



# 2021年9月 浜寺太陽幼稚園メニュー(1号)



※そば・落花生の入った食材は使用していません。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き					
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他		
2	木	麻婆丼 平天と白菜のさっぱり和え スープ りんごゼリー	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖 りんごゼリー	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 人参・白菜 大根・わかめ・コーン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ		
3	金	カレーライス ウインナーサラダ フルーツ(パイン缶)	米(国産)・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉 ウインナー	玉ねぎ・人参 キャベツ・赤ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩		
6	月	サーモンフライ 和風れんこんサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(梨)	油 マヨネースタイプ(卵不使用)・青じそドレッシング 米(国産)	サーモンフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・キャベツ 梨	中濃ソース だし		
7	火	鶏肉のトマト煮 ツナサラダ ごはん スープ フルーツ(みかん缶)	オリーブ油 青じそドレッシング 米(国産)	鶏肉 ツナフレーク	にんにく・トマト ブロッコリー・玉ねぎ・人参・黄ピーマン 大根・小松菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ コンソメ		
8	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの磯辺揚げ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 ももゼリー	油・砂糖 天ぷら粉・油 米(国産)・押麦 花麩 ももゼリー	豚肉・生揚げ・赤みそ ちくわ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく あおさのり 白菜・ほうれん草	醤油・本みりん ゆかり だし・醤油・本みりん・塩		
9	木	ぎつねうどん 平天と野菜のソテー フルーツ(バナナ)	うどん 油	味付け油揚げ 平天	わかめ・人参・大根・青ねぎ ごぼう・玉ねぎ・ピーマン バナナ	だし・白だし コンソメ・醤油		
10	金	五目チャーハン 蒸しシューマイ 中華スープ フルーツ(パイン缶)	米(国産)・油	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・コーン・赤ピーマン・チンゲン菜 人参・太もやし・小松菜 パイン(缶詰)	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ		
13	月	ささみチーズフライ カラフルサラダ 麦入りごはん 味噌汁 オレンジゼリー	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 オレンジゼリー	ささみチーズフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・黄ピーマン・キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	塩 だし		
14	火	アジの味噌焼 白菜とチンゲン菜のおかか和え さつま芋ごはん 豆腐のすまし汁 フルーツ(パイン)	砂糖・油 米(国産)・さつま芋	あじ・白みそ かつお節 豆腐	白菜・チンゲン菜 わかめ 黄桃(缶詰)	本みりん 醤油・本みりん・和風だし 塩 和風だし・醤油・塩		
15	水	クリームシチュー イタリアン風サラダ ロールパン フルーツ(梨)	じゃが芋・油 イタリアンドレッシング・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ウインナー	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・きゅうり・コーン 梨	クリームシチューミックス		
16	木	牛肉と根菜の旨煮 野菜がんもの煮物 ごはん 味噌汁 いちごゼリー	つきこんにゃく・油・砂糖 砂糖 米(国産) いちごゼリー	牛肉 枝豆がんも 赤みそ・白みそ	ごぼう・れんこん・人参・干しいたけ・さやえんどう 小松菜・太もやし・玉ねぎ	和風だし・醤油・料理酒・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし		
17	金	醤油ラーメン おろしギョーザ 杏仁豆腐	焼きそば用麺・油 油・青じそドレッシング 杏仁豆腐	豚肉 ギョーザ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 大根おろし みかん(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ		
21	火	うさぎハンバーグ スナックえんどうサラダ 麦入りごはん 味噌汁 お月見デザート	砂糖 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 お月見ゼリー	うさぎ型ハンバーグ 油揚げ・赤みそ・白みそ	スナックえんどう・玉ねぎ・人参 小松菜・わかめ	トマトケチャップ 醤油 だし		
22	水	鶏肉うどん アスパラサラダ フルーツ(バナナ)	うどん 砂糖・オリーブ油	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 グリーンアスパラガス・キャベツ・人参・レモン果汁 バナナ	だし・白だし 酢・塩・醤油		
24	金	ビーフときのこのカレー ポテトサラダ フルーツ(パイン)	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉	玉ねぎ・人参・まいたけ・しめじ・エリンギ きゅうり・黄ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩		
27	月	肉団子の照りだれ コーンサラダ ごはん ポトフ風スープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 和風ドレッシング 米(国産) さつま芋 ぶどうゼリー	チキンボール ウインナー	しょうが コーン・赤ピーマン・ブロッコリー・大根 玉ねぎ・小松菜・人参	醤油・本みりん・和風だし コンソメ		
★ 28	火	フライドチキン ミックスサラダ ピラフ スープ プリンアラモード	砂糖・マヨネースタイプ(卵不使用)・でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) ホイップクリーム	鶏肉 プリン(豆乳クリーム入り)	にんにく・しょうが きゅうり・キャベツ・人参 ピーマンミックス 白菜・玉ねぎ・青ねぎ 黄桃(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ		
				栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
				平均栄養価	412kcal	12.5g	11.5g	60mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2021年9月 浜寺太陽幼稚園メニュー(2号)



