

## 2025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①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 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) ①牛乳130 ②お菓子		たまねぎ、にんじん、ほうれん草、しょうゆ、かつお、たまご、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 541kcal たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 食塩相当量 1.6g		エネルギー 193kcal たんぱく質 5.9g 脂質 1.0g 炭水化物 42.3g 水分 0.7g	
3 月	ハンバーグ ロケットサラダ トマト コンソメスープ バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②黒糖クッキー	豚もも肉、牛乳、スキムミルク、卵	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ブロッコリー、コーン缶、トマト、バナナ	うるち米、じゃがいも、サラダ油、薄力粉、食塩不使用バター、黒砂糖	バナナ、リンゴ、フレッシュジャム、水、バゼリ、鶏ガラ(粉末)、食塩、ハードビスケット、ベーキングパウダー	エネルギー 646kcal たんぱく質 24.5g 脂質 20.9g 炭水化物 97.8g 水分 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 42.3g 水分 0.9g	
4 火	まごはん 豚肉の旨つけ キャベツの味噌だしサラダ 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) ①牛乳130 ②クッキー	赤魚、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳、卵	しょうが、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン缶、ほうれん草、長ねぎ、りんご	うるち米、小麦、上白糖、サラダ油、ごま油、すりごま、薄力粉、食塩不使用バター	こいくちしょうゆ、料理酒、本みりん、米みそ、砂糖、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 568kcal たんぱく質 24.5g 脂質 19.8g 炭水化物 78.5g 水分 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 水分 0.9g	
5 水	豚肉の味噌炒め ほうれん草ときこのおろし 中華スープ プレープフルーツ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②ラムチーズ蒸しパン	豚もも肉、牛乳、卵、プロセスチーズ、ローズハム	りょうとうもやし、たまねぎ、しいたけ、にんじん、青ピーマン、ほうれん草、えのきたけ、ごま油、だいこん、みずな、プレープフルーツ	うるち米、上白糖、サラダ油、ホットケーキミックス	米みそ、こいくちしょうゆ、料理酒、鶏がらだし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 534kcal たんぱく質 23.9g 脂質 18.4g 炭水化物 73.3g 水分 1.6g	鶏さほろおにぎり 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 水分 0.8g	
6 木	カレーうどん アゼドアンサラダ 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) ①牛乳130 ②鮭おにぎり	豚もも肉、プロセスチーズ、牛乳、さけ	たまねぎ、長ねぎ、にんじん、だいこん、きゅうり、えだまめ、コーン缶、トマト、ネーフルオレンジ	うどん、サラダ油、かたくり粉、うるち米、いりごま	かつお・昆布だし、カレーウ、こいくちしょうゆ、フレッシュジャム、ハードビスケット、食塩	エネルギー 551kcal たんぱく質 24.3g 脂質 16.3g 炭水化物 83.2g 水分 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 水分 0.8g	
7 金	ご飯 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) ①牛乳130 ②お菓子	鶏ひき肉、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	しょうが、ごま油、はくさい、にんじん、ぶなしめじ、チンゲンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、上白糖	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 481kcal たんぱく質 20.8g 脂質 8.0g 炭水化物 85.5g 水分 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 水分 0.9g	
8 土	ご飯 豚肉の旨煮 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) ①牛乳130 ②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、りょうとうもやし、ごま油、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 656kcal たんぱく質 21.8g 脂質 15.6g 炭水化物 89.1g 水分 1.6g			
10 月	鶏肉のバーベキューソース フレンチポテトのツナサラダ みそ汁 オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②マカロニきな粉	豚もも肉、ツナ缶、牛乳、きな粉	にんにく、ブロッコリー、にんじん、黄パプリカ、ほうれん草、りょうとうもやし、なめこ、ネーフルオレンジ	うるち米、上白糖、マカロニ	中濃ソース、トマトケチャップ、フレッシュジャム、かつお・昆布だし、米みそ、ハードビスケット	エネルギー 556kcal たんぱく質 25.0g 脂質 17.0g 炭水化物 80.3g 水分 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 42.3g 水分 0.7g	
12 水	青菜ごはん スパイン/厚オムレツ ほうれん草のソテー 中華スープ りんご	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②のどごしゼリー	豚、ツナ缶、スキムミルク、木綿豆腐、牛乳	ごま油、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ほうれん草、りょうとうもやし、コーン缶、チンゲンサイ、キャベツ、りんご、のどごしゼリー	うるち米、ごま、じゃがいも、サラダ油、上白糖	食塩、鶏ガラ(粉末)、トマトケチャップ、マヨネーズ、水、バゼリ、ハードビスケット	エネルギー 506kcal たんぱく質 19.5g 脂質 13.7g 炭水化物 82.9g 水分 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 水分 0.9g	
13 木	ロールパン ポークチーンズ コーンスロサラダ コンソメスープ みかん	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②鶏さほろおにぎり	大豆水煮豆、豚もも肉、牛乳、スキムミルク、鶏ひき肉	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、みかん	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、バゼリ、ハードビスケット、こいくちしょうゆ	エネルギー 635kcal たんぱく質 25.9g 脂質 21.0g 炭水化物 93.1g 水分 1.6g	鶏さほろおにぎり 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 水分 0.9g	
14 金	ご飯 豚肉の旨煮 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) ①牛乳130 ②お菓子	鶏ひき肉、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳、乳酸菌飲料	ごま油、りょうとうもやし、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	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、砂糖、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 509kcal たんぱく質 24.1g 脂質 7.0g 炭水化物 91.0g 水分 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 水分 0.8g	
