

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	りょくとうもやし、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、チングンサイ、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、ごま油、マカロニ	米みそ、こいくちしようゆ、料理酒、穀物酢、鶏がらだし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 502kcal たんぱく質 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 たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
3 火	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 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	穀物酢、食塩、こいくちしようゆ、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 たんぱく質 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 たんぱく質 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 ほうれん草ときのこのお浸し 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、えのきだけ、にんじん、チングンサイ、りんご、ぶどうジュース、てんべさ	うるち米、上白糖	こいくちしようゆ、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 たんぱく質 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 たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
5 木	ミートスパゲティー キャベツとんこちのサラダ 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、バルメザンチーズ、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、パセリ、鶏ガラ(粉末)、ハードビスケット	エネルギー 693kcal たんぱく質 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 たんぱく質 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) ○牛乳130 ○ちんすこう	挽き納豆豆、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、チングンサイ、バナナ	うるち米、ごま油、上白糖、薄力粉、黒砂糖、サラダ油	料理酒、こいくちしようゆ、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 たんぱく質 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 たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
7 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	こいくちしようゆ、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 たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.1g 塩分 1.6g	鶏そぼろおにぎり すまし汁	エネルギー 200kcal たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
9 月	ご飯 擬似豆腐 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、フレーンヨーグルト、スキムミルク	干しじき、にんじん、さやいんげん、しづき、ほうれんそう、だいこん、きゅうり、チングンサイ、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	こいくちしようゆ、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 たんぱく質 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 たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
10 火	麦ごはん カキジのきのこあんかけ 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、えのきだけ、しづき、ほうれんそう、りょくとうもやし、こまつな、りょくとうもやし、にんじん、きめのり、チングンサイ、キヤベツ、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、こいくちしようゆ、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 たんぱく質 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 たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.9g
12 木	青菜ごはん スペイン風オムレツ ほうれん草のソテー 中華スープ ブルーーン(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 ○鮭そぼろおにぎり	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、りょくとうもやし、コーン缶、チングンサイ、キヤベツ、ブルーーン、ネーブルオレンジ	うるち米、ごま、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、こいくちしようゆ、鶏がらだし、ハードビスケット	エネルギー 544kcal たんぱく質 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 たんぱく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
13 金	ピーナッツドライカレー 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、しづき、青ピーマン、キヤベツ、きゅうり、黄バブリカ、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	カレールウ、マヨネーズ、食塩、かつお、ハーブディッシュ、鶏がらだし、ハードビスケット、鈴カステラウハース	エネルギー 662kcal たんぱく質 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 たんぱく質 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 チングン菜の和え物 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、チングンサイ、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	こいくちしようゆ、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、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	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
16 月	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、黄バブリカ、ほうれんそう、たまねぎ、みずな、りんご	うるち米、上白糖、さつまいも	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、こいくちしようゆ、食塩、ハードビスケット	エネルギー 545kcal たんぱく質 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 たんぱく質 5.5g 脂質 1.8g 炭水化物 41.0g 塩分 0.8g
17 火	麦ごはん 白身魚のオーブン焼き 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 ○さきな粉ラスク	かれい、牛乳、きな粉	にんにく、こまつな、りょくとうもやし、にんじん、黄バブリカ、ほうれんそう、長ねぎ、えのきだけ、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、こいくちしようゆ、かつお、昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 540kcal たんぱく質 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 たんぱく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
18 水	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、さば、きゅうり、コーン缶、こまつな、長ねぎ、えのきだけ、ネーブルオレンジ	うるち米、ごま油、上白糖、かたくり粉	トマトケチャップ、穀物酢、こいくちしようゆ、本みりん、マヨネーズ、食塩、鶏がらだし、ハーブディッシュ	エネルギー 589kcal たんぱく質 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 たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g
19 木	ロールパン ポークピーナッツ コールスローラサラダ コーンスープ 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、キヤウリ、コーン缶、こまつな、長ねぎ、えのきだけ、ネーブルオレンジ	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、ハーブディッシュ、こいくちしようゆ	エネルギー 599kcal たんぱく質 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 たんぱく質 4.4g 脂質 0.9g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g
20 金	納豆ごはん 鮭の西京焼き 小松菜の甘酢和え みそ汁 みかん	○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、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チングンサイ、たまねぎ、バナナ	うるち米、上白糖、いりごま	こいくちしようゆ、米みそ、料理酒、本みりん、穀物酢、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 たんぱく質 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 たんぱく質 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	こいくちしようゆ、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 たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.2g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	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
24 火	ご飯 豆腐の真砂揚げ キヤベツの味噌ドレサラダ すまし汁 ブルーーン(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 ○ピザトースト	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、鶏ささみ、牛乳、ピザ用チーズ	たまねぎ、にんじん、干しひびき、キヤベツ、さば、きゅうり、コーン缶、こまつな、だいこん、がなじめし、ブルーーン、ネーブルオレンジ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、ごま油、すりごま、食パン	食塩、こいくちしようゆ、米みそ、穀物酢、かつお、昆布だし、食塩、ハードビスケット、トマトケチャップ	エネルギー 513kcal たんぱく質 21.5g 脂質 17.5g 炭水化物 58.0g 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 0.11g
25 水	ご飯 サバの味噌煮 きゅうりとわかめの酢の物 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 ○じやが芋のそぼろ煮	さば、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、鶏ひき肉	しょうが、わかめ、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チングンサイ、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、ごま油	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしようゆ、穀物酢、かつお、昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 523kcal たんぱく質 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 たんぱく質 3.7g 脂質 0.6g 炭水化物 41.1g 塩分 0.9g
26 木	カレーラン 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、カレールウ、こいくちしようゆ、フレンチドレッシング、ハーブディッシュ、ピュアココア	エネルギー 458kcal たんぱく質 20.4g 脂質 19.0g 炭水化物 94.3g 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
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、チングンサイ、だいこん、なめこ、バナナ	うるち米、上白糖、すりごま	こいくちしようゆ、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 たんぱく質 20.4g 脂質 14.3g 炭水化物 94.3g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	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
28 土	ご飯 鶏肉の旨煮 チングン菜の和え物 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、チングンサイ、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	こいくちしようゆ、料理酒、本みりん、かたくり粉、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	ツナおにぎり みそ汁	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

※栄養価は3歳以上児の
昼食・夜食の合計です

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	ミートスパゲティー、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、カジキのさのこあんかけ 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、白身魚のオーブン焼き 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

