



2026年1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		
8	木	そぼろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ（バナナ）	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ		醤油・鶏がらスープ・塩 ぼん酢		
9	金	カレーライス コーンサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・白菜 フルーツカクテル(缶詰)		カレールウ トマトケチャップ・コンソメ		
13	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん 大根とほうれん草の味噌汁 フルーツ（みかん）	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 大根・ほうれん草 みかん(缶詰)		醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし		
14	水	サクサクコロッケ ウインナーサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（黄桃）	コロッケ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 花麩	ウインナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ 黄桃(缶詰)		塩 だし・本みりん・醤油・塩		
15	木	ショートパスタのボロネーゼ さっぱりサラダ フルーツポンチ	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 ピーチゼリーの素・砂糖	鶏ひき肉・大豆たんぱく	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 太もやし・赤ピーマン・ほうれん草・レモン果汁 みかん(缶詰)・パイン（缶詰）		トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油		
16	金	アジフライ 和風れんこんサラダ ごはん 大根と小松菜の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじフライ 赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・ブロッコリー 大根・小松菜 オレンジ		中濃ソース 醤油 だし		
19	月	貝だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすとキャベツのサラダ 菜飯ごはん フルーツ（黄桃）	そうめん・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ きゅうり・キャベツ・レモン果汁 菜めしの素 黄桃(缶詰)		だし・白だし 塩 酢・塩・醤油		
20	火	カレイの照焼 ひじき豆 ごはん 豚汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 大豆 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき・さやいんげん 人参・ごぼう・青ねぎ オレンジ		醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし		
21	水	マーマレードチキン もやしとブロッコリーのサラダ ごはん わかめとコーンのスープ フルーツ（パイナップル）	砂糖・でん粉・油・マーマレード 油・砂糖 米(国産)	鶏肉	にんにく・しょうが ブロッコリー・きゅうり・太もやし わかめ・コーン パイン		醤油・白ワイン 醤油・酢 コンソメ		
22	木	のっぺいうどん ウインナーと野菜のソテー フルーツ（バナナ）	うどん・つきこんにゃく・でん粉 油	牛肉 ウインナー	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ キャベツ・赤ピーマン バナナ		だし・白だし コンソメ		
23	金	麻婆丼 ちくわと白菜のさっぱり和え ブロッコリーとわかめの中華スープ フルーツ（りんご）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ちくわ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 白菜・人参 ブロッコリー・わかめ りんご		醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん 鶏がらスープ		
26	月	チキン南蛮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ（黄桃）	でん粉・油・砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 切干大根・さやいんげん・赤ピーマン 小松菜 黄桃(缶詰)		料理酒・塩・酢・醤油 醤油・酢・本みりん だし		
27	火	パンプキンシチュー 野菜コロッケ マロニーサラダ ロールパン フルーツ（みかん）	油 野菜コロッケ・油 マロニー・油・砂糖・ごま油 ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・ブロッコリー みかん(缶詰)		クリームシチューミックス 醤油・酢・本みりん		
★ 28	水	ガーリックチキン ミックスサラダ ごはん 豆腐とほうれん草の味噌汁 プリンアラモード	砂糖・オリーブ油 砂糖・ごま油 米(国産) プリン（豆乳クリーム入）・ホイップクリーム	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく キャベツ・人参・さやいんげん ほうれん草 黄桃(缶詰)		醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし		
29	木	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ（バナナ）	うどん 小麦粉・油	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・青ねぎ あおさのり バナナ		だし・白だし 塩		
30	金	白身魚のみそ照焼 もやしと白菜の梅風味和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（みかん）	砂糖・油 砂糖 米(国産) 花麩	たら・白みそ	太もやし・白菜・人参・練り梅 ほうれん草 みかん(缶詰)		本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩		
※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		355kcal	13.1g	8.1g	56mg

