

2025年11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○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 ツナと豆腐の旨煮 ほうれん草の和え物 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	木綿豆腐、ツナ缶、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、上白糖	パセリ、こいくちしょうゆ、本みりん、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 507kcal たんぱく質 17.1g 脂質 11.2g 炭水化物 88.8g 塩分 1.6g			
4 火	ご飯・納豆和え(愛知県豊田市) じやがいものケチャップ炒め 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 ◎仲良しクッキー(卵乳不使用)	挽きわり納豆、プロセスチーズ、卵、木綿豆腐、ツナ缶、ウインナーソーセージ、牛乳、スキムミルク、豆乳	たまねぎ、ミックスベジタブル、にんじん、ネーブルオレンジ	うるち米、上白糖、じゃがいも、サラダ油、ホットケーキミックス	パセリ、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、鶏ガラ(粉末)、食塩、水、ハードビスケット	エネルギー 655kcal たんぱく質 27.3g 脂質 22.8g 炭水化物 93.1g 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	麦ごはん 鶏のマーマレード焼き キャベツのおかか和え みそ汁 柿	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎黒糖さつまい芋ケーキ	さけ、鶏ささみ、かつお節、木綿豆腐、牛乳、卵	オレンジマーマレード、キャベツ、にんじん、コーン缶、ほれんそう、柿	うるち米、押麦、薄力粉、食塩不使用バター、黒砂糖、さつまいも、いりごま	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、ベーキングパウダー	エネルギー 538kcal たんぱく質 14.3g 脂質 80.7g 炭水化物 103.0g 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 1.8g 脂質 41.0g 炭水化物 42.3g 塩分 0.8g	
6 木	ご飯 鶏肉のおろしんあんかけ ほうれん草のソテー 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 ◎ツナおにぎり	鶏もも肉、油揚げ、牛乳、ツナ缶	だいこん、こねぎ、ほうれんそう、りょくとうもやし、にんじん、コーン缶、チングンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、かたくり粉、上白糖、いりごま	本みりん、料理酒、こいくちしょうゆ、食塩、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 636kcal たんぱく質 25.3g 脂質 15.8g 炭水化物 103.0g 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	
7 金	カレーライス ミニモザサラダ トマト 中華スープ 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	豚もも肉、卵、牛乳、乳酸菌飲料	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、きゅうり、トマト、こまつな、長ねぎ、えのきだけ、バナナ	うるち米、じゃがいも、サラダ油	カレールウ、マヨネーズ、食塩、鶏がらだし、ハードビスケット、揚げせんべい、鉄ブ拉斯ウエハース	エネルギー 614kcal たんぱく質 20.2g 脂質 17.8g 炭水化物 99.8g 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	
8 土	ご飯 豚肉の煮物 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	豚ひき肉、木綿豆腐、牛乳	たまねぎ、にんじん、チングンサイ、りょくとうもやし、ほうれんそう、バナナ	うるち米、じゃがいも、上白糖	かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、本みりん、料理酒、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 573kcal たんぱく質 20.7g 脂質 16.6g 炭水化物 91.7g 塩分 1.6g			
10 月	ご飯 鶏肉のバーベキューソース ブロッコリーサラダ わからめスープ ブルーン	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎マカロニな粉	鶏もも肉、木綿豆腐、牛乳、きな粉	にんにく、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、わかめ、たまねぎ、ブルーン	うるち米、上白糖、いりごま、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、食塩、こいくちしょうゆ、ハードビスケット	エネルギー 557kcal たんぱく質 24.4g 脂質 18.3g 炭水化物 80.2g 塩分 1.6g	鶏おにぎり すまし汁	エネルギー 183kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 40.6g 塩分 0.7g	
11 火	ロールパン カレイのフリッター コールスローサラダ コーンスープ 柿	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎りんごジュース ◎クッキー	かれい、卵、牛乳、スキムミルク	キャベツ、きゅうり、にんじん、黄バブリカ、たまねぎ、コーン缶、柿、りんごジュース	ロールパン、薄力粉、サラダ油、食塩不使用バター、上白糖	ベーキングパウダー、マヨネーズ、トマトケチャップ、フレンチドレッシング、水、パセリ、鶏ガラ(粉末)、食塩、ハードビスケット	エネルギー 527kcal たんぱく質 18.5g 脂質 19.6g 炭水化物 73.3g 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 水	野菜たっぷりマーボー丼 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 ◎スイートポテト	豚ひき肉、木綿豆腐、牛乳	なす、長ねぎ、にんじん、しいたけ、にら、にんにく、しょうが、だいこん、きゅうり、わかめ、トマト、チングンサイ、みずな、ぶなしめじ、ネーブルオレンジ	うるち米、ごま油、かたくり粉、上白糖	米みそ、テンメンジヤン、こいくちしょうゆ、穀物酢、鶏がらだし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 561kcal たんぱく質 20.3g 脂質 17.5g 炭水化物 87.9g 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	
13 木	ご飯 いちゃん焼き 小松菜とさつま揚げの和風サラダ すまし汁 りんご	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎麦茶 ◎ごまおにぎり	鶏もも肉、さつま揚げ、牛乳	にんにく、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ビーマン、こまつな、りょくとうもやし、ほうれんそう、だいこん、えのきだけ、りんご	うるち米、サラダ油、いりごま	こいくちしょうゆ、米みそ、本みりん、料理酒、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 436kcal たんぱく質 9.2g 脂質 9.2g 炭水化物 77.2g 塩分 1.5g	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	
14 金	麦ごはん 赤魚の胡麻照り焼き ひじき煮 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	赤魚、高野豆腐、大豆水煮缶、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	干しひじき、にんじん、こまつな、たまねぎ、バナナ	うるち米、押麦、ごま油	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 486kcal たんぱく質 19.2g 脂質 8.6g 炭水化物 86.9g 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	
