



# 2024年4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おりません。

★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	主からだをつくるもの	主からだの調子を整えるもの	その他
11	木	けんちんうどん 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	うどん 油	豚肉・生揚げ ギョーザ	大根・ごぼう・人参・青ねぎ  バナナ	だし・白だし ぼん酢  
12	金	鶏肉の照焼 ひじき煮 ごはん わかめともやしの味噌汁 フルーツ (りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 	鶏肉 油揚げ  赤みそ・白みそ	ひじき・人参・グリーンピース  わかめ・太もやし りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん  だし
15	月	スパゲティミートソース さっぱりサラダ キャベツとほうれん草のスープ フルーツ (オレンジ)	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	豚ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ 大根・人参・きゅうり・レモン果汁 キャベツ・ほうれん草 オレンジ	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩・醤油 コンソメ
16	火	カレーライス ハムカツ アスパラガスサラダ フルーツ (りんご)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 油 マヨネースタイプ(卵不使用)	豚肉 ハムカツ 	玉ねぎ・人参  グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン りんご	カレールウ  塩
17	水	白身魚の梅マヨネース焼 れんこんチップス ごはん 玉ねぎとわかめの味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油・マヨネースタイプ(卵不使用) 油 米(国産)	ホキ  赤みそ・白みそ	れんこん  玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩・ゆかり 塩・コンソメ  だし 
18	木	醤油ラーメン 切干大根のナムル フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 砂糖	豚肉 ちくわ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 切干大根・人参・さやえんどう・にんにく バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ 醤油・塩
19	金	クリームシチュー ツナとインゲンのサラダ ロールパン フルーツ (パイナップル)	じゃが芋・油・マカロニ 油・砂糖 *NEGIイェローロール60g×1P	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・ブロッコリー さやいんげん・大根  パイナップル	クリームシチューミックス 醤油・酢
22	月	サクサクコロッケ 納豆和え ごはん 人参と玉ねぎのスープ フルーツ (パイナップル)	コロッケ・油  米(国産)	納豆	オクラ・にんにく・塩昆布  人参・玉ねぎ パイナップル	醤油  コンソメ
23	火	サバのレモン醤油ソース サイコロ高野の煮物 ごはん うす揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 砂糖 米(国産) 	さば 凍り豆腐  油揚げ・赤みそ・白みそ	レモン果汁 人参・さやいんげん  ほうれん草 オレンジ	塩・酢・醤油・本みりん 和風だし・醤油・料理酒  だし
★ 24	水	鶏肉の唐揚げ 菜の花サラダ ごはん わかめともやしのスープ プリンアラモード	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)(泉平)	しょうが 菜の花・黄ピーマン・キャベツ  太もやし・わかめ 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩  コンソメ
25	木	きつねうどん ちくわ入りサラダ フルーツ (バナナ)	うどん 和風ドレッシング 	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ コーン・ブロッコリー・玉ねぎ バナナ	だし・白だし  
26	金	ウインナーピラフ 照焼ハンバーグ 春雨サラダ もやしと青ねぎの中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・油 油・砂糖 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用)	ウインナー ハンバーグ 	玉ねぎ・コーン・グリーンピース  ほうれん草・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ オレンジ	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏がらスープ
30	火	白身魚フライ ミックスサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ (オレンジ)	油 油・砂糖 米(国産) 花麩	白身魚フライ ツナフレーク	人参・ブロッコリー・カリフラワー  わかめ オレンジ	中濃ソース 醤油・酢   だし・醤油・本みりん・塩

 スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

※ 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。

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	363kcal	13.3g	9.3g	53mg



# 2024年4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おりません。

★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	月	照焼ハンバーグ ほうれん草と白菜の和え物 ごはん 大根と青ねぎのすまし汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ	ほうれん草・白菜 大根・青ねぎ オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・塩・本みりん	
2	火	サバの塩焼 切干大根の煮物 麦入りわかめごはん お麩と小松菜の味噌汁 フルーツ(バナナ)	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)・押麦 おつゆ麩	さば 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参 わかめご飯の素 小松菜 パン	塩 和風だし・醤油・料理酒 だし	
3	水	麻婆丼 ひじき入りナムル 人参と白菜の中華スープ フルーツ(りんご)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・ごま油	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ ほうれん草・太もやし・ひじき・にんにく 人参・白菜 りんご	醤油・料理酒・鶏からスープ 醤油・塩 鶏からスープ	
4	木	味噌ラーメン 蒸しシューマイ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油	豚肉・赤みそ しょうまい	玉ねぎ・赤ピーマン・小松菜・にんにく・しょうが バナナ	醤油・鶏からスープ・塩	
5	金	鶏肉と野菜の洋風炒め ポテトフライ ごはん うす揚げともやしの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油 ポテトフライ・油 米(国産)	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・干しいたけ 太もやし オレンジ	コンソメ・醤油 塩 だし	
8	月	高野豆腐のそぼろ丼 胡瓜とキャベツのおかか和え 花麩のすまし汁 フルーツ(りんご)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 花麩	凍り豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ かつお節	玉ねぎ・人参・しょうが・グリーンピース キャベツ・きゅうり・黄ピーマン ほうれん草 りんご	醤油・料理酒・和風だし 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
9	火	白身魚の旨煮 ウインナーとキャベツのソテー かやくごはん 白菜と小松菜の味噌汁 フルーツ(バナナ)	砂糖 油 米(国産)	ホキ ウインナー 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが ピーマンミックス・キャベツ 人参・干しいたけ・グリーンピース 白菜・小松菜 パン	ウスターソース・醤油・料理酒 コンソメ 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし	
10	水	ケチャップライス ポテトサラダ メンチカツ ブロッコリーと大根のスープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用) 油	鶏ひき肉 メンチカツ	人参・玉ねぎ・グリーンピース きゅうり・コーン ブロッコリー・大根 オレンジ	トマトケチャップ・コンソメ・塩 塩 コンソメ	
11	木	けんちんうどん 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	うどん 油	豚肉・生揚げ ギョーザ	大根・ごぼう・人参・青ねぎ バナナ	だし・白だし ほん酢	
12	金	鶏肉の照焼 ひじき煮 ごはん わかめともやしの味噌汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産)	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	ひじき・人参・グリーンピース わかめ・太もやし りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし	
15	月	スバクティミニートソース さっぱりサラダ キャベツとほうれん草のスープ フルーツ(オレンジ)	スバクティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	豚ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・にんにく・ドライハセリ 大根・人参・きゅうり・レモン果汁 キャベツ・ほうれん草 オレンジ	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	
16	火	カレーライス ハムカツ アスパラガスサラダ フルーツ(りんご)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 油 マヨネースタイプ(卵不使用)	豚肉 ハムカツ	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン りんご	カレールー 塩	
17	水	白身魚の梅マヨネース焼 れんこんチップス ごはん 玉ねぎとわかめの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・マヨネースタイプ(卵不使用) 油 米(国産)	ホキ 赤みそ・白みそ	れんこん 玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩・ゆかり 塩・コンソメ だし	
18	木	醤油ラーメン 切干大根のナムル フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 砂糖	豚肉 ちくわ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 切干大根・人参・さやえんどう・にんにく バナナ	醤油・鶏からスープ・塩・醤油ラーメンスープ 醤油・塩	
19	金	クリームシチュー ツナとインゲンのサラダ ロールパン フルーツ(バナナ)	じゃが芋・油・マカロニ 油・砂糖 *NEG-1エロロール60g×1P	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・ブロッコリー さやいんげん・大根 パン	クリームシチューミックス 醤油・酢	
22	月	サクサクコロケ 納豆和え ごはん 人参と玉ねぎのスープ フルーツ(バナナ)	コロケ・油 米(国産)	納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 人参・玉ねぎ パン	醤油 コンソメ	
23	火	サバのレモン醤油ソース サイコロ高野の煮物 ごはん うす揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ・白みそ	レモン果汁 人参・さやいんげん ほうれん草 オレンジ	塩・酢・醤油・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	
★	水	鶏肉の唐揚げ 菜の花サラダ ごはん わかめともやしのスープ プリンアラモード	でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	しょうが 菜の花・黄ピーマン・キャベツ 太もやし・わかめ 養桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ	
25	木	きつねうどん ちくわ入りサラダ フルーツ(バナナ)	うどん 和風ドレッシング	豚肉 味付け油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ コーン・ブロッコリー・玉ねぎ バナナ	だし・白だし	
26	金	ウインナーピラフ 照焼ハンバーグ 春雨サラダ もやしと青ねぎの中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・油 油・砂糖 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用)	ウインナー ハンバーグ	玉ねぎ・コーン・グリーンピース ほうれん草・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ オレンジ	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏からスープ	
30	火	白身魚フライ ミックスサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	油 油・砂糖 米(国産) 花麩	白身魚フライ ツナフレーク	人参・ブロッコリー・カリフラワー わかめ オレンジ	中濃ソース 醤油・酢 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
スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。			平均栄養価	363kcal	13.3g	9.3g	53mg

