



2023年1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
10	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん ほうれん草と大根の味噌汁 オレンジゼリー	油・砂糖・でん粉 米(国産) オレンジゼリー	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 ほうれん草・大根	醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし
11	水	カレーライス コーンサラダ チキンナゲット フルーツ(パイナップル)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 油	豚肉 チキンナゲット	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・玉ねぎ パイン	カレールウ トマトケチャップ・コンソメ
12	木	そぼろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ぼん酢
13	金	白身魚のチーズ焼 和風れんこんサラダ ごはん 玉ねぎと小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	でん粉・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)	ホキ・チーズ 赤みそ・白みそ	ドライパセリ れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・小松菜 オレンジ	塩・コンソメ だし
16	月	肉団子と野菜のケチャップ炒め ツナビーフンサラダ ごはん 大根と人参の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖 ビーフン・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	チキンボール ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・ピーマンミックス きゅうり 大根・人参 パイン	トマトケチャップ・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし
17	火	サクサクコロケ ウインナーサラダ ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ(りんご)	コロケ・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	ウインナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ わかめ りんご	塩 だし・醤油・本みりん・塩
18	水	鶏肉のカレー風味焼 サイコロ高野の煮物 ごはん ブロッコリーと白菜のスープ フルーツ(オレンジ)	油 砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐	人参・グリーンピース ブロッコリー・白菜 オレンジ	塩・カレーパウダー・コンソメ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
19	木	ショートパスタのポロネーゼ さっぱりサラダ もやしとコーンのスープ フルーツ(バナナ)	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	鶏ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 大根・赤ピーマン・きゅうり・レモン果汁 コーン・太もやし バナナ	トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油 コンソメ
20	金	サバの旨煮 白菜のおかか和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(パイナップル)	砂糖 砂糖 米(国産) 花麩	さば かつお節 豆腐	しょうが 白菜・人参 パイン	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし・本みりん・醤油・塩
23	月	貝だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすと大根のサラダ フルーツ(オレンジ)	そうめん・油・花麩 砂糖・オリーブ油	鶏肉・ちくわ・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ ほうれん草・大根・レモン果汁 オレンジ	だし・白だし 塩 酢・塩・醤油
24	火	カレイの照焼 ひじき煮 ごはん 豚汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 油揚げ 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき 人参・ごぼう・青ねぎ りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし
★ 25	水	マーマレードチキン ツナとレンコンのサラダ ごはん コーン豆乳スープ プリンアラモード	砂糖・でん粉・油・マーマレード マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) でん粉 プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉 ツナフレーク 豆乳	にんにく・しょうが れんこん・人参・ブロッコリー コーン・クリームコーン・ドライパセリ みかん(缶詰)	醤油・白ワイン 醤油 コンソメ
26	木	のっぺうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ)	うどん・つきこんにやく・でん粉 小麦粉・油	牛肉 ちくわ	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩
27	金	パンプキンシチュー マロニーサラダ ロールパン フルーツ(りんご)	油 マロニー・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・きゅうり りんご	クリームシチューミックス 塩
30	月	肉団子の照り煮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油 米(国産)	チキンボール ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しょうが 切干大根・さやいんげん・人参 小松菜 パイン	和風だし・醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん だし
31	火	中華丼 野菜コロケ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油・でん粉 野菜コロケ・油	豚肉	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ オレンジ	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ

※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。

スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

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	371kcal	12.6g	9.1g	60mg

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



2023年1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動き				
			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	
4	水	ウインナーピラフ メンチカツ 春雨サラダ ワカメスープ ぶどうゼリー	米(国産)・油 油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) ぶどうゼリー	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・赤ピーマン わかめ・コーン	コンソメ・塩 塩 鶏がらスープ	
5	木	鶏肉のみそけチャップソース ちくわと野菜のソテー ごはん 白菜と小松菜のすまし汁 フルーツ(りんご)	小麦粉・油・砂糖 油 米(国産)	鶏肉・赤みそ ちくわ	トマトピューレ 玉ねぎ・人参・さやいんげん 白菜・小松菜 りんご	塩・料理酒・トマトケチャップ・本みりん コンソメ・塩 だし・醤油・本みりん・塩	
6	金	赤魚の漬け焼 ほうれん草とキャベツのお浸し 麦入り菜飯ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	砂糖・油 米(国産)・押麦 花麩	赤魚	ほうれん草・キャベツ 菜めしの素 大根 オレンジ	醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・本みりん・醤油・塩	
10	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん ほうれん草と大根の味噌汁 オレンジゼリー	油・砂糖・でん粉 米(国産) オレンジゼリー	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 ほうれん草・大根	醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし	
11	水	カレーライス コーンサラダ チキンナゲット フルーツ(パイナップル)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 油	豚肉 チキンナゲット	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・玉ねぎ パイナップル	カレールウ トマトケチャップ・コンソメ	
12	木	そばろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ほん酢	
13	金	白身魚のチーズ焼 和風れんこんサラダ ごはん 玉ねぎと小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	でん粉・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)	ホキ・チーズ 赤みそ・白みそ	ドライパセリ れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・小松菜 オレンジ	塩・コンソメ だし	
16	月	肉団子と野菜のケチャップ炒め ツナビーフンサラダ ごはん 大根と人参の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖 ビーフン・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	チキンボール ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・ピーマンミックス きゅうり 大根・人参 パイナップル	トマトケチャップ・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	
17	火	サクサクコロッケ ウインナーサラダ ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ(りんご)	コロッケ・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	ウインナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ わかめ りんご	塩 だし・醤油・本みりん・塩	
18	水	鶏肉のカレー風味焼 サイコロ高野の煮物 ごはん ブロッコリーと白菜のスープ フルーツ(オレンジ)	油 砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐	人参・グリーンピース ブロッコリー・白菜 オレンジ	塩・カレーパウダー・コンソメ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ	
19	木	ショートパスタのポロネーゼ さっぱりサラダ もやしとコーンのスープ フルーツ(バナナ)	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	鶏ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 大根・赤ピーマン・きゅうり・レモン果汁 コーン・太もやし バナナ	トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	
20	金	サバの旨煮 白菜のおかか和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(パイナップル)	砂糖 砂糖 米(国産) 花麩	さば かつお節 豆腐	しょうが 白菜・人参 パイナップル	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし・本みりん・醤油・塩	
23	月	具だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすと大根のサラダ フルーツ(オレンジ)	そうめん・油・花麩 砂糖・オリーブ油	鶏肉・ちくわ・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ ほうれん草・大根・レモン果汁 オレンジ	だし・白だし 塩 酢・塩・醤油	
24	火	カレイの照焼 ひじき煮 ごはん 豚汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 油揚げ 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき 人参・ごぼう・青ねぎ りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし	
★ 25	水	マーマレードチキン ツナとレンコンのサラダ ごはん コーン豆乳スープ プリンアラモード	砂糖・でん粉・油・マーマレード マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) でん粉 プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉 ツナフレーク 豆乳	にんにく・しょうが れんこん・人参・ブロッコリー コーン・クリームコーン・ドライパセリ みかん(缶詰)	醤油・白ワイン 醤油 コンソメ	
26	木	のっぺうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ)	うどん・つきこんにゃく・でん粉 小麦粉・油	牛肉 ちくわ	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩	
27	金	パンキンシチュー マロニーサラダ ロールパン フルーツ(りんご)	油 マロニー・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・きゅうり りんご	クリームシチューミックス 塩	
30	月	肉団子の照り煮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油 米(国産)	チキンボール ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しょうが 切干大根・さやいんげん・人参 小松菜 パイナップル	和風だし・醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん だし	
31	火	中華丼 野菜コロッケ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油・でん粉 野菜コロッケ・油	豚肉	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ オレンジ	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ	

