名				栄養価	補食	栄養価
	昼食	おやつ (○朝おやつ◎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			
2月	ご飯 豚肉の味噌炒め 大根の中華風サラダ 中華スープ オレンジ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎マカロニきな粉	豚もも肉、牛乳、きな粉	りよくとうもやし、たまねぎ、しいたけ、にんじん、青ピーマン、だいこん、きゅうり、わかめ、チンゲンサイ、みずな、はくさい、ネーブルオレンジ	うるち米、上白糖、サラダ油、いりごま、こま油、マカロニ	米みそ、こいくちしょうゆ、料理酒、殺物酢、鶏がらだし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 502kcal たんばく質 22.6g 脂質 13.7g 炭水化物 77.2g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
	東方巻き 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのおかか和え すまし汁 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎お菓子(福豆・卵ボーロ)	卵、桜でんぶ、鶏もも肉、かつお節、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、釜焼きか	殺物酢、食塩、こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、かつお・昆布だし、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ、たまごボーロ	エネルギー 616kcal たんばく質 26.3g 脂質 18.6g 炭水化物 91.6g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんばく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
4水	ご飯 赤魚の煮つけ ほうれん草ときこのお浸し みそ汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎ぶどうゼリー	赤魚、木綿豆腐、牛乳	しょうが、ほうれんそう、だいこん、えのきたけ、にんじん、チンゲンサイ、りんご、ぶどうジュース、てんぐさ	うるち米、上白糖	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	エネルギー 464kcal たんばく質 19.7g 脂質 8.6g 炭水化物 82.7g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんばく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
	ミートスパゲティー 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	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎鮭おにぎり	豚ひき肉、パルメザンチーズ、ロースハム、牛乳、スキムミルク、さけ	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	スパゲッティ、薄力粉、サラダ油、うるち米、いりごま	料理酒、トマトケチャップ、中濃ソース、食塩、マヨネーズ、水、バセリ、鶏ガラ(粉末)、ハードビスケット	エネルギー 693kcal たんばく質 29.7g 脂質 23.1g 炭水化物 100.2g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんばく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
6金	スタミナ納豆ご飯(鳥取県) 鮭の照り焼き 小松菜の煮浸し みそ汁 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎ヤクルト ◎ちんすこう	挽きわり納豆、豚ひき肉、さけ、油揚げ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	たまねぎ、にんにく、しょうが、こねぎ、こまつな、はくさい、にんじん、ぶなしめじ、チンゲンサイ、バナナ	うるち米、こま油、上白糖、薄力粉、黒砂糖、サラダ油	料理酒、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	エネルギー 591kcal たんばく質 24.6g 脂質 15.9g 炭水化物 91.2g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
	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	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎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、りよくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、かたくり粉、こま油、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 543kcal たんばく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g		
9月	ご飯 揚げ豆腐 ほうれん草とツナの和え物 みそ汁 オレンジ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎麦茶 ◎フルーツヨーグルト	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	干しひじき、にんじん、さやいんげん、しいたけ、ほうれんそう、だいこん、きゅうり、チンゲンサイ、長ねぎ、なめこ、ネーブルオレンジ、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 431kcal たんばく質 18.2g 脂質 8.7g 炭水化物 74.0g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんばく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
	麦ごはん カジキのきのこあんかけ 小松菜の磯辺和え みそ汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎クッキー	めかじき、木綿豆腐、牛乳、卵	たまねぎ、えのきたけ、しいたけ、ぶなしめじ、こまつな、りよくとうもやし、にんじん、刻みりの、チンゲンサイ、キャベツ、りんご	うるち米、押麦、上白糖、かたくり粉、薄力粉、食塩不使用バター	料理酒、こいくちしょうゆ、バセリ、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 545kcal たんばく質 20.7g 脂質 18.7g 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 たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
12木	青菜ごはん スペキン風オムレツ ほうれん草のソテー 中華スープ ブルー(未満児) オレンジ(以上児)	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎鶏そぼろおにぎり	卵、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳、鶏ひき肉	こまつな、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ほうれんそう、りよくとうもやし、コーン缶、チンゲンサイ、キャベツ、ブルー、ネーブルオレンジ	うるち米、こま、じゃがいも、サラダ油、いりごま	食塩、鶏ガラ(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 544kcal たんばく質 22.0g 脂質 14.6g 炭水化物 86.1g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんばく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
