



# 2025年12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			
			主に熱や力のもととなるもの	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	火	わかめラーメン 焼ギョーザ ピーチゼリー	ラーメン・油 油 ピーチゼリーの素	豚肉 ギョーザ	キャベツ・黄ビーマン・わかめ・青ねぎ・にんにく 白桃(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん ぽん酢
2 水	木	白身魚フライ アスパラサラダ ごはん 小松菜と大根のスープ フルーツ（りんご）	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ 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 りんご	中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル)
3 木	金	かやくうどん ちくわの磯辯揚 フルーツ（バナナ）	うどん・つきこんにゅく・でん粉 小麦粉・油	平天 ちくわ	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩
4 金	火	中華丼 焼かぼちゃ うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ（パイナップル）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豚肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・グリンピース かぼちゃ ほうれん草 パイン	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 だし
5 木	木	カレーコロッケ サイコロ高野の煮物 ごはん カリフラワーと玉ねぎのスープ フルーツ（オレンジ）	カレーコロッケ・油 砂糖 米(国産)	凍り豆腐	人参・さやいんげん カリフラワー・玉ねぎ オレンジ	和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
8 月	火	チキンボールカレー風味 大根とちくわのあおさ和え ごはん わかめとしめじのスープ フルーツ（黄桃）	油・でん粉 米(国産)	肉団子 ちくわ	玉ねぎ 大根・人参・あおさのり わかめ・しめじ 黄桃(缶詰)	和風だし・トマトケチャップ・醤油・本みりん・塩・カレールウ 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
9 水	木	そぼろピビンバ丼 野菜コロッケ 白菜とコーンの中華スープ フルーツ（バナナ）	米(国産)・油・ごま油・砂糖 野菜コロッケ・油	豚ひき肉	玉ねぎ・小松菜・太もやし・人参 白菜・コーン バナナ	焼肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 鶏がらスープ
10 木	金	チキンマーマレード煮 切干大根の煮物 ごはん 玉ねぎとほうれん草のスープ フルーツ（りんご）	小麦粉・油・マーマレード・でん粉 つきこんにゅく・油・砂糖 米(国産)	鶏肉 がんもどき・油揚げ	にんにく 切干大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草 りんご	塩・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
11 木	木	スパゲティナポリタン ポテトサラダ フルーツポンチ	スパゲティ・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 青りんごゼリーの素・砂糖	ワインナー	玉ねぎ・ビーマン・トマトピューレ 人参・きゅうり 白桃(缶詰)・みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ・コンソメ
12 金	火	ツナピラフ レンコン肉詰フライ チンゲン菜としめじのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油 油	ツナフレーク レンコン肉詰フライ	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ チンゲン菜・しめじ オレンジ	コンソメ・塩 コンソメ
15 月	木	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ ごはん 小松菜と人参のスープ フルーツ（黄桃）	でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	しょうが ブロッコリー・玉ねぎ・ドライパセリ 小松菜・人参 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ
16 火	水	煮込みハンバーグ しらすとキャベツのサラダ ごはん わかめスープ フルーツ（みかん）	油 油・砂糖 米(国産)	ハンバーグ しらす	玉ねぎ キャベツ・きゅうり わかめ・大根 みかん(缶詰)	トマトケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・塩 醤油・酢 コンソメ
17 木	木	ローストチキン ツナとレンコンのサラダ ロールパン 人参ともやしのスープ プリンアラモード	油・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン プリン（豆乳クリーム入り）・ホイップクリーム	鶏肉 ツナフレーク	にんにく れんこん・さやいんげん 人参・太もやし 黄桃(缶詰)	塩・醤油・料理酒 醤油 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。				栄養価	エネルギー	たんぱく質
				平均栄養価	361kcal	11.7g
					8.8g	45mg



スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2025年12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	火	わかめラーメン 焼ギョーザ ピーチゼリー	ラーメン・油 油 ピーチゼリーの素	豚肉 ギョーザ	キャベツ・黄ビーマン・わかめ・青ねぎ・にんにく 白桃(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん ぽん酢