※そば・落花生の入った食材は使用していません。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				
			主に熱や力のもとになるもの	主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	その他	
1	水	豚肉の甘煮 星ポテトフライ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ)	つきこんにゃく・砂糖 星ポテト・油 米(国産)・押麦 おつゆ麩	豚肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん ほうれん草・太もやし バナナ	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	
2	木	麻婆丼 平天と白菜のさっぱり和え スープ りんごゼリー	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖 りんごゼリー	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 人参・白菜 大根・わかめ・コーン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ 	
3	金	カレーライス ウィンナーサラダ フルーツ(パイン缶)	米(国産)・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉 ウィンナー	玉ねぎ・人参 キャベツ・赤ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩 	
6	月	サーモンフライ 和風れんこんサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ(梨)	油 マヨネースタイプ(卵不使用)・青じそドレッシング 米(国産)	サーモンフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・キャベツ 梨	中濃ソース だし	
7	火	鶏肉のトマト煮 ツナサラダ ごはん スープ フルーツ(みかん缶)	オリーブ油 青じそドレッシング 米(国産) 	鶏肉 ツナフレーク	にんにく・トマト ブロッコリー・玉ねぎ・人参・黄ピーマン 大根・小松菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ コンソメ	
8	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの磯辺揚げ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 ももゼリー	油・砂糖 天ぷら粉・油 米(国産)・押麦 花麩 ももゼリー	豚肉・生揚げ・赤みそ ちくわ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく あおさのり 白菜・ほうれん草	醤油・本みりん ゆかり だし・醤油・本みりん・塩	
9	木	きつねうどん 平天と野菜のソテー フルーツ(バナナ)	うどん 油 	味付け油揚げ 平天	わかめ・人参・大根・青ねぎ ごぼう・玉ねぎ・ピーマン バナナ	だし・白だし コンソメ・醤油 	
10	金	五目チャーハン 蒸しシューマイ 中華スープ フルーツ(パイン缶)	米(国産)・油 	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・コーン・赤ピーマン・チンゲン菜 人参・太もやし・小松菜 パイン(缶詰)	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
13	月	ささみチーズフライ カラフルサラダ 麦入りごはん 味噌汁 オレンジゼリー	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 オレンジゼリー	ささみチーズフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・黄ピーマン・キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	塩 だし	
14	火	アジの味噌焼 白菜とチンゲン菜のおかか和え さつま芋ごはん 豆腐のすまし汁 フルーツ(パイン)	砂糖・油 米(国産)・さつま芋	あじ・白みそ かつお節 豆腐	白菜・チンゲン菜 わかめ 黄桃(缶詰)	本みりん 醤油・本みりん・和風だし 塩 和風だし・醤油・塩	
15	水	クリームシチュー イタリアン風サラダ ロールパン フルーツ(梨)	じゃが芋・油 イタリアンドレッシング・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ウィンナー	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・きゅうり・コーン 梨	クリームシチューミックス	
16	木	牛肉と根菜の旨煮 野菜がんもの煮物 ごはん 味噌汁 いちごゼリー	つきこんにゃく・油・砂糖 砂糖 米(国産) いちごゼリー	牛肉 枝豆がんも 赤みそ・白みそ	ごぼう・れんこん・人参・干しいたけ・さやえんどう 小松菜・太もやし・玉ねぎ	和風だし・醤油・料理酒・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	
17	金	醤油ラーメン おろしギョーザ 杏仁豆腐	焼きそば用麺・油 油・青じそドレッシング 杏仁豆腐	豚肉 ギョーザ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 大根おろし みかん(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ	
21	火	うさぎハンバーグ スナッペンとうサラダ 麦入りごはん 味噌汁 お月見デザート	砂糖 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 お月見ゼリー	うさぎ型ハンバーグ 油揚げ・赤みそ・白みそ	スナッペンとう・玉ねぎ・人参 小松菜・わかめ	トマトケチャップ 醤油 だし 	
22	水	鶏肉うどん アスパラサラダ フルーツ(バナナ)	うどん 砂糖・オリーブ油 	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 グリーンアスパラガス・キャベツ・人参・レモン果汁 バナナ	だし・白だし 酢・塩・醤油	
24	金	ビーフときのこのカレー ポテトサラダ フルーツ(パイン)	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉	玉ねぎ・人参・まいたけ・しめじ・エリンギ きゅうり・黄ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩	
27	月	肉団子の照りだれ コーンサラダ ごはん ポトフ風スープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 和風ドレッシング 米(国産) さつま芋 ぶどうゼリー	チキンボール ウィンナー	しょうが コーン・赤ピーマン・ブロッコリー・大根 玉ねぎ・小松菜・人参	醤油・本みりん・和風だし コンソメ	
★28	火	フライドチキン ミックスサラダ ピラフ スープ プリンアラモード	砂糖・マヨネースタイプ(卵不使用)・でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) ホイップクリーム	鶏肉 プリン(豆乳クリーム入り)	にんにく・しょうが きゅうり・キャベツ・人参 ピーマンミックス 白菜・玉ねぎ・青ねぎ 黄桃(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ 	
30	木	焼そば ちくわのあおさ焼 フルーツ(バナナ)	焼きそば用麺・油・でん粉 油・砂糖 	豚肉 ちくわ	キャベツ・玉ねぎ・人参・小松菜 あおさのり バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース 醤油・本みりん	
			栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
			平均栄養価	412kcal	12.5g	11.5g	60mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2021年9月 浜寺太陽幼稚園メニュー(3号)