※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。



2026年1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いません。

★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		
5	月	ウインナーピラフ メンチカツ 春雨サラダ ワカメスープ ぶどうゼリー	米(国産)・油 油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) ぶどうゼリーの素	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・赤ピーマン わかめ・コーン 白桃(缶詰)		コンソメ・塩 塩 鶏がらスープ		
6	火	鶏肉の塩こうじ焼 サイコロ高野の煮物 ごはん ブロッコリーともやしのスープ フルーツ(みかん)	油 砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐	人参・グリーンピース ブロッコリー・太もやし みかん(缶詰)		塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ		
7	水	白身魚の旨煮 白菜とほうれん草のおかか和え ごはん 玉ねぎとわかめのすまし汁 フルーツ(黄桃)	砂糖 砂糖 米(国産)	ホキ かつお節	しょうが 白菜・ほうれん草 わかめ・玉ねぎ 黄桃(缶詰)		ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし・醤油・本みりん・塩		
8	木	そばろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ(バナナ)	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ		醤油・鶏がらスープ・塩 ほん酢		
9	金	カレーライス コーンサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・白菜 フルーツカクテル(缶詰)		カレールウ トマトケチャップ・コンソメ		
13	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん 大根とほうれん草の味噌汁 フルーツ(みかん)	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 大根・ほうれん草 みかん(缶詰)		醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし		
14	水	サクサクコロッケ ウインナーサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(黄桃)	コロッケ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 花麩	ウインナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ 黄桃(缶詰)		塩 だし・本みりん・醤油・塩		
15	木	ショートパスタのボロネーゼ さっぱりサラダ フルーツポンチ	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 ピーチゼリーの素・砂糖	鶏ひき肉・大豆たんぱく	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 太もやし・赤ピーマン・ほうれん草・レモン果汁 みかん(缶詰)・パイン(缶詰)		トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油		
16	金	アジフライ 和風れんこんサラダ ごはん 大根と小松菜の味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじフライ 赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・ブロッコリー 大根・小松菜 オレンジ		中濃ソース 醤油 だし		
19	月	具だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすとキャベツのサラダ 菜飯ごはん フルーツ(黄桃)	そうめん・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ きゅうり・キャベツ・レモン果汁 菜めしの素 黄桃(缶詰)		だし・白だし 塩 酢・塩・醤油		
20	火	カレイの照焼 ひじき豆 ごはん 豚汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 大豆 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき・さやいんげん 人参・ごぼう・青ねぎ オレンジ		醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし		
21	水	マーメレードチキン もやしとブロッコリーのサラダ ごはん わかめとコーンのスープ フルーツ(パイナップル)	砂糖・でん粉・油・マーメレード 油・砂糖 米(国産)	鶏肉	にんにく・しょうが ブロッコリー・きゅうり・太もやし わかめ・コーン パイン		醤油・白ワイン 醤油・酢 コンソメ		
22	木	のっぺいうどん ウインナーと野菜のソテー フルーツ(バナナ)	うどん・つきこんにやく・でん粉 油	牛肉 ウインナー	大根・人参・干しいたけ・青ねぎ キャベツ・赤ピーマン バナナ		だし・白だし コンソメ		
23	金	麻婆丼 ちくわと白菜のさっぱり和え ブロッコリーとわかめの中華スープ フルーツ(りんご)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ちくわ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 白菜・人参 ブロッコリー・わかめ りんご		醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん 鶏がらスープ		
26	月	チキン南蛮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ(黄桃)	でん粉・油・砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 切干大根・さやいんげん・赤ピーマン 小松菜 黄桃(缶詰)		料理酒・塩・酢・醤油 醤油・酢・本みりん だし		
27	火	パンブキンシチュー 野菜コロッケ マロニーサラダ ロールパン フルーツ(みかん)	油 野菜コロッケ・油 マロニー・油・砂糖・ごま油 ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・ブロッコリー みかん(缶詰)		クリームシチューミックス 醤油・酢・本みりん		
★ 28	水	ガーリックチキン ミックスサラダ ごはん 豆腐とほうれん草の味噌汁 プリンアラモード	砂糖・オリーブ油 砂糖・ごま油 米(国産) プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく キャベツ・人参・さやいんげん ほうれん草 黄桃(缶詰)		醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし		
29	木	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ(バナナ)	うどん 小麦粉・油	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・青ねぎ あおさのり バナナ		だし・白だし 塩		
30	金	白身魚のみそ照焼 もやしと白菜の梅風味和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ(みかん)	砂糖・油 砂糖 米(国産) 花麩	たら・白みそ	太もやし・白菜・人参・練り梅 ほうれん草 みかん(缶詰)		本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩		
※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		354kcal	13.3g	7.7g	53mg