※ 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。



# 2024年4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おりません。

★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	月	照焼ハンバーグ ほうれん草と白菜の和え物 ごはん 大根と青ねぎのすまし汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ	ほうれん草・白菜 大根・青ねぎ オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・塩・本みりん	
2	火	サバの塩焼 切干大根の煮物 麦入りわかめごはん お糍と小松菜の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)・押麦 おつゆ麩	さば 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参 わかめご飯の素 小松菜 パイナップル	塩 和風だし・醤油・料理酒 だし	
3	水	麻婆丼 ひじき入りナムル 人参と白菜の中華スープ フルーツ(りんご)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・ごま油	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ ほうれん草・太もやし・ひじき・にんにく 人参・白菜 りんご	醤油・料理酒・鶏からスープ 醤油・塩 鶏からスープ	
4	木	味噌ラーメン 蒸しシューマイ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油	豚肉・赤みそ しゅうまい	玉ねぎ・赤ピーマン・小松菜・にんにく・しょうが バナナ	醤油・鶏からスープ・塩	
5	金	鶏肉と野菜の洋風炒め ポテトフライ ごはん うす揚げともやしの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油 ポテトフライ・油 米(国産)	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・干しいたけ バナナ	コンソメ・醤油 塩 だし	
8	月	高野豆腐のそぼろ丼 胡瓜とキャベツのおかか和え 花麩のすまし汁 フルーツ(りんご)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 花麩	凍り豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ かつお節	玉ねぎ・人参・しょうが・グリーンピース キャベツ・きゅうり・黄ピーマン ほうれん草 りんご	醤油・料理酒・和風だし 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
9	火	白身魚の旨煮 ウインナーとキャベツのソテー ややくごはん 白菜と小松菜の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	砂糖 油 米(国産)	ホキ ウインナー 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが ピーマンミックス・キャベツ 人参・干しいたけ・グリーンピース 白菜・小松菜 パイナップル	ウスターソース・醤油・料理酒 コンソメ 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし	
10	水	ケチャップライス ポテトサラダ メンチカツ ブロッコリーと大根のスープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 油	鶏ひき肉 メンチカツ	人参・玉ねぎ・グリーンピース きゅうり・コーン ブロッコリー・大根 オレンジ	トマトケチャップ・コンソメ・塩 コンソメ	
11	木	けんちんうどん 焼キョウザ フルーツ(バナナ)	うどん 油	豚肉・生揚げ キョウザ	大根・ごぼう・人参・青ねぎ バナナ	だし・白だし ほん酢	
12	金	鶏肉の照焼 ひじき煮 ごはん わかめともやしの味噌汁 フルーツ(りんご)	油・砂糖 砂糖 米(国産)	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	ひじき・人参・グリーンピース わかめ・太もやし りんご	醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし	
15	月	スパゲティミートソース さっぱりサラダ キャベツとほうれん草のスープ フルーツ(オレンジ)	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油	豚ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ 大根・人参・きゅうり・レモン果汁 キャベツ・ほうれん草 オレンジ	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩・醤油 コンソメ	
16	火	カレーライス ハムカツ アスパラガスサラダ フルーツ(りんご)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚肉 ハムカツ	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン りんご	カレー粉 塩	
17	水	白身魚の梅マヨネーズ焼 れんこんチップス ごはん 玉ねぎとわかめの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 油 米(国産)	ホキ	れんこん 玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩・ゆかり 塩・コンソメ だし	
18	木	醤油ラーメン 切干大根のナムル フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 砂糖	豚肉 ちくわ	人参・小松菜・キャベツ・コーン 切干大根・人参・さやえんどう・にんにく バナナ	醤油・鶏からスープ・塩・醤油ラーメンスープ 醤油・塩	
19	金	クリームシチュー ツナとインゲンのサラダ ロールパン フルーツ(パイナップル)	じゃが芋・油・マカロニ 油・砂糖 *NEG1エロール60g×1P	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・ブロッコリー さやいんげん・大根 パイナップル	クリームシチューミックス 醤油・酢	
22	月	サクサクコロケ 納豆和え ごはん 人参と玉ねぎのスープ フルーツ(パイナップル)	コロケ・油 米(国産)	納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 人参・玉ねぎ パイナップル	醤油 コンソメ	
23	火	サバのレモン醤油ソース サイコロ高野の煮物 ごはん うす揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ・白みそ	レモン果汁 人参・さやいんげん ほうれん草 オレンジ	塩・酢・醤油・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	
24	★水	鶏肉の唐揚げ 菜の花サラダ ごはん わかめともやしのスープ プリンアラモード	でん粉・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	しょうが 菜の花・黄ピーマン・キャベツ *プリン(豆乳クリーム入り)(喫平)	醤油・料理酒 塩 コンソメ	
25	木	きつねうどん ちくわ入りサラダ フルーツ(バナナ)	うどん 和風ドレッシング	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ コーン・ブロッコリー・玉ねぎ バナナ	だし・白だし	
26	金	ウインナーピラフ 照焼ハンバーグ 春雨サラダ もやしと青ねぎの中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・油 油・砂糖 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用)	ウインナー ハンバーグ	玉ねぎ・コーン・グリーンピース ほうれん草・赤ピーマン 太もやし・青ねぎ オレンジ	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏からスープ	
30	火	白身魚フライ ミックスサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	油 油・砂糖 米(国産) 花麩	白身魚フライ ツナフレーク	人参・ブロッコリー・カリフラワー わかめ オレンジ	中濃ソース 醤油・酢 だし・醤油・本みりん・塩	
			栄養師	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
			平均栄養師	405kcal	13.9g	11.3g	85mg

