



2024年11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	
1	金	肉団子の照り煮 れんこんチップス ごはん 大根とほうれん草のすまし汁 フルーツ(バナナ)	油・砂糖・でん粉 油 米(国産)	ミートボール	玉ねぎ・しょうが れんこん 大根・ほうれん草 バナナ	和風だし・醤油・本みりん 塩・コンソメ だし・醤油・本みりん・塩	
5	火	白身魚フライ 切干大根の煮物 ごはん ブロッコリーとコーンのスープ ぶどうゼリー	油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産) ぶどうゼリー	白身魚フライ 油揚げ	切干大根・人参 ブロッコリー・コーン	中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ 	
6	水	グリルチキン 野菜ときのこのソテー ごはん 豆腐と青ねぎの味噌汁 フルーツ(りんご)	油 油 米(国産)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく えのきたけ・しめじ・玉ねぎ・人参・さやいんげん 青ねぎ りんご	塩・醤油・料理酒 コンソメ・塩 だし	
7	木	あっさりチャンポン 春巻 フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 油 	豚肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・太もやし 三角春巻 バナナ	塩・鶏がらスープ・醤油ラーメンスープ	
8	金	おさつシチュー おかかサラダ ロールパン フルーツ(オレンジ)	さつまいも・油 油・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 かつお節	マッシュルーム・人参・玉ねぎ ブロッコリー・大根・コーン オレンジ	クリームシチューミックス 醤油・酢	
11	月	サーモンフライ ひじき煮 ごはん うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ(りんご)	油 砂糖 米(国産)	サーモンマヨフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ひじき・干しいたけ・人参・グリーンピース ほうれん草 りんご	中濃ソース 和風だし・醤油・本みりん だし	
12	火	鶏肉うどん ポテトフライ フルーツ(バナナ)	うどん ポテトフライ・油	鶏肉 	白菜・人参・ごぼう・青ねぎ バナナ	だし・白だし 塩	
13	水	ハラ寿司 チンゲン菜と白菜のお浸し 花麩と冬瓜のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・砂糖 花麩	凍り豆腐・豚ひき肉	干しいたけ・人参・コーン・のり チンゲン菜・白菜・しめじ 冬瓜 オレンジ	酢・塩・和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
14	木	お好み焼き 具だくさん味噌汁 フルーツ(パイナップル)	お好み焼き粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) さつまいも	豚肉・かつお節 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・あおさのり 玉ねぎ・わかめ・太もやし パイン	ベーキングパウダー・中濃ソース だし	
15	金	アジの塩こうじ焼 春雨サラダ ごはん わかめと玉ねぎの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩こうじ 醤油 だし 	
18	月	味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉・赤みそ ギョーザ 	玉ねぎ・赤ピーマン・小松菜・にんにく・しょうが バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ぼん酢	
19	火	牛肉コロッケ チキンと大根のサラダ ごはん 人参とわかめのスープ フルーツ(りんご)	牛肉コロッケ・油 砂糖・オリーブ油 米(国産) 	蒸し鶏(ほぐし)	大根・ブロッコリー 人参・わかめ りんご	酢・塩 コンソメ	
20	水	麻婆丼 ほうれん草とキャベツのお浸し もやしと人参の中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・干しいたけ・さやいんげん ほうれん草・キャベツ 太もやし・人参 オレンジ	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・本みりん・和風だし 鶏がらスープ	
21	木	カレーライス カラフルサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 小松菜・キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 パイン(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールウ 酢・塩・醤油	
26	火	とん平焼 切干大根の煮物 ごはん もやしとわかめの味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・マヨネースタイプ(卵不使用) つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	卵・豚肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ 切干大根・人参 わかめ・太もやし パイン	和風だし・中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 だし	
★ 27	水	鶏肉の唐揚げ ミックスサラダ ごはん コーンとわかめのスープ フルーツポンチ	でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) 砂糖	鶏肉 ウインナー	しょうが 玉ねぎ・ブロッコリー・人参 わかめ・コーン 寒天・パイン(缶詰)・黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 コンソメ 鶏がらスープ 	
28	木	高野豆腐のそぼろ丼 ツナ野菜サラダ お麩と小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 マヨネースタイプ(卵不使用) おつゆ麩	凍り豆腐・鶏ひき肉・大豆ミンチ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・グリーンピース キャベツ・人参 小松菜 オレンジ	醤油・料理酒・和風だし コンソメ だし	
29	金	メンチカツ アスパラサラダ ごはん ほうれん草と大根のスープ フルーツ(オレンジ)	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	メンチカツ 蒸し鶏(ほぐし) 	グリーンアスパラガス・玉ねぎ・人参 小松菜・大根 オレンジ	トマトケチャップ・中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) 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	364kcal	12.3g	9.0g	51mg

