



# 2025年7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
1	火	アジフライタルソース マロニーサラダ ごはん 油揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 マロニー・油・砂糖・ごま油 米(国産)	あじフライ  油揚げ・赤みそ・白みそ	ピーマン漬 人参・さやいんげん  ほうれん草 パイナップル	酢 醤油・酢・本みりん  だし
2	水	冷しラーメン ちくわのカレー揚 フルーツ（バナナ）	ラーメン・ごま油・砂糖 小麦粉・油	蒸し鶏(ほぐし) ちくわ	太もやし・コーン・わかめ  バナナ	冷やし中華の素 カレーパウダー・コンソメ
3	木	洋風セタごはん ブロッコリーのツナマヨ和え 花麩とオクラのすまし汁 フルーツ（スイカ）	米(国産)・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 花麩	鶏ひき肉・ウインナー ツナフレーク	干しいたけ・人参・きゅうり・コーン ブロッコリー・赤ピーマン オクラ すいか	醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし・醤油・本みりん・塩
4	金	鶏肉の唐揚げ ひじき煮 ごはん ブロッコリーと玉ねぎのスープ フルーツ（オレンジ）	でん粉・油 砂糖 米(国産)	鶏肉 油揚げ	しょうが ひじき・人参  ブロッコリー・玉ねぎ オレンジ	醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん  コンソメ
7	月	かやくうどん れんこんチップス フルーツ（パイナップル）	うどん・つきこんにゃく・でん粉 油	平天	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ れんこん パイナップル	だし・白だし 塩・コンソメ
8	火	白身魚のおかか焼 切干大根のスタミナ和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	砂糖・油 砂糖 米(国産)	ホキ・かつお節 ちくわ  豆腐	切干大根・人参・さやえんどう・にんにく  わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・塩  だし・醤油・本みりん・塩
★9	水	ハムカツ ビーフンサラダ ロールパン 白菜と人参のスープ フルーツポンチ	油 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン  ピーチゼリーの素・砂糖	ハムカツ	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ  人参・白菜 パイナップル(缶詰)・黄桃(缶詰)	中濃ソース 塩  コンソメ
10	木	スパゲティミートソース マセドアンサラダ 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 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ちくわ ヨーグルト	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ きゅうり 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 塩
11	金	麻婆丼 ツナとコーンのサラダ 大根と小松菜の中華スープ フルーツ（スイカ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ツナフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 太もやし・人参・コーン 大根・小松菜 すいか	醤油・料理酒・鶏がらスープ  鶏がらスープ
14	月	カレーライス コーンサラダ 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 コーン・ブロッコリー・玉ねぎ パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールウ トマトケチャップ・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。

 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	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	386kcal	12.7g	9.4g	53mg

