



2025年4月 浜寺太陽幼稚園メニュー(1号)



※そば・落花生のあ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	
10	木	スバゲティミートソース さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	スバゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ヨーグルト	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 フルーツカクテル(缶詰)	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	
11	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	
14	月	けんちんうどん かんもどひじきの煮物 フルーツ(バナナ)	うどん 砂糖	豚肉・生揚げ がんもどき	大根・ごぼう・人参・青ねぎ ひじき バナナ	だし・白だし 和風だし・醤油・料理酒	
15	火	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 *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 パイン	クリームシチューミックス 醤油・酢	
16	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(りんご)	油・マヨネーズタイプ(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 りんご	塩・ゆかり 塩・コンソメ だし	
17	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	
18	金	カレーライス アスパラガスサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン パイン(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールウ 塩	
21	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(りんご)	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 りんご	醤油 コンソメ	
22	火	サバの旨煮 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)	砂糖 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが 人参・さやいんげん ほうれん草 オレンジ	ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	
★ 23	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) プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	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 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ	
24	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	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 減塩和風ドレッシング	
25	金	ウィンナーピラフ 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(パイナップル)	米(国産)・油 油・砂糖 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用)	ウィンナー 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 パイン	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏がらスープ	
28	月	白身魚フライ ミックスサラダ ごはん 花魁のすまし汁 フルーツ(オレンジ)	油 油・砂糖 米(国産) 花魁	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	
30	水	中華丼 焼ギョーザ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ(りんご)	米(国産)・押麦・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ りんご	鶏がらスープ・醤油・塩 ほん酢 鶏がらスープ	
			栄養価 平均栄養価	エネルギー 363kcal	たんぱく質 13.3g	脂質 9.3g	カルシウム 53mg

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。



2025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	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 (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	
2	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・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ	
3	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・鶏がらスープ・塩	
4	金	鶏肉と野菜の洋風炒め 野菜コロッケ ごはん うす揚げともやしの味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油 野菜コロッケ・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	
7	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・大豆たんぱく 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	
8	火	白身魚のレモン醤油ソース 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 (パイナップル)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 油 米(国産)	ホキ ウインナー 油揚げ 赤みそ・白みそ	レモン果汁 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	塩・酢・醤油・本みりん コンソメ 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし	
9	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	
10	木	スバグティミートソース さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	スバグティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ヨーグルト	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 フルーツカクテル(缶詰)	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	
11	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	
14	月	けんちんうどん がんもどきとひじきの煮物 フルーツ (バナナ)	うどん 砂糖	豚肉・生揚げ がんもどき	大根・ごぼう・人参・青ねぎ ひじき バナナ	だし・白だし 和風だし・醤油・料理酒	
15	火	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-イエローロール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	
16	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 (りんご)	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 りんご	塩・ゆかり 塩・コンソメ だし	
17	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	
18	金	カレーライス アスパラガスサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用) オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレーウ 塩	
21	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 (りんご)	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 りんご	醤油 コンソメ	
22	火	サバの旨煮 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)	砂糖 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが 人参・さやいんげん ほうれん草 オレンジ	ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	
★ 23	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 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ	
24	木	きつねうどん ちくわ入りサラダ フルーツ (バナナ)	プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム うどん	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 減塩和風ドレッシング	
25	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 (パイナップル)	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 パイナップル	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏がらスープ	
28	月	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・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	
30	水	中華丼 焼ギョーザ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ (りんご)	米(国産)・押麦・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ りんご	鶏がらスープ・醤油・塩 ほん酢 鶏がらスープ	
			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

★ 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。



2025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	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 (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	
2	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・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ	
3	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・鶏がらスープ・塩	
4	金	鶏肉と野菜の洋風炒め 野菜コロッケ ごはん うす揚げともやしの味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油 野菜コロッケ・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	
7	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・大豆たんぱく 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	
8	火	白身魚のレモン醤油ソース 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 (パイナップル)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 油 米(国産)	ホキ ウインナー 油揚げ 赤みそ・白みそ	レモン果汁 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	塩・酢・醤油・本みりん コンソメ 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし	
9	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 塩 コンソメ	
10	木	スパゲティミートソース さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ヨーグルト	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 フルーツカクテル(缶詰)	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	
11	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 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)	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	
14	月	けんちんうどん がんもとひじきの煮物 フルーツ (バナナ)	うどん 砂糖	豚肉・生揚げ がんもどき	大根・ごぼう・人参・青ねぎ ひじき バナナ	だし・白だし 和風だし・醤油・料理酒	
15	火	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	
16	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 (りんご)	油・マヨネーズタイプ(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 りんご	塩・ゆかり 塩・コンソメ だし	
17	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	
18	金	カレーライス アスパラガスサラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) オレンジゼリーの素・砂糖	豚肉	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤ピーマン・コーン パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレー粉 塩	
21	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 (りんご)	コロッケ・油 納豆和え ごはん 人参と玉ねぎのスープ フルーツ (りんご)	納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 人参・玉ねぎ りんご	醤油 コンソメ	
22	火	サバの旨煮 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)	砂糖 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが 人参・さやいんげん ほうれん草 オレンジ	ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	
23	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 太もやし・わかめ 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ	
24	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	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 減塩和風ドレッシング	
25	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 (パイナップル)	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 パイナップル	コンソメ・塩 醤油・本みりん 塩 鶏がらスープ	
28	月	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	中華ソース 醤油・酢 だし・醤油・本みりん・塩	
30	水	中華丼 焼ギョーザ キャベツとわかめの中華スープ フルーツ (りんご)	米(国産)・押麦・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	白菜・太もやし・玉ねぎ・人参・さやえんどう キャベツ・わかめ りんご	鶏がらスープ・醤油・塩 ほん酢 鶏がらスープ	
			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	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。

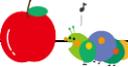
* 午前おやつは終日既製品のお菓子とお茶の提供です。

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。

2025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	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・豆乳・油 牛乳
2	水	きなこトースト 牛乳	食パン・マーガリン 砂糖・きな粉 牛乳 
3	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
4	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
7	月	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
8	火	みたらシマカロニ 牛乳 	マカロニ・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
9	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
10	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 
11	金	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
14	月	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
15	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 黄桃(缶詰) 牛乳
16	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 
17	木	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
18	金	青のり風味お焼 牛乳	米(国産)・醤油 あおさのり・油 牛乳
21	月	ミルク蒸しパン 牛乳 	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油 牛乳
22	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
23	水	キャロットマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・マーガリン 豆乳・人参 牛乳 
24	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
25	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
28	月	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 
30	水	かぼちゃマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・マーガリン 豆乳・かぼちゃ 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。