 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。



2024年11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	肉団子の照り煮 れんこんチップス ごはん 大根とほうれん草のすまし汁 フルーツ (バナナ)	油・砂糖・でん粉 油 米(国産)	ミートボール	玉ねぎ・しょうが れんこん 大根・ほうれん草 バナナ	和風だし・醤油・本みりん 塩・コンソメ だし・醤油・本みりん・塩	
5	火	白身魚フライ 切干大根の煮物 ごはん ブロッコリーとコーンのスープ ぶどうゼリー	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産) ぶどうゼリー	白身魚フライ 油揚げ	切干大根・人参 ブロッコリー・コーン	中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ	
6	水	グリルチキン 野菜ときのこのソテー ごはん 豆腐と青ねぎの味噌汁 フルーツ (りんご)	油 油 米(国産)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく えのきたけ・しめじ・玉ねぎ・人参・さやいんげん 青ねぎ りんご	塩・醤油・料理酒 コンソメ・塩 だし	
7	木	あっさりチャンポン 春巻 フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・太もやし 三角春巻 バナナ	塩・鶏がらスープ・醤油ラーメンスープ	
8	金	おさつシチュー おかかサラダ ロールパン フルーツ (オレンジ)	さつまいも・油 油・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 かつお節	マッシュルーム・人参・玉ねぎ ブロッコリー・大根・コーン オレンジ	クリームシチューミックス 醤油・酢	
11	月	サーモンフライ ひじき煮 ごはん うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ (りんご)	油 砂糖 米(国産)	サーモンマヨフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ひじき・干しいたけ・人参・グリーンピース ほうれん草 りんご	中濃ソース 和風だし・醤油・本みりん だし	
12	火	鶏肉うどん ポテトフライ フルーツ (バナナ)	うどん ポテトフライ・油	鶏肉	白菜・人参・ごぼう・青ねぎ バナナ	だし・白だし 塩	
13	水	バラ寿司 チンゲン菜と白菜のお浸し 花麩と冬瓜のすまし汁 フルーツ (オレンジ)	米(国産)・押麦・砂糖 花麩	凍り豆腐・豚ひき肉	干しいたけ・人参・コーン・のり チンゲン菜・白菜・しめじ 冬瓜 オレンジ	酢・塩・和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
14	木	お好み焼き 貝だくさん味噌汁 フルーツ (パイナップル)	お好み焼き粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) さつまいも	豚肉・かつお節 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・あおさのり 玉ねぎ・わかめ・太もやし パイナップル	ベーキングパウダー・中濃ソース だし	
15	金	アジの塩こうじ焼 春雨サラダ ごはん わかめと玉ねぎの味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩こうじ 醤油 だし	
18	月	味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・赤ピーマン・小松菜・にんにく・しょうが バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ほん酢	
19	火	牛肉コロッケ チキンと大根のサラダ ごはん 人参とわかめのスープ フルーツ (りんご)	牛肉コロッケ・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	蒸し鶏(ほぐし)	大根・ブロッコリー 人参・わかめ りんご	酢・塩 コンソメ	
20	水	麻婆丼 ほうれん草とキャベツのお浸し もやしと人参の中華スープ フルーツ (オレンジ)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・干しいたけ・さやいんげん ほうれん草・キャベツ 太もやし・人参 オレンジ	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・本みりん・和風だし 鶏がらスープ	
21	木	カレーライス カラフルサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 小松菜・キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールウ 酢・塩・醤油	
22	金	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん 玉ねぎと小松菜のスープ フルーツ (りんご)	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 玉ねぎ・小松菜 りんご	醤油・本みりん・料理酒 醤油 コンソメ	
25	月	きつねうどん ちくわの天ぷら フルーツ (バナナ)	うどん 天ぷら粉・油	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩	
26	火	とん平焼 切干大根の煮物 ごはん もやしとわかめの味噌汁 フルーツ (パイナップル)	油・マヨネースタイプ(卵不使用) つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)	卵・豚肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ 切干大根・人参 わかめ・太もやし パイナップル	和風だし・中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 だし	
★ 27	水	鶏肉の唐揚げ ミックスサラダ ごはん コーンとわかめのスープ フルーツポンチ	でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) 砂糖	鶏肉 ウインナー	しょうが 玉ねぎ・ブロッコリー・人参 わかめ・コーン 寒天・パイナップル(缶詰)・黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 コンソメ 鶏がらスープ	
28	木	高野豆腐のそぼろ丼 ツナ野菜サラダ お麩と小松菜の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 マヨネースタイプ(卵不使用) おつゆ麩	凍り豆腐・鶏ひき肉・大豆ミンチ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・グリーンピース キャベツ・人参 小松菜 オレンジ	醤油・料理酒・和風だし コンソメ だし	
29	金	メンチカツ アスパラサラダ ごはん ほうれん草と大根のスープ フルーツ (オレンジ)	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	メンチカツ 蒸し鶏(ほぐし)	グリーンアスパラガス・玉ねぎ・人参 小松菜・大根 オレンジ	トマトケチャップ・中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) 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	364kcal	12.3g	9.0g	51mg

