



# 2023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	
4	月	五目チャーハン 春巻 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・押麦・油 油	豚肉・スクランブルエッグ	玉ねぎ・赤ピーマン・チンゲン菜 三角春巻 大根・小松菜 オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
5	火	チキンマヨグリル ツナサラダ ごはん コーンと玉ねぎのスープ フルーツ (バナナ)	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)	鶏肉 ツナフレーク	ブロッコリー・人参・黄ピーマン  コーン・玉ねぎ バナナ	塩・コンソメ  コンソメ	
6	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの天ぷら ごはん 花麩と白菜のすまし汁 フルーツ (パイナップル)	油・砂糖 天ぷら粉・小麦粉・油 米(国産) 花麩	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  白菜 パイナップル	醤油・本みりん 塩  だし・醤油・本みりん・塩	
7	木	きつねうどん ウインナーと野菜のソテー フルーツ (バナナ)	うどん 油	味付け油揚げ ウインナー	わかめ・大根・青ねぎ 玉ねぎ・コーン・人参 バナナ	だし・白だし コンソメ	
8	金	豚ごぼうピラフ ビーンズサラダ ブロッコリーともやしのスープ フルーツ (梨)	米(国産)・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚ひき肉 大豆	ごぼう・玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・オクラ・赤ピーマン ブロッコリー・太もやし 梨	コンソメ・塩 醤油 コンソメ	
11	月	ヤンニョム風チキン サイコロ高野の煮物 ごはん 花麩とほうれん草の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	でん粉・油・砂糖・ごま油 砂糖 米(国産) 花麩	鶏肉 凍り豆腐  赤みそ・白みそ	にんにく 人参・グリーンピース  ほうれん草 オレンジ	塩・料理酒・本みりん・トマトケチャップ・醤油・酢 和風だし・醤油・料理酒  だし	
12	火	アジの味噌焼 れんこんチップス ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ (パイナップル)	砂糖・油 油 米(国産)	あじ・白みそ  豆腐	れんこん  わかめ パイナップル	本みりん 塩・コンソメ  和風だし・醤油・塩	
13	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 イエローロール	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	
14	木	醤油ラーメン 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉 ギョーザ	人参・チンゲン菜・キャベツ  バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ ぼん酢	
15	金	豚肉ともやしの炒め物 洋風ミートボール ごはん 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油・砂糖 油 米(国産)	豚肉 肉団子	玉ねぎ・人参・太もやし・ブロッコリー  大根・小松菜 オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ コンソメ  鶏がらスープ	
19	火	ハンバーグ 春雨サラダ ごはん わかめとうす揚げの味噌汁 オレンジゼリー	砂糖 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)  オレンジゼリー	ハンバーグ ウインナー  油揚げ・赤みそ・白みそ	黄ピーマン  わかめ	トマトケチャップ 醤油・塩  だし	
20	水	ポークときのこのカレー 野菜コロッケ ツナサラダ フルーツ (梨)	米(国産)・油 野菜コロッケ・油 砂糖・オリーブ油	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・まいだけ・しめじ・エリンギ  キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 梨	カレールーウ  酢・塩・醤油	
21	木	鶏肉うどん コーンサラダ フルーツ (バナナ)	うどん 和風ドレッシング	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 コーン・ブロッコリー・大根 バナナ	だし・白だし	
22	金	サーモンマヨフライ 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん もやしと小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油 米(国産)	サーモンマヨフライ かつお節	白菜・チンゲン菜  太もやし・小松菜 オレンジ	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし  鶏がらスープ	
25	月	肉団子の照りだれ 納豆和え ごはん 玉ねぎとブロッコリーのスープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 米(国産)  ぶどうゼリー	ミートボール 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布  玉ねぎ・ブロッコリー	生姜焼のたれ・醤油・本みりん・和風だし 醤油  コンソメ	
26	火	ホイコーロー丼 切干大根サラダ ほうれん草ともやしの中華スープ フルーツ (梨)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・しょうが・にんにく 切干大根・さやいんげん・人参 ほうれん草・太もやし 梨	醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん 鶏がらスープ	
★ 27	水	フライドチキン マカロニサラダ ピラフ 白菜と青ねぎのスープ プリンアラモード	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)・でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)  プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉	にんにく・しょうが コーン・人参 ピーマンミックス 白菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ	
28	木	焼そば 蒸しシューマイ わかめスープ フルーツ (バナナ)	焼きそば用麺・油・でん粉	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・人参・太もやし  わかめ・大根 バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース  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	374kcal	3.7g	9.7g	89mg

