

2026年2月 献立表 アップルナースリー南行徳保育園

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				
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 ブルーベリー	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、チンゲンサイ、みずな、ほうさい、ブルーベリー	うるち米、上白糖、サラダ油、いりこま、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 503kcal たんぱく質 22.4g 脂質 14.1g 炭水化物 77.6g 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	
3月	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	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(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、焼きさのり、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、サラダ油、釜焼さか	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 620kcal たんぱく質 26.3g 脂質 19.1g 炭水化物 91.6g 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	
4月	スタミナ納豆ご飯(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	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	挽きわり納豆、豚ひき肉、赤魚、木綿豆腐、牛乳	たまねぎ、にんにく、しょうが、こねき、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、てんこさ	うるち米、ごま油、上白糖	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 501kcal たんぱく質 23.0g 脂質 12.2g 炭水化物 81.0g 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	
5月	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牛乳130 ⑨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、いりこま	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、鶏がら(粉末)、ハードビスケット	エネルギー 697kcal たんぱく質 29.7g 脂質 23.6g 炭水化物 100.3g 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	
6月	鮭の照り焼き 小松菜の煮浸し 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ヤクルト ⑨ちんすこう	さけ、油揚げ、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	しょうが、こまつな、ほうさい、にんじん、ごなしめじ、チンゲンサイ、たまねぎ、バナナ	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、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 555kcal たんぱく質 21.4g 脂質 12.3g 炭水化物 93.0g 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	
7月	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 543kcal たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.1g 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	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、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 21.6g 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	
10月	麦ごはん カニのきのことあんかけ 小松菜の磯辺和え 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牛乳130 ⑨誕生日ケーキ	めかじき、木綿豆腐、牛乳、卵、ホイップクリーム	たまねぎ、えのきたけ、しいたけ、ぶなしめじ、こまつな、りょくとうもやし、にんじん、刻みのり、チンゲンサイ、キャベツ、りんご、みかん缶	うるち米、押麦、上白糖、かたくり粉、食塩不使用バター、薄力粉	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、ベーキングパウダー、ウエハース	エネルギー 583kcal たんぱく質 21.7g 脂質 21.2g 炭水化物 83.1g 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	
12月	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 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、りょくとうもやし、コーン缶、チンゲンサイ、キャベツ、ネーブルオレンジ	うるち米、ごま、じゃがいも、サラダ油、いりこま	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 596kcal たんぱく質 22.9g 脂質 14.7g 炭水化物 97.8g 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	
13月	ピ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	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	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、こいくちしょうゆ、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	エネルギー 646kcal たんぱく質 19.7g 脂質 21.4g 炭水化物 101.0g 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	
14月	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	豚ひき肉、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			
16月	納豆ごはん 揚げ豆腐 ほうれん草とツナの和え物 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、さいりげん、しいたけ、ほうれんそう、きゅうり、チンゲンサイ、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 459kcal たんぱく質 19.9g 脂質 10.0g 炭水化物 78.1g 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	
17月	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	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	かかれい、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 たんぱく質 22.1g 脂質 17.9g 炭水化物 78.7g 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	
18月	ご飯 酢豚 南蛮中華スープ オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨ヤクルト ⑨なかつチーズ煮込み(卵不使用)	鶏むね肉、ロースハム、牛乳、乳酸菌飲料、プロセステーズ	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、ごま油、上白糖、かたくり粉、ホットケーキミックス	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、鶏がらだし、ハードビスケット	エネルギー 522kcal たんぱく質 21.0g 脂質 18.4g 炭水化物 90.1g 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	
19月	ロールパン ボーロピーンズ コールスロサラダ コーンスープ 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りんごジュース ⑨お菓子	大豆水煮缶、豚もも肉、牛乳、スキムミルク	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	鶏がら(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、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 522kcal たんぱく質 18.5g 脂質 17.6g 炭水化物 78.4g 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	
20月	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水 ⑨五目ごはん(アルファ米)	さけ、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳	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、ごぼう、干しいたけ、たけのこ	うるち米、上白糖、いりこま、板こんにゃく	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、水	エネルギー 511kcal たんぱく質 24.5g 脂質 4.3g 炭水化物 95.6g 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	
21月	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 543kcal たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 89.2g 塩分 1.6g			
24月	ご飯 豆腐の味噌炒め キャベツの味噌炒め すまし汁 ブルーベリー	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ⑨牛乳130 ⑨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、ブルーベリー	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、こいくちしょうゆ、米みそ、穀物酢、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 529kcal たんぱく質 21.3g 脂質 18.4g 炭水化物 75.7g 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	
25月	ご飯 赤パの味噌煮 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、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 523kcal たんぱく質 28.0g 脂質 17.9g 炭水化物 71.7g 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	
26月	カレーうどん コロコロサラダ 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さつねおにぎり	豚もも肉、プロセステーズ、牛乳、油揚げ	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、うるち米、上白糖、いりこま	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、かつおだし	エネルギー 543kcal たんぱく質 22.1g 脂質 16.2g 炭水化物 83.4g 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	
27月	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	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 たんぱく質 20.4g 脂質 14.3g 炭水化物 94.3g 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	
28月	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	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	

※栄養価は3歳以上の昼食・昼おやつ合計です

	幼児				乳児			
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
今月の給与量	553kcal	22.1g	15.6g	1.6g	490kcal	19.6g	15.5g	1.4g
給与目標量	558kcal	20.9g	15.5g	1.6g	513kcal	19.3g	14.3g	1.4g

2026年2月 離乳食献立表 アップルナースリー南行徳保育園

		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、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
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	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

