

2026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 (○朝おやつ◎星おやつ)	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、青ビーマン、だいこん、きゅうり、わかめ、テンゲンサイ、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、ごま油、マカロニ	米みそ、こいくちしょうゆ、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 497kcal たんぱく質 22.6g 脂質 13.2g 炭水化物 77.2g 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	
3火	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・卵ポーロ)	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、ごまつな、たまねぎ、バナナ	うるち米、上白糖、釜焼きふ	穀物酢、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 610kcal たんぱく質 25.4g 脂質 18.5g 炭水化物 90.6g 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	
4水	スマニナ豆納豆ご飯(鳥取県) 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 ◎ピザパン	挽きわら豆、豚ひき肉、赤魚、木綿豆腐、牛乳、ピザ用チーズ	たまねぎ、にんにく、しうが、こねぎ、ほうれんそう、りょくどうもやし、えのきだけ、にんじん、チゲンサンサイ、りんご、コーン缶、ピザソース	うるち米、ごま油、上白糖、小麦粉、オリーブ油	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、ベーキングパウダー、食塩、ピザソース	エネルギー 495kcal たんぱく質 24.8g 脂質 15.2g 炭水化物 70.4g 塩分 1.9g	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 0.9g	
5木	ミニトースパゲティー キャベツとりんごのサラダ トマト マルクスース 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	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、鶏ガラ(粉末)、ハードビスケット	エネルギー 656kcal たんぱく質 29.1g 脂質 22.6g 炭水化物 93.0g 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	
6金	ご飯 鶏の照り焼き 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) ◎アップル＆キャロットジュース ◎ちんすこう	さけ、油揚げ、木綿豆腐、牛乳	しょうが、ごまつな、はくさい、にんじん、ぶなしめじ、チゲンサンサイ、たまねぎ、バナナ、アップル＆キャロットジュース	うるち米、上白糖、薄力粉、黒砂糖、サラダ油	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 569kcal たんぱく質 20.7g 脂質 12.2g 炭水化物 96.3g 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	
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、りょくどうもやし、ごまつな、バナナ	うるち米、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 558kcal たんぱく質 20.0g 脂質 16.2g 炭水化物 88.9g 塩分 1.6g			
9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 オレンジ	○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、黄バジリ、ほうれんそう、たまねぎ、みずな、ネーブルオレンジ	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、こいくちしょうゆ、食塩、ハードビスケット	エネルギー 542kcal たんぱく質 21.8g 脂質 16.1g 炭水化物 84.3g 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	
10火	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、えのきだけ、しいたけ、ぶなしめじ、ごまつな、りょくどうもやし、にんじん、刻みのり、チゲンサンサイ、キャベツ、りんご	うるち米、押麦、上白糖、かたくり粉、食塩不使用バター	料理酒、食塩、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 530kcal たんぱく質 21.0g 脂質 16.6g 炭水化物 80.4g 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 フルーツ	○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	ごまつな、たまねぎ、にんじん、青ビーマン、ほうれんそう、りょくとうもやし、コーン缶、チゲンサンサイ、キャベツ、ブルーン	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、こいくちしょうゆ、食塩、ハードビスケット	エネルギー 538kcal たんぱく質 21.4g 脂質 14.3g 炭水化物 86.4g 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	
13金	ビーンズドライカレー マカロニサラダ トマト 男スープ 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、ににく、しうが、青ビーマン、キャベツ、きゅうり、黄バジリ、トマト、ごまつな、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・昆布だし、こいくちしょうゆ、ハードビスケット、鈴カステラ	エネルギー 637kcal たんぱく質 19.7g 脂質 20.4g 炭水化物 101.0g 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	
14土	ご飯 鶏肉の旨煮 チゲンサン菜の和え物 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、チゲンサンサイ、りょくとうもやし、ごまつな、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	エネルギー 545kcal たんぱく質 20.2g 脂質 13.9g 炭水化物 89.4g 塩分 1.6g			
16月	納豆ごはん 握製豆腐 ほうれん草とツナの和え物 みそ汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎麥茶 ◎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、ほまれんそう、きゅうり、チゲンサンサイ、長ねぎ、なめこ、りんご、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 442kcal たんぱく質 19.6g 脂質 10.0g 炭水化物 74.3g 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	