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2025年7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
1	火	アジフライタルタルソース マロニーサラダ ごはん 油揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 マロニー・油・砂糖・ごま油 米(国産)	あじフライ  油揚げ・赤みそ・白みそ	ピーマン漬 人参・さやいんげん  ほうれん草 パイナップル	酢 醤油・酢・本みりん  だし
2	水	冷しラーメン ちくわのカレー揚 フルーツ（バナナ）	ラーメン・ごま油・砂糖 小麦粉・油	蒸し鶏(ほぐし) ちくわ	太もやし・コーン・わかめ  バナナ	冷やし中華の素 カレーパウダー・コンソメ
3	木	洋風七塔ごはん フロッコリーのツナマヨ和え 花麩とオクラのすまし汁 フルーツ（スイカ）	米(国産)・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 花麩	鶏ひき肉・ウインナー ツナフレーク	干しいたけ・人参・きゅうり・コーン フロッコリー・赤ピーマン オクラ すいか	醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし・醤油・本みりん・塩
4	金	鶏肉の唐揚げ ひじき煮 ごはん フロッコリーと玉ねぎのスープ フルーツ（オレンジ）	でん粉・油 砂糖 米(国産)	鶏肉 油揚げ	しょうが ひじき・人参  フロッコリー・玉ねぎ オレンジ	醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん  コンソメ
7	月	かやくうどん れんこんチップス フルーツ（パイナップル）	うどん・つきこんにやく・でん粉 油	平天	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ れんこん パイナップル	だし・白だし 塩・コンソメ
8	火	白身魚のおかか焼 切干大根のスタミナ和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	砂糖・油 砂糖 米(国産)	ホキ・かつお節 ちくわ  豆腐	切干大根・人参・さやえんどう・にんにく  わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・塩  だし・醤油・本みりん・塩
9	★水	ハムカツ ビーフンサラダ ロールパン 白菜と人参のスープ フルーツポンチ	油 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン  ピーチゼリーの素・砂糖	ハムカツ	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ  人参・白菜 パイナップル(缶詰)・黄桃(缶詰)	中濃ソース 塩  コンソメ
10	木	スパゲティミートソース マゼドアンサラダ 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 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ちくわ ヨーグルト	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ きゅうり 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 塩
11	金	麻婆丼 ツナとコーンのサラダ 大根と小松菜の中華スープ フルーツ（スイカ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ツナフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 太もやし・人参・コーン 大根・小松菜 すいか	醤油・料理酒・鶏がらスープ  鶏がらスープ
14	月	カレーライス コーンサラダ 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 コーン・フロッコリー・玉ねぎ パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールー トマトケチャップ・コンソメ
15	火	チキン南蛮風 ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん カリフラワーとわかめのスープ フルーツ（バナナ）	油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チキン南蛮 油揚げ	ドライパセリ ほうれん草・キャベツ  カリフラワー・わかめ バナナ	酢 醤油・本みりん・和風だし  コンソメ
16	水	さばの塩こうじ焼 サイコロ高野の煮物 ごはん 冬瓜のすまし汁 フルーツ（オレンジ）	油 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐	人参・グリーンピース  冬瓜・小松菜 オレンジ	塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒  だし・醤油・本みりん・塩
17	木	わかめラーメン 蒸しシューマイ フルーツ（バナナ）	ラーメン・油	豚肉 しゅうまい	キャベツ・コーン・わかめ・青ねぎ  バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ
18	金	肉団子のケチャップ煮 納豆和え ごはん 白菜と人参のスープ フルーツ（パイナップル）	油・砂糖・でん粉 米(国産)	肉団子 納豆	玉ねぎ オクラ・にんにく・塩昆布  白菜・人参 パイナップル	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース 醤油  コンソメ
22	火	ハンバーグ夏野菜ソース 切干大根の煮物 ごはん ほうれん草と白菜のスープ フルーツ（みかん）	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)	ハンバーグ 油揚げ	なす・ピーマン・トマト 切干大根・人参  ほうれん草・白菜 みかん(缶詰)	トマトケチャップ 和風だし・醤油・料理酒  コンソメ
23	水	豚ごぼうピラフ ピーンズサラダ わかめとコーンのスープ フルーツ（パイナップル）	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 わかめ・コーン パイナップル	コンソメ・塩 醤油 コンソメ
24	木	ヤンニョム風チキン 拌三絲(パッパム) ごはん 豆腐と青ねぎの味噌汁 パンケーキ	でん粉・油・砂糖・ごま油 緑豆春雨・油・砂糖 米(国産)  ホットケーキミックス・砂糖・油	鶏肉  豆腐・赤みそ・白みそ 豆腐・豆乳	にんにく 人参・ピーマンミックス  青ねぎ	塩・料理酒・本みりん・トマトケチャップ・醤油・酢 酢・醤油  だし
25	金	冷やしうどん ポテトフライ フルーツ（バナナ）	うどん ポテトフライ・油	蒸し鶏(ほぐし)	きゅうり・コーン・わかめ あおさのり バナナ	つゆ 塩
28	月	シシリアンライス オクラと白菜の中華和え 大根とフロッコリーのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚肉	玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・赤ピーマン オクラ・白菜・人参 大根・フロッコリー オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・鶏がらスープ コンソメ
29	火	カレー風味チキン しらすとキャベツのサラダ ごはん 冬瓜のスープ フルーツ（スイカ）	油 砂糖・油 米(国産)	鶏肉 しらす	グリーンアスパラガス・人参・キャベツ  冬瓜・ほうれん草 すいか	塩・カレーパウダー・コンソメ・トマトケチャップ 酢・醤油  鶏がらスープ
30	水	中華丼 ポテトのマヨネーズ焼 もやしとわかめのスープ フルーツ（パイナップル）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・油	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやえんどう  太もやし・わかめ パイナップル	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 コンソメ
31	木	白身魚フライ ひじき煮 ごはん 白菜と小松菜の味噌汁 フルーツ（バナナ）	油 砂糖 米(国産)	白身魚フライ 油揚げ  赤みそ・白みそ	ひじき・人参  白菜・小松菜 バナナ	中濃ソース 和風だし・醤油・本みりん  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	369kcal	12.6g	8.9g	54mg