※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。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2023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	金	麻婆丼 平天とキャベツのさっぱり和え もやしとわかめスープ フルーツ (パイナップル)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	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 コーン・キャベツ 太もやし・わかめ パイン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ	
4	月	五目チャーハン 春巻 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・押麦・油 油	豚肉・スクランブルエッグ	玉ねぎ・赤ピーマン・チンゲン菜 三角春巻 大根・小松菜 オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
5	火	チキンマヨグリル ツナサラダ ごはん コーンと玉ねぎのスープ フルーツ (バナナ)	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)	鶏肉 ツナフレーク	ブロッコリー・人参・黄ピーマン コーン・玉ねぎ バナナ	塩・コンソメ コンソメ	
6	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの天ぷら ごはん 花麩と白菜のすまし汁 フルーツ (パイナップル)	油・砂糖 天ぷら粉・小麦粉・油 米(国産) 花麩	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 白菜 パイン	醤油・本みりん 塩 だし・醤油・本みりん・塩	
7	木	きつねうどん ウィンナーと野菜のソテー フルーツ (バナナ)	うどん 油	味付け油揚げ ウィンナー	わかめ・大根・青ねぎ 玉ねぎ・コーン・人参 バナナ	だし・白だし コンソメ	
8	金	豚ごぼうピラフ ビーンズサラダ ブロッコリーともやしのスープ フルーツ (梨)	米(国産)・油 マヨネースタイプ(卵不使用)	豚ひき肉 大豆	ごぼう・玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・オクラ・赤ピーマン ブロッコリー・太もやし 梨	コンソメ・塩 醤油 コンソメ	
11	月	ヤンニョム風チキン サイコロ高野の煮物 ごはん 花麩とほうれん草の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	でん粉・油・砂糖・ごま油 砂糖 米(国産) 花麩	鶏肉 凍り豆腐 赤みそ・白みそ	にんにく 人参・グリーンピース ほうれん草 オレンジ	塩・料理酒・本みりん・トマトケチャップ・醤油・酢 和風だし・醤油・料理酒 だし	
12	火	アジの味噌焼 れんこんチップス ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ (パイナップル)	砂糖・油 油 米(国産)	あじ・白みそ 豆腐	れんこん わかめ パイン	本みりん 塩・コンソメ 和風だし・醤油・塩	
13	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 イエローロール	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	
14	木	醤油ラーメン 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉 ギョーザ	人参・チンゲン菜・キャベツ バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ ほん酢	
15	金	豚肉ともやしの炒め物 洋風ミートボール ごはん 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油・砂糖 油 米(国産)	豚肉 肉団子	玉ねぎ・人参・太もやし・ブロッコリー 大根・小松菜 オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ コンソメ 鶏がらスープ	
19	火	ハンバーグ 春雨サラダ ごはん わかめとうす揚の味噌汁 オレンジゼリー	砂糖 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) オレンジゼリー	ハンバーグ ウィンナー 油揚げ・赤みそ・白みそ	黄ピーマン わかめ	トマトケチャップ 醤油・塩 だし	
20	水	ポークときのこのカレー 野菜コロッケ ツナサラダ フルーツ (梨)	米(国産)・油 野菜コロッケ・油 砂糖・オリーブ油	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・まいたけ・しめじ・エリンギ キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 梨	カレールー 酢・塩・醤油	
21	木	鶏肉うどん コーンサラダ フルーツ (バナナ)	うどん 和風ドレッシング	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 コーン・ブロッコリー・大根 バナナ	だし・白だし	
22	金	サーモンマヨフライ 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん もやしと小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油 米(国産)	サーモンマヨフライ かつお節	白菜・チンゲン菜 太もやし・小松菜 オレンジ	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし 鶏がらスープ	
25	月	肉団子の照りたれ 納豆和え ごはん 玉ねぎとブロッコリーのスープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 米(国産) ぶどうゼリー	ミートボール 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 玉ねぎ・ブロッコリー	生姜焼のたれ・醤油・本みりん・和風だし 醤油 コンソメ	
26	火	ホイコーロー丼 切干大根サラダ ほうれん草ともやしの中華スープ フルーツ (梨)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・しょうが・にんにく 切干大根・さやいんげん・人参 ほうれん草・太もやし 梨	醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん 鶏がらスープ	
★ 27	水	フライドチキン マカロニサラダ ピラフ 白菜と青ねぎのスープ 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 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉	にんにく・しょうが コーン・人参 ピーマンミックス 白菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ	
28	木	焼そば 蒸しシューマイ わかめスープ フルーツ (バナナ)	焼きそば用麺・油・でん粉	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・人参・太もやし わかめ・大根 バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース 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	374kcal	3.7g	9.7g	89mg