※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。

# 2024年4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おりません。

日付	曜日	献立	材料
1	月	アップルポテト 牛乳 	さつまいも・豆乳 りんごジャム・砂糖 牛乳
2	火	黒糖パンケーキ 牛乳 	ホットケーキミックス・黒砂糖・砂糖 豆腐・牛乳・油 牛乳 
3	水	きなこトースト 牛乳	食パン・バター 砂糖・きな粉 牛乳
4	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
5	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 豆乳・油・ウインナー 牛乳
8	月	菜飯おにぎり 牛乳 	米(国産) 菜めしの素 牛乳
9	火	みたらしまカロニ 牛乳	マカロニ・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
10	水	ヨーグルトマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 ヨーグルト・油 牛乳 
11	木	お麩のきな粉ラスク 牛乳	おつゆ麩・マーガリン 砂糖・きな粉 牛乳 
12	金	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
15	月	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳 
16	火	マスカットフルーツゼリー 牛乳	マスカットゼリーの素 パイン(缶詰) 牛乳 
17	水	シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン グラニュー糖 牛乳
18	木	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
19	金	ゆかり風味お焼 牛乳 	米(国産)・ゆかり あおさのり・油 牛乳
22	月	ミルク蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 牛乳・油 牛乳 
23	火	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
24	水	キャロットマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・バター 牛乳・人参 牛乳
25	木	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
26	金	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
30	火	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
栄養価平均値			エネルギー165Kcal    タンパク質4.6g    脂質5.1g    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。