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。



2024年11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
1	金	肉団子の照り煮 れんこんチップス ごはん 大根とほうれん草のすまし汁 フルーツ(バナナ)	油・砂糖・でん粉 油 米(国産)	ミートボール	玉ねぎ・しょうが れんこん 大根・ほうれん草 バナナ	和風だし・醤油・本みりん 塩・コンソメ だし・醤油・本みりん・塩
5	火	白身魚フライ 切干大根の煮物 ごはん ブロッコリーとコーンのスープ ぶどうゼリー	油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産) ぶどうゼリー	白身魚フライ 油揚げ	切干大根・人参 ブロッコリー・コーン	中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
6	水	グリルチキン 野菜ときのこのソテー ごはん 豆腐と青ねぎの味噌汁 フルーツ(りんご)	油 油 米(国産)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく えのきたけ・しめじ・玉ねぎ・人参・さやいんげん 青ねぎ りんご	塩・醤油・料理酒 コンソメ・塩 だし
7	木	あっさりチャンポン 春巻 フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 油 	豚肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・太もやし 三角春巻 バナナ	塩・鶏がらスープ・醤油ラーメンスープ
8	金	おさつシチュー おかかサラダ ロールパン フルーツ(オレンジ)	さつまいも・油 油・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 かつお節	マッシュルーム・人参・玉ねぎ ブロッコリー・大根・コーン オレンジ	クリームシチューミックス 醤油・酢
11	月	サーモンフライ ひじき煮 ごはん うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ(りんご)	油 砂糖 米(国産)	サーモンマヨフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ひじき・干しいたけ・人参・グリーンピース ほうれん草 りんご	中濃ソース 和風だし・醤油・本みりん だし
12	火	鶏肉うどん ポテトフライ フルーツ(バナナ)	うどん ポテトフライ・油	鶏肉 	白菜・人参・ごぼう・青ねぎ バナナ	だし・白だし 塩
13	水	ハラ寿司 チンゲン菜と白菜のお浸し 花麩と冬瓜のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・砂糖 花麩	凍り豆腐・豚ひき肉	干しいたけ・人参・コーン・のり チンゲン菜・白菜・しめじ 冬瓜 オレンジ	酢・塩・和風だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩
14	木	お好み焼き 貝たくさん味噌汁 フルーツ(パイナップル)	お好み焼き粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) さつまいも	豚肉・かつお節 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・あおさのり 玉ねぎ・わかめ・太もやし パイナップル	ベーキングパウダー・中濃ソース だし
15	金	アジの塩こうじ焼 春雨サラダ ごはん わかめと玉ねぎの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 玉ねぎ・わかめ オレンジ	塩こうじ 醤油 だし
18	月	味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油 油	豚肉・赤みそ ギョーザ 	玉ねぎ・赤ピーマン・小松菜・にんにく・しょうが バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩 ほん酢 
19	火	牛肉コロッケ チキンと大根のサラダ ごはん 人参とわかめのスープ フルーツ(りんご)	牛肉コロッケ・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	蒸し鶏(ほぐし)	大根・ブロッコリー 人参・わかめ りんご	酢・塩 コンソメ
20	水	麻婆丼 ほうれん草とキャベツのお浸し もやしと人参の中華スープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・干しいたけ・さやいんげん ほうれん草・キャベツ 太もやし・人参 オレンジ	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・本みりん・和風だし 鶏がらスープ
21	木	カレーライス カラフルサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 小松菜・キャベツ・赤ピーマン・レモン果汁 パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールー 酢・塩・醤油
22	金	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん 玉ねぎと小松菜のスープ フルーツ(りんご)	油・砂糖・でん粉 米(国産) 	ハンバーグ 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 玉ねぎ・小松菜 りんご	醤油・本みりん・料理酒 醤油 コンソメ
