2024年3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	そぼろご飯 鶏肉の照焼 菜の花の味噌和え 花麩のすまし汁 いちごゼリー	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 砂糖 花麩 いちごゼリー	牛ひき肉・大豆ミンチ 鶏肉 赤みそ	あおさのり・人参・コーン 菜の花・白菜・赤ピーマン しめじ	醤油・本みりん 醤油・本みりん 本みりん だし・醤油・本みりん・塩
4	月	白身魚フライ 春雨サラダ ごはん うす揚げとわかめの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ ウインナー 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 わかめ パイン	中濃ソース 醤油 だし
5	火	味噌だれ肉団子 ひじき煮 ごはん 白菜としめじのスープ フルーツ（りんご）	砂糖・ごま油・白ごま・油・でん粉 砂糖 米(国産)	ミートボール・赤みそ 油揚げ	しょうが・玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参・グリンピース 白菜・しめじ りんご	醤油・酒 和風だし・醤油・本みりん コンソメ
☆ 6	水	甘辛チキン ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん 大根とコーンのスープ グレープポンチ	でん粉・油・砂糖 米(国産) 砂糖	鶏肉	しょうが ほうれん草・キャベツ・人参 大根・コーン 寒天・ぶどうジュース・パイン(缶詰)・黄桃(缶詰)	塩・料理酒・本みりん・醤油 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
7	木	きざみきつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ（バナナ）	うどん・砂糖 小麦粉・油	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根 あおさのり バナナ	和風だし・醤油・だし・白だし ベーキングパウダー・塩
8	金	おさつシチュー ツナキャベツサラダ ロールパン フルーツ（オレンジ）	さつま芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・グリンピース キャベツ・赤ピーマン オレンジ	クリームシチューミックス トマトケチャップ・コンソメ・塩
11	月	煮込みハンバーグ フライドチキン ハッシュドポテト れんこんチップス ツナサラダ 菜飯ごはん 豚汁 プリンアラモード	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)・でん粉・油 星ポテト・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 ホイップクリーム	ハンバーグ 鶏肉 ツナフレーク 豚肉・赤みそ・白みそ ＊プリン(豆乳クリーム入り)(泉平)	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・ブロッコリー 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃（缶詰）・チェリー(缶詰)	本みりん・トマトケチャップ・中濃ソース・塩・コンソメ 塩・鶏がらスープ 塩 塩・コンソメ コンソメ だし
12	火	アジの旨煮 アスパラガスサラダ ごはん 大根と青ねぎの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ 赤みそ・白みそ	しょうが グリーンアスパラガス・人参・玉ねぎ 大根・青ねぎ パイン	ウスターソース・醤油・料理酒 塩 だし
13	水	カレーライス さっぱりサラダ ハムカツ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 油	豚肉 ハムカツ	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・きゅうり・レモン果汁 オレンジ	カレールウ 酢・塩・醤油
14	木	五目あんかけうどん ごまネーズサラダ フルーツ（バナナ）	うどん・でん粉 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま	豚肉・生揚げ 平天	人参・大根・青ねぎ 玉ねぎ・ドライパセリ バナナ	だし・白だし 塩
15	金	サクサクコロッケ チキンサラダ ごはん もやしとわかめのスープ フルーツ（りんご）	コロッケ・油 コーンクリーミードレッシング 米(国産)	蒸し鶏(ほぐし)	ブロッコリー・人参・コーン 太もやし・わかめ りんご	塩 コンソメ
18	月	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（オレンジ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン オレンジ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース ぽん酢

※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の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	559kcal	18.4g	15.7g	149mg