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。

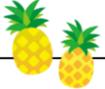


# 2025年7月 浜寺太陽幼稚園メニュー（3号）



※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	アジフライタルタルソース マロニーサラダ ごはん 油揚げとほうれん草の味噌汁 フルーツ（パイナップル）	油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 マロニー・油・砂糖・ごま油 米(国産)	あじフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	ピーマン漬 人参・さやいんげん ほうれん草 パイナップル	酢 醤油・酢・本みりん だし
2	水	冷しラーメン ちくわのカレー場 フルーツ（バナナ）	ラーメン・ごま油・砂糖 小麦粉・油 	蒸し鶏(ほぐし) ちくわ	太もやし・コーン・わかめ バナナ	冷やし中華の素 カレーパウダー・コンソメ
3	木	洋風七夕ごはん ブロッコリーのツナマヨ和え 花麩とオクラのすまし汁 フルーツ（スイカ）	米(国産)・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 花麩	鶏ひき肉・ウインナー ツナフレーク	干しいたけ・人参・きゅうり・コーン ブロッコリー・赤ピーマン オクラ すいか	醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし・醤油・本みりん・塩 
4	金	鶏肉の唐揚げ ひじき煮 ごはん ブロッコリーと玉ねぎのスープ フルーツ（オレンジ）	でん粉・油 砂糖 米(国産)	鶏肉 油揚げ	しょうが ひじき・人参 ブロッコリー・玉ねぎ オレンジ	醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん コンソメ
7	月	かやくうどん れんこんチップス フルーツ（パイナップル）	うどん・つきこんにやく・でん粉 油	平天	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ れんこん パイナップル	だし・白だし 塩・コンソメ
8	火	白身魚のおかか焼 切干大根のスタミナ和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	砂糖・油 砂糖 米(国産)	ホキ・かつお節 ちくわ 豆腐	切干大根・人参・さやえんどう・にんにく わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・塩 だし・醤油・本みりん・塩
★9	水	ハムカツ ビーフンサラダ ロールパン 白菜と人参のスープ フルーツポンチ	油 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン ピーチゼリーの素・砂糖	ハムカツ	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ 人参・白菜 パイナップル(缶詰)・黄桃(缶詰)	中濃ソース 塩 コンソメ
10	木	スパゲティミートソース マゼドアンサラダ 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 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ちくわ ヨーグルト	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ きゅうり 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 塩
11	金	麻婆丼 ツナとコーンのサラダ 大根と小松菜の中華スープ フルーツ（スイカ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ツナフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 太もやし・人参・コーン 大根・小松菜 すいか	醤油・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ
14	月	カレーライス コーンサラダ 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 コーン・ブロッコリー・玉ねぎ パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールウ トマトケチャップ・コンソメ
15	火	チキン南蛮風 ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん カリフラワーとわかめのスープ フルーツ（バナナ）	油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チキン南蛮 油揚げ	ドライパセリ ほうれん草・キャベツ カリフラワー・わかめ バナナ	酢 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
16	水	さばの塩こうじ焼 サイコロ高野の煮物 ごはん 冬瓜のすまし汁 フルーツ（オレンジ）	油 砂糖 米(国産)	さば 凍り豆腐	人参・グリーンピース 冬瓜・小松菜 オレンジ	塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 だし・醤油・本みりん・塩 
17	木	わかめラーメン 蒸しシューマイ フルーツ（バナナ）	ラーメン・油 	豚肉 しゅうまい	キャベツ・コーン・わかめ・青ねぎ バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ
18	金	肉団子のケチャップ煮 納豆和え ごはん 白菜と人参のスープ フルーツ（パイナップル）	油・砂糖・でん粉 米(国産)	肉団子 納豆	玉ねぎ オクラ・にんにく・塩昆布 白菜・人参 パイナップル	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース 醤油 コンソメ