※そば・落花生の入った食材は使用していません。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	
1	水	豚肉の甘辛煮 星ポテトフライ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ)	つきごんにやく・砂糖 星ポテト・油 米(国産)・押麦 おつゆ麩	豚肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん ほうれん草・太もやし バナナ	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	
2	木	麻婆丼 平天と白菜のさっぱり和え スープ りんごゼリー	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖 りんごゼリー	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 人参・白菜 大根・わかめ・コーン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ	
3	金	カレーライス ウインナーサラダ フルーツ (パイン缶)	米(国産)・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉 ウインナー	玉ねぎ・人参 キャベツ・赤ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩	
6	月	サーモンフライ 和風れんこんサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (梨)	油 マヨネースタイプ(卵不使用)・青じそドレッシング 米(国産)	サーモンフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・キャベツ 梨	中濃ソース だし	
7	火	鶏肉のトマト煮 ツナサラダ ごはん スープ フルーツ (みかん缶)	オリーブ油 青じそドレッシング 米(国産)	鶏肉 ツナフレーク	にんにく・トマト ブロッコリー・玉ねぎ・人参・黄ピーマン 大根・小松菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ コンソメ	
8	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの磯辺揚げ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 ももゼリー	油・砂糖 天ぷら粉・油 米(国産)・押麦 花麩 ももゼリー	豚肉・生揚げ・赤みそ ちくわ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく あおさのり 白菜・ほうれん草	醤油・本みりん ゆかり だし・醤油・本みりん・塩	
9	木	きつねうどん 平天と野菜のソテー フルーツ (バナナ)	うどん 油	味付け油揚げ 平天	わかめ・人参・大根・青ねぎ ごぼう・玉ねぎ・ピーマン バナナ	だし・白だし コンソメ・醤油	
10	金	五目チャーハン 蒸しシューマイ 中華スープ フルーツ (パイン缶)	米(国産)・油	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・コーン・赤ピーマン・チンゲン菜 人参・太もやし・小松菜 パイン(缶詰)	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
13	月	ささみチーズフライ カラフルサラダ 麦入りごはん 味噌汁 オレンジゼリー	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 オレンジゼリー	ささみチーズフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・黄ピーマン・キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	塩 だし	
14	火	アジの味噌焼 白菜とチンゲン菜のおかか和え さつま芋ごはん 豆腐のすまし汁 フルーツ (パイン)	米(国産)・さつま芋	あじ・白みそ かつお節 豆腐	白菜・チンゲン菜 わかめ 黄桃(缶詰)	本みりん 醤油・本みりん・和風だし 塩 和風だし・醤油・塩	
15	水	クリームシチュー イタリアン風サラダ ロールパン フルーツ (梨)	じゃが芋・油 イタリアンドレッシング・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ウインナー	人参・玉ねぎ・グリーンピース カリフラワー・きゅうり・コーン 梨	クリームシチューミックス	
16	木	牛肉と根菜の旨煮 野菜がんもの煮物 ごはん 味噌汁 いちごゼリー	つきごんにやく・油・砂糖 砂糖 米(国産) いちごゼリー	牛肉 枝豆がんも 赤みそ・白みそ	ごぼう・れんこん・人参・干しいたけ・さやえんどう 小松菜・太もやし・玉ねぎ	和風だし・醤油・料理酒・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	
17	金	醤油ラーメン おろしギョーザ 杏仁豆腐	焼きそば用麺・油 油・青じそドレッシング 杏仁豆腐	豚肉 ギョーザ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 大根おろし みかん(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ	
21	火	うさぎハンバーグ スナッペンとうサラダ 麦入りごはん 味噌汁 お月見デザート	砂糖 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 お月見ゼリー	うさぎ型ハンバーグ 油揚げ・赤みそ・白みそ	スナッペンとう・玉ねぎ・人参 小松菜・わかめ	トマトケチャップ 醤油 だし	
22	水	鶏肉うどん アスパラサラダ フルーツ (バナナ)	うどん 砂糖・オリーブ油	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 グリーンアスパラガス・キャベツ・人参・レモン果汁 バナナ	だし・白だし 酢・塩・醤油	
24	金	ビーフときのこのカレー ポテトサラダ フルーツ (パイン)	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)	牛肉	玉ねぎ・人参・まいたけ・しめじ・エリンギ きゅうり・黄ピーマン パイン(缶詰)	カレーフレーク 塩	
27	月	肉団子の照りだれ コーンサラダ ごはん ポトフ風スープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 和風ドレッシング 米(国産) さつま芋 ぶどうゼリー	チキンボール ウインナー	しょうが コーン・赤ピーマン・ブロッコリー・大根 玉ねぎ・小松菜・人参	醤油・本みりん・和風だし コンソメ	
★ 28	火	フライドチキン ミックスサラダ ピラフ スープ プリンアラモード	砂糖・マヨネースタイプ(卵不使用)・でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) ホイップクリーム	鶏肉 プリン(豆乳クリーム入り)	にんにく・しょうが きゅうり・キャベツ・人参 ピーマンミックス 白菜・玉ねぎ・青ねぎ 黄桃(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ	
29	水	ナス味噌丼 ナムル 中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖	豚肉・赤みそ	しょうが・揚げなす・玉ねぎ・ピーマン 切干大根・太もやし・黄ピーマン・さやいんげん・にんにく ほうれん草・大根・わかめ オレンジ	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ	
30	木	焼そば ちくわのおおさ焼 フルーツ (バナナ)	焼きそば用麺・油・でん粉 油・砂糖	豚肉 ちくわ	キャベツ・玉ねぎ・人参・小松菜 あおさのり バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース 醤油・本みりん	
			栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
			平均栄養価	374kcal	10.6g	11.3g	81mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