☆　栄養価は、昼食のみの表記となっております。

ねんちょうぐみさんのみんなへ

4がつからはいよいよ1ねんせいですね。

これからもたくさんたべて、いっぱいあそんで、

いっぱいおべんきょうしてね。おうえんしているよ。

きゅうしょくしつより

2024年3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	金	そぼろご飯 鶏肉の照焼 菜の花の味噌和え 花麩のすまし汁 いちごゼリー	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 砂糖 花麩 いちごゼリー	牛ひき肉・大豆ミンチ 鶏肉 赤みそ	あおさのり・人参・コーン 菜の花・白菜・赤ピーマン しめじ	醤油・本みりん 醤油・本みりん 本みりん だし・醤油・本みりん・塩
4	月	白身魚フライ 春雨サラダ ごはん うす揚げとわかめの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ ウインナー 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 わかめ パイン	中濃ソース 醤油 だし
5	火	味噌だれ肉団子 ひじき煮 ごはん 白菜としめじのスープ フルーツ（りんご）	砂糖・ごま油・白ごま・油・でん粉 砂糖 米(国産)	ミートボール・赤みそ 油揚げ	しょうが・玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参・グリンピース 白菜・しめじ りんご	醤油・酒 和風だし・醤油・本みりん コンソメ
★ 6	水	甘辛チキン ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん 大根とコーンのスープ グレープポンチ	でん粉・油・砂糖 米(国産) 砂糖	鶏肉	しょうが ほうれん草・キャベツ・人参 大根・コーン 寒天・ぶどうジュース・パイン(缶詰）・黄桃(缶詰)	塩・料理酒・本みりん・醤油 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
7	木	きざみきつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ（バナナ）	うどん・砂糖 小麦粉・油	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根 あおさのり バナナ	和風だし・醤油・だし・白だし ベーキングパウダー・塩
8	金	おさつシチュー ツナキャベツサラダ ロールパン フルーツ（オレンジ）	さつま芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用）・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・グリンピース キャベツ・赤ピーマン オレンジ	クリームシチューミックス トマトケチャップ・コンソメ・塩
11	月	煮込みハンバーグ フライドチキン ハッシュドポテト れんこんチップス ツナサラダ 菜飯ごはん 豚汁 プリンアラモード	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用）・でん粉・油 星ポテト・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 ホイップクリーム	ハンバーグ 鶏肉 ツナフレーク 豚肉・赤みそ・白みそ ＊プリン(豆乳クリーム入り)(泉平)	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・ブロッコリー 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃（缶詰）・チェリー(缶詰)	本みりん・トマトケチャップ・中濃ソース・塩・コンソメ 塩・鶏がらスープ 塩 塩・コンソメ コンソメ だし
12	火	アジの旨煮 アスパラガスサラダ ごはん 大根と青ねぎの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ 赤みそ・白みそ	しょうが グリーンアスパラガス・人参・玉ねぎ 大根・青ねぎ パイン	ウスターソース・醤油・料理酒 塩 だし
13	水	カレーライス さっぱりサラダ ハムカツ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 油	豚肉 ハムカツ	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・きゅうり・レモン果汁 オレンジ	カレールウ 酢・塩・醤油
14	木	五目あんかけうどん ごまネーズサラダ フルーツ（バナナ）	うどん・でん粉 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用）・白ごま	豚肉・生揚げ 平天	人参・大根・青ねぎ 玉ねぎ・ドライパセリ バナナ	だし・白だし 塩
15	金	サクサクコロッケ チキンサラダ ごはん もやしとわかめのスープ フルーツ（りんご）	コロッケ・油 コーンクリーミードレッシング 米(国産)	蒸し鶏(ほぐし)	ブロッコリー・人参・コーン 太もやし・わかめ りんご	塩 コンソメ
18	月	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（オレンジ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン オレンジ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース ぽん酢
19	火	サケピラフ 野菜コロッケ もやしと小松菜の中華スープ フルーツ（バナナ）	米(国産)・押麦・油 野菜コロッケ・油	さけフレーク	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 太もやし・小松菜 バナナ	コンソメ・塩 鶏がらスープ
21	木	白身魚のチーズ焼 塩昆布ナムル ごはん 人参と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	小麦粉・油 ごま油 米(国産)	ホキ・ミックスチーズ 赤みそ・白みそ	ドライパセリ 白菜・切干大根・ほうれん草・塩昆布 人参・玉ねぎ オレンジ	塩・コンソメ だし
22	金	メンチカツ 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん わかめと玉ねぎの味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)	メンチカツ かつお節 赤みそ・白みそ	白菜・チンゲン菜・人参 わかめ・玉ねぎ りんご	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし だし
25	月	ハンバーグ ツナマカロニサラダ ごはん 白菜と人参のスープ フルーツ（パイナップル）	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ ツナフレーク	玉ねぎ・ドライパセリ 人参・白菜 パイン	トマトケチャップ・中濃ソース 塩 コンソメ
26	火	白身魚の塩こうじ焼 切干大根の煮物 ごはん もやしとほうれん草の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	ホキ 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参 太もやし・ほうれん草 オレンジ	塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 だし
27	水	焼き鳥丼 れんこんチップス 豆腐と青ねぎの味噌汁 フルーツ（バナナ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 油	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・人参・のり れんこん 青ねぎ バナナ	醤油・本みりん・塩 塩・コンソメ だし
28	木	豚肉のチャプチェ 春巻 ごはん 小松菜ともやしの中華スープ フルーツ（オレンジ）	緑豆春雨・油・砂糖 油 米(国産)	豚肉	玉ねぎ・ピーマンミックス 三角春巻 小松菜・太もやし オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ
29	金	サバの塩焼 小松菜と白菜のお浸し 麦入り菜飯ごはん 玉ねぎとわかめの味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)・押麦	さば 赤みそ・白みそ	小松菜・白菜・人参 菜めしの素 玉ねぎ・わかめ りんご	塩 醤油・本みりん・和風だし だし