15 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	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②お菓子	木綿豆腐、鶏ひき肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、ほうれん草、りょうとうもやし、ごま油、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 541kcal たんぱく質 18.2g 脂質 14.9g 炭水化物 88.7g 水分 1.6g			
17 月	納豆ごはん 鶏豆腐 チンゲン菜とツナの和え物 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) ①牛乳130 ②小麦粉 ③フルーツヨーグルト	糸引き納豆、木綿豆腐、鶏、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、チンゲンサイ、きゅうり、ほうれん草、長ねぎ、みずな、ネーフルオレンジ、みかん缶、白砂糖、食塩、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、小麦粉	エネルギー 462kcal たんぱく質 20.4g 脂質 10.4g 炭水化物 76.5g 水分 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 水分 0.9g	
18 火	まごはん カンパキときこのあんかけ ほうれん草の磯辺和え 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) ①牛乳130 ②きな粉ラスク	めがじき、木綿豆腐、牛乳、きな粉	たまねぎ、えのきたけ、しいたけ、ぶなしめじ、ほうれん草、りょうとうもやし、にんじん、刻みおのり、ごま油、バナナ	うるち米、小麦、上白糖、かたくり粉、食塩、食塩不使用バター	料理酒、食塩、こいくちしょうゆ、バゼリ、かつお・昆布だし、ハードビスケット	エネルギー 506kcal たんぱく質 22.3g 脂質 13.8g 炭水化物 80.0g 水分 1.6g	鶏さほろおにぎり 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 42.3g 水分 0.7g	
19 水	ご飯 豚肉のマーレード焼き ブロッコリー みそ汁 プレープフルーツ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②じゃが芋のそぼろ煮	豚もも肉、鶏ささみ、牛乳、鶏ひき肉	オレングスマーレード、ブロッコリー、にんにく、キャベツ、きゅうり、なめこ、プレープフルーツ、あおのり	うるち米、上白糖、すりごま、じゃがいも、かたくり粉、ごま油	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	エネルギー 532kcal たんぱく質 25.5g 脂質 18.9g 炭水化物 71.7g 水分 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 水分 0.9g	
20 木	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) ①牛乳130 ②りんごジュース ③ツナおにぎり	鶏ひき肉、パルメザンチーズ、ローズハム、牛乳、スキムミルク、ツナ缶	たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、りんご、トマト、ネーフルオレンジ、りんごジュース	スパゲティ、薄力粉、サラダ油、うるち米、上白糖、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、バゼリ、鶏ガラ(粉末)、ハードビスケット、こいくちしょうゆ	エネルギー 673kcal たんぱく質 25.0g 脂質 18.1g 炭水化物 109.6g 水分 1.6g	鶏さほろおにぎり 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 水分 0.8g	
21 金	白身魚のオープン焼き 小松菜の炒め物 中華スープ バナナ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②お菓子	かれい、牛乳、乳酸菌飲料	にんにく、ごま油、りょうとうもやし、にんじん、黄パプリカ、ほうれん草、長ねぎ、えのきたけ、バナナ	うるち米、パン粉、サラダ油	食塩、マヨネーズ、バゼリ、こいくちしょうゆ、鶏がらだし、ハードビスケット、揚げせんべい、鈴カステラ	エネルギー 524kcal たんぱく質 17.3g 脂質 12.0g 炭水化物 90.8g 水分 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 水分 0.8g	
22 土	ご飯 豚肉の旨煮 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) ①牛乳130 ②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、りょうとうもやし、ごま油、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 水分 1.6g			
25 火	ご飯 豚肉の旨煮 南豆サラダ 中華スープ みかん	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②ソフトクッキー	鶏むね肉、ローズハム、牛乳、スキムミルク、プレーンヨーグルト	たまねぎ、にんじん、だじこの、青ピーマン、しいたけ、かぼちゃ、きゅうり、コーン缶、ごま油、長ねぎ、えのきたけ、みかん	うるち米、ごま油、上白糖、かたくり粉、薄力粉、食塩不使用バター	トマトケチャップ、砂糖、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、ベーキングパウダー	エネルギー 636kcal たんぱく質 24.8g 脂質 18.9g 炭水化物 98.9g 水分 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 水分 0.9g	
26 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	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②さつま芋おにぎり	さば、鶏ささみ、木綿豆腐、牛乳	しょうが、わかめ、りょうとうもやし、きゅうり、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、りんご	うるち米、上白糖、さつま芋、いりごま	米みそ、料理酒、本みりん、こいくちしょうゆ、砂糖、かつお・昆布だし、食塩、ハードビスケット	エネルギー 643kcal たんぱく質 27.7g 脂質 15.9g 炭水化物 105.2g 水分 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 42.3g 水分 0.7g	
27 木	ご飯 豆腐の真砂揚げ ほうれん草の和え物 みそ汁 オレンジ	〇牛乳(午前おやつ) 〇ビスケット(午前おやつ) ①牛乳130 ②ココアケーキ	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、牛乳	たまねぎ、にんじん、干しひじき、ほうれん草、はくさい、ごま油、だいこん、ぶなしめじ、ネーフルオレンジ	うるち米、かたくり粉、サラダ油、上白糖、ホットケーキミックス、食塩不使用バター	食塩、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、ビュウココア	エネルギー 559kcal たんぱく質 19.5g 脂質 20.4g 炭水化物 79.9g 水分 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 水分 0.9g	
28 金	ピーンズドライカレー 三色サラダ 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) ①牛乳130 ②お菓子	鶏ひき肉、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、ピーマン、ブロッコリー、黄パプリカ、トマト、ほうれん草、長ねぎ、バナナ	うるち米、サラダ油、かたくり粉	カレーウ、フレッシュジャム、こいくちしょうゆ、食塩、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 607kcal たんぱく質 19.9g 脂質 18.3g 炭水化物 98.1g 水分 1.6g	鶏さほろおにぎり 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 水分 0.8g	