\* 午前おやつは終日既製品のお菓子とお茶の提供です。

**月**=マンナビスケット **火**=ぱりんこ  
**水**=野菜クラッカー **木**=たべっ子ベイビービスケット  
**金**=星たべよ **全種類** **卵**を含まないお菓子です

☆ 栄養価は、午前おやつ・昼食を合わせた表記となっております。



# 2021年9月 浜寺太陽幼稚園 午後おやつメニュー(3号)



※そば・落花生の入った食材は使用していません。

日付	曜日	献立	材料
1	水	サケおにぎり 牛乳	米(国産)・さけ 塩 牛乳
2	木	ツナサンド 牛乳	食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ツナフレーク・きゅうり 牛乳
3	金	ふんわりになじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 牛乳
6	月	かぼちゃ豆乳蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・かぼちゃ 牛乳
7	火	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
8	水	ホットドッグ風サンド 牛乳	食パン・キャベツ・塩 油・ウインナー・トマトケチャップ 牛乳
9	木	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
10	金	パンケーキサンド 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩 豆乳・油・いちごジャム 牛乳
13	月	じゃこおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
14	火	お麩のチーズスナック 牛乳	おつゆ麩・オリーブ油 粉チーズ・塩 牛乳
15	水	シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン 砂糖 牛乳
16	木	りんごとレーズンの蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油 牛乳・りんご・レーズン 牛乳
17	金	ツナマヨおにぎり 牛乳	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・醤油 牛乳
21	火	さつま芋団子みたらしあん 牛乳	さつま芋・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
22	水	ふりかけおにぎり 牛乳	米(国産) 磯のりふりかけ 牛乳
24	金	アップルパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・りんご 牛乳
27	月	野菜蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・野菜&果物ジュース 牛乳
28	火	カルシウムトースト 牛乳	食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用)・しらす あおさのり・ミックスチーズ 牛乳
29	水	ストロベリーポテト 牛乳	さつま芋・豆乳 いちごジャム・砂糖 牛乳
30	木	そぼろおにぎり 牛乳	米(国産)・鶏ひき肉・油・醤油 砂糖・本みりん・グリーンピース 牛乳
栄養価平均値			エネルギー174Kcal    タンパク質5.1g    脂質49g    カルシウム91mg

\*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

※午後おやつには全日、無調整牛乳70ccを飲みます。