※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の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	556kcal	18.4g	15.7g	149mg

☆　栄養価は、昼食のみの表記となっております。

ねんちょうぐみさんのみんなへ

4がつからはいよいよ1ねんせいですね。これからもたくさんたべて、
いっぱいあそんで、いっぱいおべんきょうしてね。おうえんしているよ。

きゅうしょくしつより

2024年3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	金	そぼろご飯 鶏肉の照焼 菜の花の味噌和え 花麩のすまし汁 いちごゼリー	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 砂糖 花麩 いちごゼリー	牛ひき肉・大豆ミンチ 鶏肉 赤みそ	あおさのり・人参・コーン 菜の花・白菜・赤ピーマン しめじ	醤油・本みりん 醤油・本みりん 本みりん だし・醤油・本みりん・塩
4	月	白身魚フライ 春雨サラダ ごはん うす揚げとわかめの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ ウインナー 油揚げ・赤みそ・白みそ	ブロッコリー・人参 わかめ パイン	中濃ソース 醤油 だし
5	火	味噌だれ肉団子 ひじき煮 ごはん 白菜としめじのスープ フルーツ（りんご）	砂糖・ごま油・白ごま・油・でん粉 砂糖 米(国産)	ミートボール・赤みそ 油揚げ	しょうが・玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参・グリンピース 白菜・しめじ りんご	醤油・酒 和風だし・醤油・本みりん コンソメ
★ 6	水	甘辛チキン ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん 大根とコーンのスープ グレープポンチ	でん粉・油・砂糖 米(国産) 砂糖	鶏肉	しょうが ほうれん草・キャベツ・人参 大根・コーン 寒天・ぶどうジュース・パイン(缶詰）・黄桃(缶詰)	塩・料理酒・本みりん・醤油 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
7	木	きざみきつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ（バナナ）	うどん・砂糖 小麦粉・油	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根 あおさのり バナナ	和風だし・醤油・だし・白だし ベーキングパウダー・塩
8	金	おさつシチュー ツナキャベツサラダ ロールパン フルーツ（オレンジ）	さつま芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用）・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・グリンピース キャベツ・赤ピーマン オレンジ	クリームシチューミックス トマトケチャップ・コンソメ・塩
11	月	煮込みハンバーグ フライドチキン ハッシュドポテト れんこんチップス ツナサラダ 菜飯ごはん 豚汁 プリンアラモード	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用）・でん粉・油 星ポテト・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 ホイップクリーム	ハンバーグ 鶏肉 ツナフレーク 豚肉・赤みそ・白みそ ＊プリン(豆乳クリーム入り)(泉平)	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・ブロッコリー 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃（缶詰）・チェリー(缶詰)	本みりん・トマトケチャップ・中濃ソース・塩・コンソメ 塩・鶏がらスープ 塩 塩・コンソメ コンソメ だし
12	火	アジの旨煮 アスパラガスサラダ ごはん 大根と青ねぎの味噌汁 フルーツ（パイナップル）	砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ 赤みそ・白みそ	しょうが グリーンアスパラガス・人参・玉ねぎ 大根・青ねぎ パイン	ウスターソース・醤油・料理酒 塩 だし
13	水	カレーライス さっぱりサラダ ハムカツ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 油	豚肉 ハムカツ	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・きゅうり・レモン果汁 オレンジ	カレールウ 酢・塩・醤油
14	木	五目あんかけうどん ごまネーズサラダ フルーツ（バナナ）	うどん・でん粉 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用）・白ごま	豚肉・生揚げ 平天	人参・大根・青ねぎ 玉ねぎ・ドライパセリ バナナ	だし・白だし 塩
15	金	サクサクコロッケ チキンサラダ ごはん もやしとわかめのスープ フルーツ（りんご）	コロッケ・油 コーンクリーミードレッシング 米(国産)	蒸し鶏(ほぐし)	ブロッコリー・人参・コーン 太もやし・わかめ りんご	塩 コンソメ
18	月	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（オレンジ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン オレンジ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース ぽん酢
19	火	サケピラフ 野菜コロッケ もやしと小松菜の中華スープ フルーツ（バナナ）	米(国産)・押麦・油 野菜コロッケ・油	さけフレーク	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 太もやし・小松菜 バナナ	コンソメ・塩 鶏がらスープ