※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。



2026年1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いません。

★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	
5	月	ウインナーピラフ メンチカツ 春雨サラダ ワカメスープ ぶどうゼリー	米(国産)・油 油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) ぶどうゼリーの素	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・赤ピーマン わかめ・コーン 白桃(缶詰)		コンソメ・塩 塩 鶏がらスープ	
6	火	鶏肉の塩こうじ焼 サイコロ高野の煮物 ごはん ブロッコリーともやしのスープ フルーツ (みかん)	油 砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐	人参・グリーンピース ブロッコリー・太もやし みかん(缶詰)		塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 コンソメ	
7	水	白身魚の旨煮 白菜とほうれん草のおかか和え ごはん 玉ねぎとわかめのすまし汁 フルーツ (黄桃)	砂糖 砂糖 米(国産) 	ホキ かつお節	しょうが 白菜・ほうれん草 わかめ・玉ねぎ 黄桃(缶詰)		ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし・醤油・本みりん・塩	
8	木	そぼろ味噌ラーメン 焼ギョーザ フルーツ (バナナ)	ラーメン・油・ごま油 油	鶏ひき肉・赤みそ ギョーザ	玉ねぎ・人参・太もやし・青ねぎ バナナ		醤油・鶏がらスープ・塩 ぼん酢	
9	金	カレーライス コーンサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 砂糖	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 コーン・ブロッコリー・白菜 フルーツカクテル(缶詰)		カレールウ トマトケチャップ・コンソメ	
13	火	照焼ハンバーグ 納豆和え ごはん 大根とほうれん草の味噌汁 フルーツ (みかん)	油・砂糖・でん粉 米(国産)	ハンバーグ 納豆 赤みそ・白みそ 	オクラ・にんにく・塩昆布 大根・ほうれん草 みかん(缶詰)		醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし	
14	水	サクサクコロッケ ウインナーサラダ ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ (黄桃)	コロッケ・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) 花麩	ウインナー 豆腐	人参・キャベツ・ドライパセリ 黄桃(缶詰)		塩 だし・本みりん・醤油・塩	
15	木	ショートパスタのボロネーゼ さっぱりサラダ フルーツポンチ	マカロニ・オリーブ油・でん粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 ピーチゼリーの素・砂糖	鶏ひき肉・大豆たんぱく	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマト 太もやし・赤ピーマン・ほうれん草・レモン果汁 みかん(缶詰)・パイン (缶詰)		トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ・塩 酢・塩・醤油 	
16	金	アジフライ 和風れんこんサラダ ごはん 大根と小松菜の味噌汁 フルーツ (オレンジ)	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじフライ 赤みそ・白みそ	れんこん・コーン・ブロッコリー 大根・小松菜 オレンジ		中濃ソース 醤油 だし	
19	月	具だくさん汁にゅうめん 焼かぼちゃ しらすとキャベツのサラダ 菜飯ごはん フルーツ (黄桃)	そうめん・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉・油揚げ しらす	わかめ・人参 かぼちゃ きゅうり・キャベツ・レモン果汁 菜めしの素 黄桃(缶詰)		だし・白だし 塩 酢・塩・醤油	
20	火	カレイの照焼 ひじき豆 ごはん 豚汁 フルーツ (オレンジ)	油・砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	黄金がれい 大豆 豚肉・赤みそ・白みそ	しょうが ひじき・さやいんげん 人参・ごぼう・青ねぎ オレンジ		醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん だし	
21	水	マーマレードチキン もやしとブロッコリーのサラダ ごはん わかめとコーンのスープ フルーツ (パイナップル)	砂糖・でん粉・油・マーマレード 油・砂糖 米(国産)	鶏肉 	にんにく・しょうが ブロッコリー・きゅうり・太もやし わかめ・コーン パイン		醤油・白ワイン 醤油・酢 コンソメ	
22	木	のっぺいうどん ウインナーと野菜のソテー フルーツ (バナナ)	うどん・つきこんにゃく・でん粉 油	牛肉 ウインナー	大根・人参・干しいだけ・青ねぎ キャベツ・赤ピーマン バナナ		だし・白だし コンソメ	
23	金	麻婆丼 ちくわと白菜のさっぱり和え ブロッコリーとわかめの中華スープ フルーツ (りんご)	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖 	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ちくわ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ 白菜・人参 ブロッコリー・わかめ りんご		醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん 鶏がらスープ	
26	月	チキン南蛮 切干大根サラダ ごはん 小松菜と油揚げの味噌汁 フルーツ (黄桃)	でん粉・油・砂糖・マヨネースタイプ(卵不使用) 砂糖・オリーブ油 米(国産)	鶏肉	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 切干大根・さやいんげん・赤ピーマン 小松菜 黄桃(缶詰)		料理酒・塩・酢・醤油 醤油・酢・本みりん だし	
27	火	パンブキンシチュー 野菜コロッケ マロニーサラダ ロールパン フルーツ (みかん)	油 野菜コロッケ・油 マロニー・油・砂糖・ごま油 ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・しめじ・人参・玉ねぎ コーン・ブロッコリー みかん(缶詰)		クリームシチューミックス 醤油・酢・本みりん	
★ 28	水	ガーリックチキン ミックスサラダ ごはん 豆腐とほうれん草の味噌汁 プリンアラモード	砂糖・オリーブ油 砂糖・ごま油 米(国産) プリン(豆乳クリーム入)・ホイップクリーム	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	にんにく キャベツ・人参・さやいんげん ほうれん草 黄桃(缶詰)		醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん だし 	
29	木	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ (バナナ)	うどん 小麦粉・油	味付け油揚げ ちくわ	わかめ・青ねぎ あおさのり バナナ		だし・白だし 塩	
30	金	白身魚のみそ照焼 もやしと白菜の梅風味和え ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ (みかん)	砂糖・油 砂糖 米(国産) 花麩 	たら・白みそ	太もやし・白菜・人参・練り梅 ほうれん草 みかん(缶詰)		本みりん・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
※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	382kcal	13.5g	9.1g	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。



2026年1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
5	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
6	火	野菜パンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・豆腐 野菜&果物ジュース・油 牛乳
7	水	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
8	木	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
9	金	かぼちゃ豆乳蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・かぼちゃ 牛乳
13	火	きな粉マフィン 牛乳	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 油・豆乳 牛乳
14	水	黒糖シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン 黒砂糖・砂糖 牛乳
15	木	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
16	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
19	月	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
20	火	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
21	水	お麴のシュガーラスク 牛乳	おつゆ麴・マーガリン グラニュー糖 牛乳
22	木	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
23	金	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
26	月	焼き芋みたらしあん 牛乳	さつま芋・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
27	火	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
28	水	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
29	木	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
30	金	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
栄養価平均値			エネルギー168Kcal たんぱく質4.8g 脂質4.9g カルシウム91mg

＊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。