2 水	木	白身魚フライ アスパラサラダ ごはん 小松菜と大根のスープ フルーツ(りんご)	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ 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 りんご	中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) コンソメ
3 木	金	かやくうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ)	うどん・つきこんにゃく・でん粉 小麦粉・油	平天 ちくわ	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩
4 木	火	中華丼 焼かぼちゃ うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ(パイナップル)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豚肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・グリンピース かぼちゃ ほうれん草 パイン	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 だし
5 金	木	カレーコロッケ サイコロ高野の煮物 ごはん カリフラワーと玉ねぎのスープ フルーツ(オレンジ)	カレーコロッケ・油 砂糖 米(国産)	凍り豆腐	人参・さやいんげん カリフラワー・玉ねぎ オレンジ	和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
8 月	火	チキンボールカレー風味 大根とちくわのあおさ和え ごはん わかめとしめじのスープ フルーツ(黄桃)	油・でん粉 米(国産)	肉団子 ちくわ	玉ねぎ 大根・人参・あおさのり わかめ・しめじ 黄桃(缶詰)	和風だし・トマトケチャップ・富油・本みりん・塩・カレールウ 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
9 火	木	そぼろピビンバ丼 野菜コロッケ 白菜とコーンの中華スープ フルーツ(バナナ)	米(国産)・油・ごま油・砂糖 野菜コロッケ・油	豚ひき肉	玉ねぎ・小松菜・太もやし・人参 白菜・コーン バナナ	焼肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 鶏がらスープ
10 水	木	チキンマーマレード煮 切干大根の煮物 ごはん 玉ねぎとほうれん草のスープ フルーツ(りんご)	小麦粉・油・マーマレード・でん粉 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	鶏肉 がんもどき・油揚げ	にんにく 切干大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草 りんご	塩・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
11 木	火	スパゲティナポリタン ポテトサラダ フルーツポンチ	スパゲティ・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 青りんごゼリーの素・砂糖	ワインナー	玉ねぎ・ビーマン・トマトピューレ 人参・きゅうり 白桃(缶詰)・みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ・コンソメ 塩
12 金	木	ツナピラフ レンコン肉詰フライ チンゲン菜としめじのスープ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・油 油	ツナフレーク レンコン肉詰フライ	コーン・玉ねぎ・ドライバセリ チンゲン菜・しめじ オレンジ	コンソメ・塩 コンソメ
15 月	火	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ ごはん 小松菜と人参のスープ フルーツ(黄桃)	でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	しょうが プロッコリー・玉ねぎ・ドライバセリ 小松菜・人参 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ
16 火	木	煮込みハンバーグ しらすとキャベツのサラダ ごはん わかめスープ フルーツ(みかん)	油 油・砂糖 米(国産)	ハンバーグ しらす	玉ねぎ キャベツ・きゅうり わかめ・大根 みかん(缶詰)	トマトケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・塩 醤油・酢 コンソメ
17 水	木	ローストチキン ツナとレンコンのサラダ ロールパン 人参ともやしのスープ プリンアラモード	油・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン プリン(豆乳クリーム入り)・ホイップクリーム	鶏肉 ツナフレーク	にんにく れんこん・さやいんげん 人参・太もやし 黄桃(缶詰)	塩・醤油・料理酒 醤油 コンソメ
18 木	火	豚肉のおかか炒め ひじき煮 ごはん かぼちゃとわかめの味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖 砂糖 米(国産)	豚肉・かつお節 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ビーマン ひじき・人参・グリンピース わかめ・かぼちゃ オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・本みりん だし
19 金	木	白身魚のマヨネーズ焼 小松菜ともやしのごま和え かやくごはん 花麩と大根のすまし汁 フルーツ(バナナ)	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 白ごま 米(国産)・押麦 花麩	黄金がれい 油揚げ	小松菜・太もやし 人参・干しいたけ・さやいんげん 大根 バナナ	塩 醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし・醤油・本みりん・塩
22 月	火	ハヤシライス 切干大根サラダ オレンジゼリー	米(国産)・押麦・油 オレンジゼリーの素	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ 切干大根・きゅうり・赤ピーマン みかん(缶詰)	ハヤシルウ・トマトケチャップ 醤油・酢・本みりん
23 火	木	鶏肉の照焼 ビーフンサラダ ごはん 玉ねぎとプロッコリーのスープ フルーツ(パイナップル)	油・砂糖 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	コーン・玉ねぎ・ドライバセリ 玉ねぎ・プロッコリー パイン	醤油・本みりん 塩 コンソメ