21	木	白身魚のチーズ焼 塩昆布ナムル ごはん 人参と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	小麦粉・油 ごま油 米(国産)	ホキ・ミックスチーズ 赤みそ・白みそ	ドライパセリ 白菜・切干大根・ほうれん草・塩昆布 人参・玉ねぎ オレンジ	塩・コンソメ だし
22	金	メンチカツ 白菜とチンゲン菜のおかか和え ごはん わかめと玉ねぎの味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)	メンチカツ かつお節 赤みそ・白みそ	白菜・チンゲン菜・人参 わかめ・玉ねぎ りんご	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし だし
25	月	ハンバーグ ツナマカロニサラダ ごはん 白菜と人参のスープ フルーツ（パイナップル）	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ ツナフレーク	玉ねぎ・ドライパセリ 人参・白菜 パイン	トマトケチャップ・中濃ソース 塩 コンソメ
26	火	白身魚の塩こうじ焼 切干大根の煮物 ごはん もやしとほうれん草の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	ホキ 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参 太もやし・ほうれん草 オレンジ	塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 だし
27	水	焼き鳥丼 れんこんチップス 豆腐と青ねぎの味噌汁 フルーツ（バナナ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 油	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・人参・のり れんこん 青ねぎ バナナ	醤油・本みりん・塩 塩・コンソメ だし
28	木	豚肉のチャプチェ 春巻 ごはん 小松菜ともやしの中華スープ フルーツ（オレンジ）	緑豆春雨・油・砂糖 油 米(国産)	豚肉	玉ねぎ・ピーマンミックス 三角春巻 小松菜・太もやし オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ
29	金	サバの塩焼 小松菜と白菜のお浸し 麦入り菜飯ごはん 玉ねぎとわかめの味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)・押麦	さば 赤みそ・白みそ	小松菜・白菜・人参 菜めしの素 玉ねぎ・わかめ りんご	塩 醤油・本みりん・和風だし だし

※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	489kcal	15.3g	14.6g	150mg

☆　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3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	ももいろサワーかん 牛乳	寒天・カルピス いちごジャム 牛乳
4	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
5	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
6	水	きなこトースト 牛乳	食パン・バター 砂糖・きな粉 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	じゃこお焼き 牛乳	米(国産)・しらす・あおさのり 醤油・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	ふわふわおさつクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・さつま芋 牛乳
13	水	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
14	木	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
15	金	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
18	月	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
19	火	ブルーベリージャムサンド 牛乳	食パン ブルーベリージャム 牛乳
21	木	きなこ蒸しパン 牛乳	小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆乳・油 牛乳
22	金	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
25	月	ピーチケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・豆腐・砂糖 油・豆乳・黄桃(缶詰) 牛乳
26	火	ピザトースト 牛乳	食パン・トマトケチャップ・ウインナー コーン・玉ねぎ・ミックスチーズ 牛乳
27	水	さつま芋マフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・バター 牛乳・さつま芋 牛乳
28	木	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
29	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
栄養価平均値			エネルギー165Kcal　タンパク質4.7ｇ　脂質5.0ｇ　カルシウム96mg

＊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。