※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。

スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

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	371kcal	12.6g	9.1g	60mg

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



2023年1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	
4	水	ウイナーピラフ メンチカツ 春雨サラダ ワカメスープ ぶどうゼリー	米(国産)・油 油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) ぶどうゼリー	ウイナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・赤ピーマン わかめ・コーン	コンソメ・塩 塩 鶏がらスープ	
5	木	鶏肉のみそけチャップソース ちくわと野菜のソテー ごはん 白菜と小松菜のすまし汁 フルーツ(りんご)	小麦粉・油・砂糖 油 米(国産)	鶏肉・赤みそ ちくわ	トマトピューレ 玉ねぎ・人参・さやいんげん 白菜・小松菜 りんご	塩・料理酒・トマトケチャップ・本みりん コンソメ・塩 だし・醤油・本みりん・塩	
6	金	赤魚の漬け焼 ほうれん草とキャベツのお浸し 麦入り菜飯ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	砂糖・油 米(国産)・押麦 花麩	赤魚	ほうれん草・キャベツ 菜めしの素 大根 オレンジ	醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・本みりん・醤油・塩	
10	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん ほうれん草と大根の味噌汁 オレンジゼリー	油・砂糖・でん粉 米(国産) オレンジゼリー	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 ほうれん草・大根	醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし	
11	水	カレーライス コーンサラダ チキンナゲット フルーツ(パイナップル)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 油	豚肉 チキンナゲット	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・玉ねぎ パイナップル	カレールー トマトケチャップ・コンソメ	
12	木	そぼろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ほん酢	
13	金	白身魚のチーズ焼 和風れんこんサラダ ごはん 玉ねぎと小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	でん粉・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・青じそドレッシング 米(国産)	ホキ・チーズ 赤みそ・白みそ	ドライパセリ れんこん・コーン・人参 玉ねぎ・小松菜 オレンジ	塩・コンソメ だし	
16	月	肉団子と野菜のケチャップ炒め ツナビーフンサラダ ごはん 大根と人参の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チキンボール ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・ピーマンミックス きゅうり 大根・人参 パイナップル	トマトケチャップ・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	
17	火	サクサクコロケ ウイナーサラダ ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ(りんご)	コロケ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ウイナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ わかめ りんご	塩 だし・醤油・本みりん・塩	
18	水	鶏肉のカレー風味焼 サイコロ高野の煮物 ごはん ブロッコリーと白菜のスープ フルーツ(オレンジ)	油 砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐	人参・グリーンピース ブロッコリー・白菜 オレンジ	塩・カレーパウダー・コンソメ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ	
19	木	ショートパスタのポロネーゼ さっぱりサラダ もやしとコーンのスープ フルーツ(バナナ)	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	鶏ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 大根・赤ピーマン・きゅうり・レモン果汁 コーン・太もやし バナナ	トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	
20	金	サバの旨煮 白菜のおかか和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(パイナップル)	砂糖 砂糖 米(国産) 花麩	さば かつお節 豆腐	しょうが 白菜・人参 パイナップル	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし・本みりん・醤油・塩	
23	月	具だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすと大根のサラダ フルーツ(オレンジ)	そうめん・油・花麩 砂糖・オリーブ油	鶏肉・ちくわ・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ ほうれん草・大根・レモン果汁 オレンジ	だし・白だし 塩 酢・塩・醤油	
24	火	カレイの照焼 ひじき煮 ごはん 豚汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 油揚げ 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき 人参・ごぼう・青ねぎ りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし	
★	25	マーメイドチキン ツナとレンコンのサラダ ごはん コーン豆乳スープ プリンアラモード	砂糖・でん粉・油・マーメイド マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) でん粉 プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉 ツナフレーク 豆乳	にんにく・しょうが れんこん・人参・ブロッコリー コーン・クリームコーン・ドライパセリ みかん(缶詰)	醤油・白ワイン 醤油 コンソメ	
26	木	のっぺうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ)	うどん・つきこんにやく・でん粉 小麦粉・油	牛肉 ちくわ	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩	
27	金	パンフキンシチュー マロニーサラダ ロールパン フルーツ(りんご)	油 マロニー・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・きゅうり りんご	クリームシチューミックス 塩	
30	月	肉団子の照り煮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油 米(国産)	チキンボール ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しょうが 切干大根・さやいんげん・人参 小松菜 パイナップル	和風だし・醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん だし	
31	火	中華丼 野菜コロケ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油・でん粉 野菜コロケ・油	豚肉	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ オレンジ	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ	

※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＝ソフトせんべい
水＝マンナウエハース 木＝アスパラビスケット
金＝星たべよ 全種類 卵を含まないお菓子です

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	337kcal	10.7g	9.3g	80mg

☆ 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。



2023年1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おりません。

日付	曜日	献立	材料
4	水	きな粉おさつ 牛乳	さつまいも・きな粉 砂糖 牛乳
5	木	そばろおにぎり 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
6	金	ヨーグルトパンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・油 ヨーグルト・いちごジャム 牛乳
10	火	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
11	水	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
12	木	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
13	金	きな粉マフィン 牛乳	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 バター・牛乳 牛乳
16	月	ふわふわかぼちゃクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・かぼちゃ 牛乳
17	火	にんじんオレンジ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース・人参 牛乳
18	水	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
19	木	黒糖シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン 黒砂糖・砂糖 牛乳
20	金	アップルフルーツゼリー 牛乳	青りんごゼリーの素 黄桃(缶詰) 牛乳
23	月	ツナ味噌おにぎり 牛乳	米(国産)・ツナフレーク・赤みそ 醤油・砂糖 牛乳
24	火	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 牛乳・油・ミックスチーズ 牛乳
25	水	お麩のシュガーラスク 牛乳	おつゆ麩・バター グラニュー糖 牛乳
26	木	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
27	金	じゃこお焼き 牛乳	米(国産)・しらす・あおさのり 醤油・油 牛乳
30	月	焼き芋みたらしあん 牛乳	さつまいも・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
31	火	ぶどうフルーツゼリー 牛乳	ぶどうゼリーの素 みかん(缶詰) 牛乳
栄養価平均値			エネルギー178Kcal タンパク質5.1g 脂質5.3g カルシウム98mg

*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。