24 水	木	カレイの煮付 ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん じゃが芋と小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	砂糖 米(国産) じゃが芋	黄金がれい 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが ほうれん草・キャベツ 小松菜 オレンジ	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし
25 木	火	厚揚げと野菜の中華炒め ツナとコーンのサラダ ごはん 大根とプロッコリーの中華スープ フルーツ(りんご)	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ ツナフレーク	人参・玉ねぎ・赤ピーマン・ビーマン・しょうが・にんにく 太もやし・コーン 大根・プロッコリー りんご	醤油・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ
26 金	木	ほうとう風うどん ちくわと野菜のサラダ フルーツ(バナナ)	うどん 油・砂糖	豚肉・赤みそ ちくわ	かぼちゃ・ごぼう・しめじ・青ねぎ さやいんげん・人参 バナナ	だし・白だし 醤油・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。			栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質
			平均栄養価	356kcal	12.4g	8.2g
					52mg	



スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



# 2025年12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	火	わかめラーメン 焼ギョーザ ピーチゼリー	ラーメン・油 油 ピーチゼリーの素	豚肉 ギョーザ	キャベツ・黃ビーマン・わかめ・青ねぎ・にんにく 白桃(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん ほん酢
2 水	木	白身魚フライ アスパラサラダ ごはん 小松菜と大根のスープ フルーツ（りんご）	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	白身魚フライ 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 りんご	中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) コンソメ
3 木	金	かやくうどん ちくわの磯辯揚 フルーツ（バナナ）	うどん・つきこんにゃく・でん粉 小麦粉・油	平天 ちくわ	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・白だし 塩
4 木	火	中華丼 焼かぼちゃ うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ（パイナップル）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉	豚肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・グリンピース かぼちゃ ほうれん草 パイン	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 だし
5 木	木	カレーコロッケ サイコロ高野の煮物 ごはん カリフラワーと玉ねぎのスープ フルーツ（オレンジ）	カレーコロッケ・油 砂糖 米(国産)	凍り豆腐	人参・さやいんげん カリフラワー・玉ねぎ オレンジ 	和風だし・醤油・料理酒 コンソメ
8 月	火	チキンポールカレー風味 大根とちくわのあおさ和え ごはん わかめとしめじのスープ フルーツ（黄桃）	油・でん粉 米(国産) 	肉団子 ちくわ	玉ねぎ 大根・人参・あおさのり わかめ・しめじ 黄桃(缶詰)	和風だし・トマトケチャップ・醤油・本みりん・塩・カレールウ 醤油・本みりん・和風だし コンソメ
9 木	木	そぼろピビンバ丼 野菜コロッケ 白菜とコーンの中華スープ フルーツ（バナナ）	米(国産)・油・ごま油・砂糖 野菜コロッケ・油	豚ひき肉	玉ねぎ・小松菜・太もやし・人参 白菜・コーン バナナ	焼肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 鶏がらスープ
10 木	火	チキンマーマレード煮 切干大根の煮物 ごはん 玉ねぎとほうれん草のスープ フルーツ（りんご）	小麦粉・油・マーマレード・でん粉 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	鶏肉 がんもどき・油揚げ	にんにく 切干大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草 りんご	塩・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ 
11 木	木	スペティナボリタン ボテサラダ フルーツポンチ	スペティ・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 青りんごゼリーの素・砂糖	ワインナー	玉ねぎ・ビーマン・トマトピューレ 人参・きゅうり 白桃(缶詰)・みかん(缶詰)	塩・トマトケチャップ・コンソメ 塩
12 木	火	ツナピラフ レンコン肉詰フライ チンゲン菜としめじのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	ツナフレーク レンコン肉詰フライ 	コーン・玉ねぎ・ドライバセリ チンゲン菜・しめじ オレンジ	コンソメ・塩 コンソメ
15 月	火	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ ごはん 小松菜と人参のスープ フルーツ（黄桃）	でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	しょうが ブロッコリー・玉ねぎ・ドライバセリ 小松菜・人参 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 塩 コンソメ
16 火	木	煮込みハンバーグ しらすとキャベツのサラダ ごはん わかめスープ フルーツ（みかん）	油・砂糖 米(国産)	ハンバーグ しらす	玉ねぎ キャベツ・きゅうり わかめ・大根 みかん(缶詰) 	トマトケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・塩 醤油・酢 コンソメ