	ビーンズドライカレー マカロニサラダ トマト 卵スープ バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎ヤクルト ◎お菓子	豚ひき肉、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、キャベツ、きゅうり、黄パプリカ、トマト、こまつな、長ねぎ、バナナ	うるち米、サラダ油、マカロニ、かたくり粉	カレールー、マヨネーズ、食塩、かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、ハードビスケット、揚げせんべい、鉄ブラスウエハース	エネルギー 662kcal たんばく質 19.8g 脂質 22.5g 炭水化物 101.8g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
14土	ご飯 鶏肉の旨煮 チンゲン菜の和え物 みそ汁 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎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、りよくとうもやし、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 たんばく質 21.8g 脂質 15.6g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g		
	ご飯 鶏肉のバーベキューソース ブロッコリーのツナサラダ すまし汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎さつま芋の甘煮	鶏もも肉、ツナ缶、牛乳	にんにく、ブロッコリー、にんじん、黄パプリカ、ほうれんそう、たまねぎ、みずな、りんご	うるち米、上白糖、さつま芋	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、こいくちしょうゆ、食塩、ハードビスケット	エネルギー 545kcal たんばく質 21.2g 脂質 16.1g 炭水化物 86.1g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんばく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
17火	麦ごはん 白身魚のオープン焼き 小松菜の炒め物 みそ汁 みかん	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎きな粉ラスク	かれい、牛乳、きな粉	にんにく、こまつな、りよくとうもやし、にんじん、黄パプリカ、ほうれんそう、長ねぎ、えのきたけ、みかん	うるち米、押麦、パン粉、サラダ油、食パン、上白糖、食塩不使用バター	食塩、マヨネーズ、バセリ、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	エネルギー 540kcal たんばく質 22.1g 脂質 17.9g 炭水化物 78.7g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんばく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
	ご飯 酢鶏 南瓜サラダ 中華スープ オレンジ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎チーズ蒸しパン	鶏むね肉、ロースハム、牛乳、卵、プロセスチーズ	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、ネーブルオレンジ	うるち米、こま油、上白糖、かたくり粉、ホットケーキミックス、サラダ油	トマトケチャップ、殺物酢、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	エネルギー 589kcal たんばく質 25.0g 脂質 19.1g 炭水化物 86.1g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
19木	ロールパン ボーケビーンズ コールスローサラダ コンスープ グレープフルーツ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎りんごジュース ◎ツナおにぎり	大豆水煮缶、豚もも肉、牛乳、スキムミルク、ツナ缶	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、グレープフルーツ、りんごジュース	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	鶏ガラ(粉末)、食塩、トマトケチャップ、マヨネーズ、水、バセリ、ハードビスケット、こいくちしょうゆ	エネルギー 599kcal たんばく質 21.6g 脂質 15.2g 炭水化物 99.5g 塩分 1.6g	青菜おにぎり みそ汁	エネルギー 192kcal たんばく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
	納豆ごはん 鮭の西京焼き 小松菜の甘酢和え すまし汁 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎ヤクルト ◎お菓子	糸引き納豆、さけ、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	だいこん、こまつな、りよくとうもやし、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	こいくちしょうゆ、米みそ、料理酒、本みりん、殺物酢、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 534kcal たんばく質 26.2g 脂質 8.2g 炭水化物 93.2g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.11g
21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	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎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、りよくとうもやし、こまつな、バナナ	うるち米、かたくり粉、こま油、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 543kcal たんばく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.2g 塩分 1.6g		
	ご飯 豆腐の真砂揚げ キャベツの味噌ドレサラダ すまし汁 ブルー(未満児) オレンジ(以上児)	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎ビザトースト	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、鶏ささみ、牛乳、ビザ用チーズ	たまねぎ、にんじん、干しひじき、キャベツ、きゅうり、コーン缶、こまつな、だいこん、ぶなしめじ、ブルー、ネーブルオレンジ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、こま油、すりごま、食パン	食塩、こいくちしょうゆ、米みそ、殺物酢、かつお・昆布だし、ハードビスケット、トマトケチャップ	エネルギー 523kcal たんばく質 21.5g 脂質 17.5g 炭水化物 75.4g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 199kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.11g