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 ◎きな粉ラスク	かれい、牛乳、きな粉	ににく、ごまつな、たまねぎ、にんじん、黄バジリ、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、パセリ、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 たんぱく質 21.9g 脂質 17.4g 炭水化物 79.9g 塩分 1.6g	ツナおにぎり みそ汁	エネルギー 189kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 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、青ビーマン、しいたけ、かぼちゃ、きゅうり、ごまつな、長ねぎ、えのきだけ、ねーブルオレンジ	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、こいくちしょうゆ、本みりん、マヨネーズ、食塩、トマトケチャップ、パン粉、ホットケーキミックス、サラダ油	エネルギー 591kcal たんぱく質 24.9g 脂質 19.6g 炭水化物 85.7g 塩分 1.6g	鮭そぼろおにぎり 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	
19木	ロールパン ポークピーナッツ コールスローサラダ 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、キャベツ、きゅうり、黄バジリ、コーン缶、グレープフルーツ、りんごジュース	ロールパン、じゅがいも、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、パセリ、ホットケーキミックス、サラダ油	エネルギー 580kcal たんぱく質 21.0g 脂質 14.6g 炭水化物 91.8g 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	ご飯 鶏の西京焼き 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	さけ、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	ごまつな、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チゲンサンサイ、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 505kcal たんぱく質 23.7g 脂質 6.7g 炭水化物 90.8g 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	
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、ごまつな、バナナ	うるち米、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 559kcal たんぱく質 20.0g 脂質 16.2g 炭水化物 89.2g 塩分 1.6g			
24火	ご飯 鶏肉の真砂揚げ キャベツの味噌ドレサラダ すまし汁 ブルーフルーツ	○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	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、鶏ささみ、牛乳	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、ごまつな、だいこん、ぶなしめじ、ブルーン、ぶどうゼリー、てんぐさ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、ごま油、すりごま	食塩、こいくちしょうゆ、米みそ、穀物酢、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 548kcal たんぱく質 19.4g 脂質 16.9g 炭水化物 86.1g 塩分 1.3g	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	
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 ◎ココアケーキ	さば、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、卵	しゃが、わかめ、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、チゲンサンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、上白糖、ホットケーキミックス、サラダ油	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、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 558kcal たんぱく質 25.6g 脂質 19.8g 炭水化物 77.6g 塩分 1.6g	鮭そぼろおにぎり 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	
26木	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 ◎じゃが芋のそぼろ煮	豚もも肉、プロセスチーズ、牛乳、鶏ひき肉	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、ねーブルオレンジ、あおのり	うどん、サラダ油、かたくり粉、上白糖、ごま油	かつお・昆布だし、カレールウ、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	エネルギー 406kcal たんぱく質 20.4g 脂質 16.3g 炭水化物 52.2g 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	
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 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	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、チゲンサンサイ、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 568kcal たんぱく質 20.4g 脂質 14.3g 炭水化物 94.0g 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	
28土	ご飯 鶏肉の旨煮 チゲンサン菜の和え物 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、チゲンサンサイ、りょくとうもやし、ごまつな、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 541kcal たんぱく質 19.9g 脂質 13.6g 炭水化物 89.4g 塩分 1.6g	エネルギー 541kcal たんぱく質 19.9g 脂質 13.6g 炭水化物 89.4g 塩分 1.6g		

*栄養価は3歳以上時の昼食・夜食の合計です

	幼児				乳児				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食					

2026年2月 離乳食献立表 アップルナースリー検見川浜園保育園

		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	スタミナ納豆ご飯、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	軟飯、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、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
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、豆腐の煮物 ほうれん草のの煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の煮物 ほうれん草のの煮浸し、みそ汁	軟飯、擬製豆腐 ほうれん草とツナの和え物、みそ汁
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	軟飯、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