※栄養価は3歳以上の時食・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	561kcal	22.5g	15.9g	1.6g	495kcal	19.8g	15.7g	1.4g
給与目標量	549kcal	20.6g	15.2g	1.6g	521kcal	19.8g	14.5g	1.4g

## 2025年2月 離乳食献立表 アップルナースリー南行徳保育園

		前期	中期	後期・完了期
1・15	土	10倍粥、豆腐の旨煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐の旨煮、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
3	月	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	ハヤシライス、ブロッコリー、トマト、コーンスープ
4	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	麦ご飯、赤魚の煮付け、キャベツの味噌ドレサラダ、すまし汁
5	水	10倍粥、豚肉の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の煮物、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	軟飯、豚肉の味噌炒め、ほうれん草ときのこのお浸し、中華スープ
6	木	10倍粥、豚肉の旨煮、大根煮、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、大根煮、すまし汁	カレーうどん、アセドアンサラダ、トマト
7	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
8・22	土	10倍粥、鶏肉の旨煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、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
10	月	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、鶏肉のバーベキューソース、ブロッコリーのツナサラダ、みそ汁
12	水	10倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、豆腐煮、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	木	10倍粥、豚肉の旨煮、キャベツの煮浸し、すまし汁	5倍粥、豚肉の旨煮、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
14	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
17	月	10倍粥、豆腐煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐煮、チンゲン菜の煮浸し、みそ汁	納豆ご飯、擬製豆腐、チンゲン菜とツナの和え物、みそ汁
18	火	10倍粥、魚の煮付け、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	5倍粥、魚の煮付け、ほうれん草の煮浸し、すまし汁	麦ご飯、カジキのきのこあんかけ、ほうれん草の磯部和え、すまし汁
19	水	10倍粥、鶏肉の旨煮、ブロッコリーの煮浸し、みそ汁	5倍粥、鶏肉の旨煮、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
20	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、キャベツとりんごのサラダ、トマト、ミルクスープ
21	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、白身魚のオープン焼き、小松菜の炒め物、中華スープ
25	火	10倍粥、鶏肉の煮物、南瓜煮、すまし汁	5倍粥、鶏肉の煮物、南瓜煮、すまし汁	軟飯、酢鶏、南瓜サラダ、中華スープ
26	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
27	木	10倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	5倍粥、豆腐煮、ほうれん草の煮浸し、みそ汁	軟飯、豆腐の真砂揚げ、ほうれん草の和え物、みそ汁
28	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	ビーンズドライカレー、三色サラダ、トマト、卵スープ

\*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