25	月	ぎつねうどん ちくわの天ぷら フルーツ(バナナ)	うどん 天ぷら粉・油	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩
26	火	とん平焼 切干大根の煮物 ごはん もやしとわかめの味噌汁 フルーツ(パイナップル)	油・マヨネースタイプ(卵不使用) つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	卵・豚肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ 切干大根・人参 わかめ・太もやし パイナップル	和風だし・中濃ソース 和風だし・醤油・料理酒 だし
★ 27	水	鶏肉の唐揚げ ミックスサラダ ごはん コーンとわかめのスープ フルーツポンチ	でん粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) 砂糖	鶏肉 ウインナー	しょうが 玉ねぎ・ブロッコリー・人参 わかめ・コーン 寒天・パイナップル(缶詰)・黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 コンソメ 鶏がらスープ
28	木	高野豆腐のそぼろ丼 ツナ野菜サラダ お麩と小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 マヨネースタイプ(卵不使用) おつゆ麩 	凍り豆腐・鶏ひき肉・大豆ミンチ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・グリーンピース キャベツ・人参 小松菜 オレンジ	醤油・料理酒・和風だし コンソメ だし
29	金	メンチカツ アスパラサラダ ごはん ほうれん草と大根のスープ フルーツ(オレンジ)	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	メンチカツ 蒸し鶏(ほぐし)	グリーンアスパラガス・玉ねぎ・人参 小松菜・大根 オレンジ	トマトケチャップ・中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) コンソメ

※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	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	392kcal	12.5g	10.4g	82mg

☆ 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11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	金	豆腐のふんわりクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 牛乳
5	火	スイートポテト 牛乳	さつまいも・マーガリン 砂糖・油 牛乳
6	水	きなこサンド 牛乳	食パン・きな粉 マーガリン・砂糖 牛乳
7	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
8	金	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
11	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
12	火	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
13	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
14	木	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
15	金	シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン 砂糖 牛乳
18	月	サケおにぎり 牛乳	米(国産)・さけ 塩 牛乳
19	火	カレー蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・カレーパウダー・砂糖 豆乳・油・ウインナー 牛乳
20	水	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
21	木	とうもろこしまフィン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・コーン 牛乳
22	金	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
25	月	とうもろこしおにぎり 牛乳	米(国産)・コーン 塩 牛乳
26	火	麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・マーガリン 砂糖 牛乳
27	水	ツナマヨトースト 牛乳	食パン・ツナフレーク・コンソメ マヨネーズタイプ(卵不使用)・塩・ドライパセリ 牛乳
28	木	きな粉おさつ 牛乳	さつまいも・きな粉 砂糖 牛乳
29	金	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
栄養価平均値			エネルギー182Kcal たんぱく質4.7g 脂質6.0g カルシウム90mg

*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。