22	火	ハンバーグ夏野菜ソース 切干大根の煮物 ごはん ほうれん草と白菜のスープ フルーツ（みかん）	油 つきこんにやく・油・砂糖 米(国産)	ハンバーグ 油揚げ	なす・ピーマン・トマト 切干大根・人参 ほうれん草・白菜 みかん(缶詰)	トマトケチャップ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
23	水	豚こぼろピラフ ビーンズサラダ わかめとコーンのスープ フルーツ（パイナップル）	米(国産)・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚ひき肉 大豆	こぼろ・玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・オクラ・赤ピーマン わかめ・コーン パイナップル	コンソメ・塩 醤油 コンソメ
24	木	ヤンニョム風味チキン 拌三絲(ハナッス) ごはん 豆腐と青ねぎの味噌汁 パンケーキ	でん粉・油・砂糖・ごま油 緑豆春雨・油・砂糖 米(国産) ホットケーキミックス・砂糖・油	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ 豆腐・豆乳	にんにく 人参・ピーマンミックス 青ねぎ	塩・料理酒・本みりん・トマトケチャップ・醤油・酢 酢・醤油 だし 
25	金	冷やしうどん ポテトフライ フルーツ（バナナ）	うどん ポテトフライ・油	蒸し鶏(ほぐし)	きゅうり・コーン・わかめ あおさのり バナナ	つゆ 塩
28	月	シシリアンライス オクラと白菜の中華和え 大根とブロッコリーのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油・砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚肉	玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・赤ピーマン オクラ・白菜・人参 大根・ブロッコリー オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・鶏がらスープ コンソメ
29	火	カレー風味チキン しらすとキャベツのサラダ ごはん 冬瓜のスープ フルーツ（スイカ）	油 砂糖・油 米(国産) 	鶏肉 しらす	グリーンアスパラガス・人参・キャベツ 冬瓜・ほうれん草 すいか	塩・カレーパウダー・コンソメ・トマトケチャップ 酢・醤油 鶏がらスープ
30	水	中華丼 ポテトのマヨネーズ焼 もやしとわかめのスープ フルーツ（パイナップル）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)・油	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやえんどう 太もやし・わかめ パイナップル	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 コンソメ
31	木	白身魚フライ ひじき煮 ごはん 白菜と小松菜の味噌汁 フルーツ（バナナ）	油 砂糖 米(国産)	白身魚フライ 油揚げ 赤みそ・白みそ	ひじき・人参 白菜・小松菜 バナナ	中濃ソース 和風だし・醤油・本みりん 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。

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	396kcal	12.8g	10.2g	87mg

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7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	火	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
2	水	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
3	木	パインフルーツゼリー 牛乳	パインゼリーの素 パイン(缶詰) 牛乳
4	金	お麩のシュガーラスク 牛乳	おつゆ麩・マーガリン グラニュー糖 牛乳
7	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
8	火	さつま芋マフィン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・さつま芋 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	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
11	金	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
14	月	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
15	火	フルーツポンチ 牛乳	寒天・砂糖 パイン(缶詰)・みかん(缶詰) 牛乳
16	水	いちごジャムパン 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
17	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 牛乳
18	金	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
22	火	スイートポテト 牛乳	さつま芋・マーガリン 砂糖・油 牛乳
23	水	きなこサンド 牛乳	食パン・きな粉 マーガリン・砂糖 牛乳
24	木	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
25	金	甘味噌おにぎり 牛乳	米(国産)・赤みそ 本みりん・砂糖 牛乳
28	月	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
29	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
30	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
31	木	アップルポンチ 牛乳	寒天・りんごジュース 砂糖・黄桃(缶詰) 牛乳
栄養価平均値			エネルギー165Kcal たんぱく質4.4g 脂質5.3g 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。