15 土	ご飯 ツナと豆腐の旨煮 ほうれん草の和え物 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	木綿豆腐、ツナ缶、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、上白糖	パセリ、こいくちしょうゆ、本みりん、料理酒、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 500kcal たんぱく質 17.2g 脂質 11.2g 炭水化物 89.3g 塩分 1.6g			
17 月	納豆ご飯 納豆の五目煮 小松菜の炒め物 みそ汁 オレンジ	○牛乳(午前おやつ) ○ビスケット(午前おやつ) ◎牛乳130 ◎さつま芋の包み揚げ	糸引き納豆、木綿豆腐、豚ひき肉、牛乳	だいこん、長ねぎ、りょくとうもやし、にんじん、ぶなしめじ、こまつな、たまねぎ、バナナ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、さつまいも、食塩不使用バター、いりごま、春巻きの皮	こいくちしょうゆ、本みりん、料理酒、食塩、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 583kcal たんぱく質 22.7g 脂質 18.9g 炭水化物 87.9g 塩分 1.6g	鶏おにぎり 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 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 ◎ごまクッキー	さば、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、卵	しょうが、わかめ、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、ほうれんそう、りんご	うるち米、押麦、上白糖、薄力粉、食塩不使用バター、いりごま	米みそ、料理酒、本みりん、ごいくちしょうゆ、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 571kcal たんぱく質 25.1g 脂質 20.0g 炭水化物 80.7g 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 豚肉と野菜のケチャップ炒め コロコロサラダ 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 ◎ぶどうゼリー	豚もも肉、大豆、牛乳	たまねぎ、ぶなしめじ、にんじん、青ビーマン、黄バブリカ、にんにく、だいこん、コーン缶、きゅうり、チングンサイ、はくさい、みずな、ネーブルオレンジ、ぶどうゼリー、てんぐや	うるち米、サラダ油、上白糖	トマトケチャップ、中濃ソース、鶏ガラ(粉末)、食塩、フレンチドレッシング、鶏がらだし、ハードビスケット	エネルギー 516kcal たんぱく質 20.2g 脂質 13.5g 炭水化物 84.4g 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	コーンクリームスパゲティー 三色サラダ 卵スープ 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) ◎牛乳130 ◎鶏おにぎり	鶏ひき肉、ウインナーソーセージ、牛乳、スキムミルク、卵、さけ	たまねぎ、コーン缶、ブロッコリー、にんじん、黄バブリカ、トマト、こまつな、長ねぎ、グレープフルーツ	スパゲッティ、サラダ油、かたくり粉、うるち米、いりごま	食塩、鶏ガラ(粉末)、パセリ、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、ハードビスケット	エネルギー 640kcal たんぱく質 29.8g 脂質 17.9g 炭水化物 97.3g 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	赤飯 松風焼き ほうれん草のじらす和え 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	ささげ、鶏ひき肉、牛乳、卵、しらす干し、乳酸菌飲料	たまねぎ、長ねぎ、にんじん、ほうれんそう、はくさい、きゅうり、こまつな、バナナ	うるち米、もち米、いりごま、パン粉、上白糖、釜焼きふ	米みそ、こいくちしょうゆ、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 567kcal たんぱく質 20.4g 脂質 12.3g 炭水化物 98.6g 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 豚肉の煮物 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	豚ひき肉、木綿豆腐、牛乳	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、じゃがいも、上白糖	かつお・昆布だし、こいくちしょうゆ、本みりん、料理酒、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 573kcal たんぱく質 20.7g 脂質 16.6g 炭水化物 91.7g 塩分 1.6g			
25 火	ご飯 豚肉の八宝菜 星宇のサラダ みそ汁 ブルーン	○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、ツナ缶、牛乳、卵	はくさい、たまねぎ、りょくとうもやし、チングンサイ、たけのこ、しいたけ、にんじん、きゅうり、コーン缶、こまつな、長ねぎ、えのきだけ、ブルーン	うるち米、かたくり粉、ごま油、上白糖、さといも、ホットケーキミックス、食塩不使用バター	鶏ガラ(粉末)、こいくちしょうゆ、料理酒、米みそ、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット、ピュアココア	エネルギー 573kcal たんぱく質 20.8g 脂質 19.4g 炭水化物 85.8g 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	
26 水	きのこご飯 鶏のちやんちやん焼き 南瓜の甘煮 すまし汁 りんご	○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	鶏ひき肉、油揚げ、さけ、木綿豆腐、牛乳、ブレーンヨーグルト、スキムミルク	まいいただけ、えのきだけ、しいたけ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、ぶなしめじ、かぼちゃ、ほうれんそう、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、料理酒、米みそ、本みりん、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット、ケチャップ、麦茶	エネルギー 454kcal たんぱく質 22.7g 脂質 8.3g 炭水化物 78.2g 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 木	味噌ラーメン 鶏肉の照り焼き 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 ◎チーズと昆布のおにぎり	豚ひき肉、なると、鶏もも肉、牛乳、プロセスチーズ	りょくとうもやし、キャベツ、たまねぎ、豚もも肉、チングンサイ、にんじん、コーン缶、トマト、ネーブルオレンジ、塩昆布	中華めん、サラダ油、うるち米、いりごま	米みそ、こいくちしょうゆ、鶏ガラ(粉末)、食塩、本みりん、料理酒、ハードビスケット	エネルギー 628kcal たんぱく質 29.2g 脂質 10.7g 炭水化物 87.4g 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	
28 金	ご飯 さわら大根 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	さわら、焼き竹輪、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	だいこん、しょうが、ブロッコリー、にんじん、こまつな、たまねぎ、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、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 536kcal たんぱく質 19.8g 脂質 10.4g 炭水化物 95.2g 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	
29 土	ご飯 ツナと豆腐の旨煮 ほうれん草の和え物 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	木綿豆腐、ツナ缶、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、上白糖	パセリ、こいくちしょうゆ、本みりん、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 507kcal たんぱく質 17.1g 脂質 11.2g 炭水化物 89.0g 塩分 1.6g			