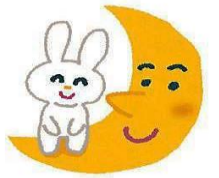
※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2023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	金	麻婆丼 平天とキャベツのさっぱり和え もやしとわかめスープ フルーツ (パイナップル)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	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 コーン・キャベツ 太もやし・わかめ パイン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ	
4	月	五目チャーハン 春巻 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・押麦・油 油	豚肉・スクランブルエッグ	玉ねぎ・赤ピーマン・チンゲン菜 三角春巻 大根・小松菜 オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
5	火	チキンマヨグリル ツナサラダ ごはん コーンと玉ねぎのスープ フルーツ (バナナ)	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)	鶏肉 ツナフレーク	ブロッコリー・人参・黄ピーマン  コーン・玉ねぎ バナナ	塩・コンソメ  コンソメ	
6	水	豚肉と厚揚げの味噌炒め ちくわの天ぷら ごはん 花麩と白菜のすまし汁 フルーツ (パイナップル)	油・砂糖 天ぷら粉・小麦粉・油 米(国産) 花麩	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  白菜 パイン	醤油・本みりん 塩 だし・醤油・本みりん・塩	
7	木	きつねうどん ウインナーと野菜のソテー フルーツ (バナナ)	うどん 油	味付け油揚げ ウインナー	わかめ・大根・青ねぎ 玉ねぎ・コーン・人参 バナナ	だし・白だし コンソメ	
8	金	豚ごぼうピラフ ビーンズサラダ ブロッコリーともやしのスープ フルーツ (梨)	米(国産)・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚ひき肉 大豆	ごぼう・玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・オクラ・赤ピーマン ブロッコリー・太もやし 梨	コンソメ・塩 醤油 コンソメ	
11	月	ヤンニョム風チキン サイコロ高野の煮物 ごはん 花麩とほうれん草の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	でん粉・油・砂糖・ごま油 砂糖 米(国産) 花麩	鶏肉 凍り豆腐  赤みそ・白みそ	にんにく 人参・グリーンピース  ほうれん草 オレンジ	塩・料理酒・本みりん・トマトケチャップ・醤油・酢 和風だし・醤油・料理酒 だし	
12	火	アジの味噌焼 れんこんチップス ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ (パイナップル)	砂糖・油 油 米(国産)	あじ・白みそ  豆腐	れんこん  わかめ パイン	本みりん 塩・コンソメ 和風だし・醤油・塩	
13	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 イエローロール	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	
14	木	醤油ラーメン 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉 ギョーザ	人参・チンゲン菜・キャベツ  バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ ぼん酢	
15	金	豚肉ともやしの炒め物 洋風ミートボール ごはん 大根と小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油・砂糖 油 米(国産)	豚肉 肉団子	玉ねぎ・人参・太もやし・ブロッコリー  大根・小松菜 オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ コンソメ 鶏がらスープ	
19	火	ハンバーグ 春雨サラダ ごはん わかめとうす揚げの味噌汁 オレンジゼリー	砂糖 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)  オレンジゼリー	ハンバーグ ウインナー  油揚げ・赤みそ・白みそ	黄ピーマン  わかめ	トマトケチャップ 醤油・塩 だし	
20	水	ポークときのこのカレー 野菜コロッケ ツナサラダ フルーツ (梨)	米(国産)・油 野菜コロッケ・油 砂糖・オリーブ油	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・まいだけ・しめじ・エリンギ  キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 梨	カレールウ 酢・塩・醤油	
21	木	鶏肉うどん コーンサラダ フルーツ (バナナ)	うどん 和風ドレッシング	鶏肉	大根・ごぼう・玉ねぎ・小松菜 コーン・ブロッコリー・大根 バナナ	だし・白だし	
22	金	サーモンマヨフライ 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん もやしと小松菜の中華スープ フルーツ (オレンジ)	油 米(国産)	サーモンマヨフライ かつお節	白菜・チンゲン菜  太もやし・小松菜 オレンジ	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし 鶏がらスープ	