25水	ご飯 サバの味噌煮 きゅうりとわかめの酢の物 すまし汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎じゃが芋のそぼろ煮	さば、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、鶏ひき肉	しょうが、わかめ、りよくとうもやし、きゅうり、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、りんご、あおのり	うるち米、上白糖、じゃがいも、かたくり粉、こま油	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、殺物酢、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 523kcal たんばく質 28.0g 脂質 17.9g 炭水化物 71.7g 塩分 1.6g	わかめおにぎり すまし汁	エネルギー 182kcal たんばく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
	カレーうどん コロコロサラダ トマト オレンジ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎ココアケーキ	豚もも肉、プロセスチーズ、牛乳、卵	たまねぎ、長ねぎ、にんじん、だいこん、コーン缶、きゅうり、トマト、ネーブルオレンジ	うどん、サラダ油、かたくり粉、ホットケーキミックス、食塩不使用バター、上白糖	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、ビュアココア	エネルギー 458kcal たんばく質 20.5g 脂質 19.0g 炭水化物 58.0g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんばく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
27金	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 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎ヤクルト ◎お菓子	鶏もも肉、焼き竹輪、牛乳、乳酸菌飲料	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、バナナ	うるち米、上白糖、すりごま	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、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 569kcal たんばく質 20.4g 脂質 14.3g 炭水化物 94.3g 塩分 1.6g	鮭おにぎり すまし汁	エネルギー 193kcal たんばく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
	ご飯 鶏肉の旨煮 チンゲン菜の和え物 みそ汁 バナナ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎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、りよくとうもやし、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 たんばく質 21.8g 脂質 15.6g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g		

※栄養価は3歳以上児の
昼食・昼おやつ合計です

2026年2月 離乳食献立表 アップルナースリー浦安保育園

		初期	中期	後期・完了期
2	月	10倍粥、豚肉の煮物 大根の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 大根の煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉の味噌炒め 大根の中華風サラダ、中華スープ
3	火	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 ブロッコリーのおかか和え、すまし汁
4	水	10倍粥、魚の煮付け ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、赤魚の煮つけ ほうれん草ときのこのお浸し、みそ汁
5	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、キャベツとリンゴのサラダ トマト、ミルクスープ
6	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	スタミナ納豆ご飯、鮭の照り焼き 小松菜の煮浸し、みそ汁
7・21	土	10倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草の煮浸し、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
9	月	10倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、擬製豆腐 ほうれん草とツナの和え物、みそ汁
10	火	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	麦ご飯、カジキのきのこあんかけ 小松菜の磯辺和え、みそ汁
12	木	10倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物 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	金	10倍粥、豚肉の煮物 野菜煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 野菜煮、すまし汁	ビーンズドライカレー、マカロニサラダ トマト、卵スープ
14・28	土	10倍粥、鶏肉の煮物 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の煮物 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
16	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	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、すまし汁
17	火	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	麦ご飯、白身魚のオープン焼き 小松菜の炒め物、みそ汁
18	水	10倍粥、鶏肉の煮物 南瓜の煮物、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物 南瓜の煮物、すまし汁	軟飯、酢鶏 南瓜サラダ、中華スープ
19	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	ロールパン、ポークビーンズ コールスローサラダ、コーンスープ
20	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	納豆ご飯、鮭の西京焼き 小松菜の甘酢和え、すまし汁
24	火	10倍粥、豆腐の煮物 キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物 キャベツの煮浸し、すまし汁	軟飯、豆腐の真砂揚げ キャベツの味噌ドレサラダ、すまし汁
25	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、サバの味噌煮 きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
26	木	10倍粥、豚肉の煮物 大根の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物 大根の煮浸し、すまし汁	カレーうどん、コロコロサラダ トマト
27	金	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、鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーの胡麻和え、みそ汁

*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