17 水	木	ローストチキン ツナとレンコンのサラダ ロールパン 人参ともやしのスープ プリンアラモード	油・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	鶏肉 ツナフレーク 	にんにく れんこん・さやいんげん 人参・太もやし 黄桃(缶詰)	塩・醤油・料理酒 醤油 コンソメ
18 木	火	豚肉のおかか炒め ひじき煮 ごはん かぼちゃとわかめの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 砂糖 米(国産)	豚肉・かつお節 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ビーマン ひじき・人参・グリンピース わかめ・かぼちゃ オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 和風だし・醤油・本みりん だし 
19 木	火	白身魚のマヨネーズ焼 小松菜ともやしのこま和え かやくごはん 花麩と大根のすまし汁 フルーツ（バナナ）	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 白ごま 米(国産)・押麦 花麩	黄金がれい 油揚げ	小松菜・太もやし 人参・干しいたけ・さやいんげん 大根 バナナ	塩 醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし・醤油・本みりん・塩
22 月	火	ハヤシライス 切干大根サラダ オレンジゼリー	米(国産)・押麦・油 オレンジゼリーの素 	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ 切干大根・きゅうり・赤ビーマン みかん(缶詰)	ハヤシルウ・トマトケチャップ 醤油・酢・本みりん
23 火	木	鶏肉の照焼 ピーフンサラダ ごはん 玉ねぎとブロッコリーのスープ フルーツ（パイナップル）	油・砂糖 ピーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉	コーン・玉ねぎ・ドライバセリ 玉ねぎ・ブロッコリー パイン	醤油・本みりん 塩 コンソメ
24 水	木	カレイの煮付 ほうれん草とキャベツのお浸し ごはん じゃが芋と小松菜の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	砂糖 米(国産) じゃが芋	黄金がれい 油揚げ 赤みそ・白みそ 	しょうが ほうれん草・キャベツ 小松菜 オレンジ	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし
25 木	火	厚揚げと野菜の中華炒め ツナとコーンのサラダ ごはん 大根とブロッコリーの中華スープ フルーツ（りんご）	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ ツナフレーク	人参・玉ねぎ・赤ビーマン・ビーマン・しょうが・にんにく 太もやし・コーン 大根・ブロッコリー りんご	醤油・料理酒・鶏がらスープ 鶏がらスープ 
26 木	火	ほうとう風うどん ちくわと野菜のサラダ フルーツ（バナナ）	うどん 油・砂糖 	豚肉・赤みそ ちくわ	かぼちゃ・ごぼう・しめじ・青ねぎ さやいんげん・人参 バナナ	だし・白だし 醤油・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。

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	383kcal	12.6g	9.5g	86mg

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12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 月	月	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
2 火	火	キャロットパンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・豆腐 豆乳・油・人参 牛乳
3 水	水	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
4 木	木	アップルポテト 牛乳	さつま芋・豆乳 りんごジャム・砂糖 牛乳
5 金	金	きなこトースト 牛乳	食パン・マーガリン 砂糖・きな粉 牛乳
8 月	月	ワインナー蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・コンソメ 豆乳・油・ワインナー 牛乳
9 火	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
10 水	水	スイートポテト 牛乳	さつま芋・マーガリン 砂糖・油 牛乳
11 木	木	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
12 金	金	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
15 月	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
16 火	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 白桃(缶詰) 牛乳
17 水	水	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
18 木	木	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
19 金	金	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
22 月	月	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
23 火	火	パンプキンマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・油 豆乳・かぼちゃ 牛乳
24 水	水	ふんわりにんじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 牛乳
25 木	木	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
26 金	金	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
栄養価平均値		エネルギー175Kcal	たんぱく質4.6g 脂質5.8g 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。