*栄養価は3歳以上時の昼食・昼おやつの合計です

	幼児				乳児				
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩		

<tbl_r cells="4" ix="1" maxcspan="4" maxrspan="2" used

2025年11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・29	土	10倍粥、豆腐の旨煮、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の旨煮、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、ツナと豆腐の旨煮、 ほうれん草の和え物、すまし汁
4	火	10倍粥、豆腐の煮物、 じゃが芋煮、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物、 じゃが芋煮、すまし汁	軟飯、納豆和え、厚焼玉子、 じゃが芋のケチャップ炒め、ミルクスープ
5	水	10倍粥、魚の煮付け、 キャベツの煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 キャベツの煮浸し、みそ汁	軟飯、鮭のマーマレード焼き、 キャベツのおかか和え、みそ汁
6	木	10倍粥、鶏肉の旨煮、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、鶏肉のおろしあんかけ、 ほうれん草のソテー、みそ汁
7	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	カレーライス、ミモザサラダ、 トマト、中華スープ
8・22	土	10倍粥、豚肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、 チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	軟飯、豚肉の煮物、 チンゲン菜の和え物、みそ汁
10	月	10倍粥、鶏肉の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 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、 ブロッコリーサラダ、わかめスープ
11	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	ロールパン、カレイのフリッター、 コールスローサラダ、コーンスープ
12	水	10倍粥、豚肉の煮物、 大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 大根煮、すまし汁	野菜たっぷりマーボー豆腐、大根の 中華風サラダ、トマト、中華スープ
13	木	10倍粥、鶏肉の旨煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 小松菜の煮浸し、すまし汁	軟飯、けいちゃん焼き、小松菜と さつま揚げの和風サラダ、すまし汁
14	金	10倍粥、魚の煮付け、 野菜煮、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 野菜煮、みそ汁	麦ごはん、赤魚の胡麻照り焼き、 ひじき煮、みそ汁
17	月	10倍粥、豆腐の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐の煮物、 小松菜の煮浸し、すまし汁	納豆ご飯、豆腐の五目煮、 小松菜の炒め物、みそ汁
18	火	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	麦ごはん、サバの味噌煮、 きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁
19	水	10倍粥、豚肉の煮物、 大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、 大根煮、すまし汁	軟飯、豚肉と野菜のケチャップ炒め、 コロコロサラダ、中華スープ
20	木	10倍粥、鶏肉の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 ブロッコリーの煮浸し、すまし汁	コーンクリームスパゲティー、 三色サラダ、トマト、卵スープ
21	金	10倍粥、鶏肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、 ほうれん草の煮浸し、すまし汁	赤飯、松風焼き、 ほうれん草のしらす和え、すまし汁
25	月	10倍粥、豚肉の煮物、 野菜煮、みそ汁	5倍粥、豚肉の煮物、 野菜煮、みそ汁	軟飯、豚肉の八宝菜、 里芋のサラダ、みそ汁
26	火	10倍粥、魚の煮付け、 南瓜煮、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、 南瓜煮、すまし汁	きのこご飯、鮭のちゃんちゃん焼き、 南瓜の甘煮、すまし汁
27	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、 野菜煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、 野菜煮、すまし汁	味噌ラーメン、鶏肉の照り焼き、 トマト
28	木	10倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、魚の煮付け、 ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	軟飯、さわら大根、 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

