



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 | 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・黄ピーマン・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 ぼん酢 | | |
| 2 | 火 | 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 | 水 | かやくうどん ちくわの磯辺揚げ 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 | 中華丼 焼かぼちゃ うす揚げ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・グリーンピース 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 | 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 | チキンボールカレー風味 大根とちくわのあおさやえ 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 | 火 | 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 | 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 | 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 | ウインナー | 玉ねぎ・ピーマン・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 | 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 | 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 | 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 | 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)・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 | 脂質 | カルシウム |
| | | | | 平均栄養価 | | 361kcal | 11.7g | 8.8g | 45mg |

※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 | 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・黄ピーマン・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 | 火 | 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 | 水 | かやくうどん ちくわの磯辺揚げ 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 | 中華丼 焼かぼちゃ うす揚げ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・グリーンピース 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 | 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 | 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 | 火 | そぼろピビンパ丼 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 | 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 | 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 | ウインナー | 玉ねぎ・ピーマン・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 | 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 | 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 | 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 | 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)・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 | 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・ピーマン ひじき・人参・グリーンピース 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 | 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 | 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 | 鶏肉の照焼 ビーフンサラダ 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 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・ドライパセリ 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 | 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 | 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・赤ピーマン・ピーマン・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 | 金 | 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 | | 356kcal | 12.4g | 8.2g | 52mg |

※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。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。

※そば・落花生の入った食材は使用していません。

★の日は楽しみメニュー

| 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 | 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・黄ピーマン・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 | 火 | 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 | 水 | かやくうどん ちくわの磯辺揚げ 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・干しいだけ・青ねぎ あおさのり バナナ | だし・白だし 塩 | | |
| 4 | 木 | 中華丼 焼かぼちゃ うす揚げ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・グリーンピース 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 | 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 | チキンボールカレー風味 大根とちくわのあおさしめじ 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 | 火 | そぼろビビンバ丼 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 | チキンマーメレード煮 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・マーメレード・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 | 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 | ウインナー | 玉ねぎ・ピーマン・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 | 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 | 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 | 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 | 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)・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 | 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・ピーマン ひじき・人参・グリーンピース 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 | 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・干しいだけ・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 | 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 | 鶏肉の照焼 ビーフンサラダ 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 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・ドライパセリ 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 | カレーの煮付 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 | 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・テンメシジャン・赤みそ ツナフレーク | 人参・玉ねぎ・赤ピーマン・ピーマン・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 | 金 | 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 | そばろおにぎり 牛乳 | 米(国産)・鶏ひき肉・油 醤油・砂糖・本みりん 牛乳 |
| 2 | 火 | 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 | 菜飯おにぎり 牛乳 | 米(国産) 菜めしの素 牛乳 |
| 4 | 木 | アップルポテト 牛乳 | さつまいも・豆乳 りんごジャム・砂糖 牛乳 |
| 5 | 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 | 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・コンソメ 豆乳・油・ウインナー 牛乳 |
| 9 | 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 | スイートポテト 牛乳 | さつまいも・マーガリン 砂糖・油 牛乳 |
| 11 | 木 | しらすおにぎり 牛乳 | 米(国産)・しらす 醤油 牛乳 |
| 12 | 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 | 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 | 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 | わかめおにぎり 牛乳 | 米(国産) わかめご飯の素 牛乳 |
| 18 | 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 | 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・さつまいも 牛乳 |
| 22 | 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 | 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 | 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 | ちんすこう 牛乳 | 小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳 |
| 26 | 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。