25	月	肉団子の照りだれ 納豆和え ごはん 玉ねぎとブロッコリーのスープ ぶどうゼリー	砂糖・でん粉 米(国産)  ぶどうゼリー	ミートボール 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布  玉ねぎ・ブロッコリー	生姜焼のたれ・醤油・本みりん・和風だし 醤油 コンソメ	
26	火	ホイコーロー丼 切干大根サラダ ほうれん草ともやしの中華スープ フルーツ (梨)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・オリーブ油	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・しょうが・にんにく 切干大根・さやいんげん・人参 ほうれん草・太もやし 梨	醤油・本みりん 醤油・酢・本みりん 鶏がらスープ	
★ 27	水	フライドチキン マカロニサラダ ピラフ 白菜と青ねぎのスープ プリンアラモード	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)・でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)  プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉	にんにく・しょうが コーン・人参 ピーマンミックス 白菜・青ねぎ みかん(缶詰)	塩・鶏がらスープ 塩 コンソメ・塩 コンソメ	
28	木	焼そば 蒸しシューマイ わかめスープ フルーツ (バナナ)	焼きそば用麺・油・でん粉	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・人参・太もやし  わかめ・大根 バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース コンソメ	
29	金	アジフライタルタルソース ひじき煮 ごはん 花麩とほうれん草のすまし汁 フルーツ (オレンジ)	油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 砂糖 米(国産) 花麩	あじフライ	ピーマン漬 ひじき・干しいだけ・人参・グリーンピース  ほうれん草 オレンジ	酢 和風だし・醤油・本みりん だし・醤油・本みりん・塩	
			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	341kcal	11.6g	9.7g	89mg

※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 = やわらかおかき(のり塩)  
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。



# 2023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おりません。

日付	曜日	献立	材料
1	金	ふんわりりんじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 牛乳
4	月	豆乳蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油 牛乳
5	火	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
6	水	りんごジャムサンド 牛乳	食パン りんごジャム 牛乳
7	木	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
8	金	パンプキンマフィン 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
11	月	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
12	火	お麩のきな粉ラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖・きな粉 牛乳
13	水	じゃこおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
14	木	ゆかり風味お焼 牛乳	米(国産)・ゆかり あおさのり・油 牛乳
15	金	ウインナー蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・コンソメ 豆乳・油・ウインナー 牛乳
19	火	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
20	水	アップルパンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・豆腐 りんごジュース・油 牛乳
21	木	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
22	金	パインフルーツゼリー 牛乳	パインゼリーの素 黄桃(缶詰) 牛乳
25	月	オレンジパンケーキ 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 牛乳
26	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
27	水	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
28	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
29	金	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
栄養価平均値			エネルギー173Kcal    タンパク質4.7g    脂質5.3g    カルシウム92mg

\*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。