



2026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	
2	月	肉団子のケチャップ煮 塩昆布ナムル ごはん うす揚げとさつまいもの味噌汁 フルーツ（みかん）	油・砂糖・でん粉 ごま油 米(国産) さつま芋	肉団子 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ 白菜・切干大根・ほうれん草・塩昆布 みかん(缶詰)	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース だし	
3	火	そぼろご飯 アジの味噌焼 菜の花サラダ 花麩のすまし汁 ピーチボンチ	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 花麩 カルピス・いちごジャム	鶏ひき肉・大豆たんぱく あじ・白みそ	あおさのり・人参・コーン 菜の花・赤ピーマン・キャベツ えのきだけ 寒天・黄桃(缶詰)	醤油・本みりん 本みりん 塩 だし・醤油・本みりん・塩	
4	水	鶏肉の照焼 大根とほうれん草のおかか和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 米(国産)	鶏肉 かつお節 豆腐	大根・ほうれん草・人参 わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・塩	
5	木	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（バナナ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・太もやし・人参・ピーマン バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース ほん酢	
6	金	カレーライス さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 砂糖	鶏肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・小松菜・レモン果汁 フルーツカクテル(缶詰)	カレールウ 酢・塩・醤油	
9	月	白身魚の旨煮 サイコロ高野の煮物 ごはん わかめと大根の味噌汁 フルーツ（みかん）	砂糖 砂糖 米(国産)	ホキ 凍り豆腐 赤みそ・白みそ	しょうが 人参・グリーンピース わかめ・大根 みかん(缶詰)	ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	
10	火	煮込みハンバーグ フライドチキン ポテトフライ 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 ポテトフライ・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 プリン（豆乳クリーム入）・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	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・小松菜 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃(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・コンソメ コンソメ だし	
11	水	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・人参・わかめ・にんにく バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん	
12	木	ウインナーピラフ メンチカツ チンゲン菜とコーンのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・コーン オレンジ	コンソメ・塩 中濃ソース コンソメ	
13	金	豚肉と厚揚げの味噌炒め キャベツともやしのお浸し ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（黄桃）	油・砂糖 米(国産) 花麩	豚肉・生揚げ・赤みそ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく 太もやし・キャベツ・人参 ほうれん草 黄桃(缶詰)	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
16	月	きざみきつねうどん ちくわと野菜のサラダ フルーツ（みかん）	うどん・砂糖 油・砂糖	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ ブロッコリー・白菜 みかん(缶詰)	和風だし・醤油・だし・白だし 醤油・酢	
17	火	鶏肉の唐揚げ もやしと小松菜のスタミナ和え ごはん 玉ねぎとコーンのスープ パンケーキ	でん粉・油 砂糖 米(国産) ホットケーキミックス・砂糖・油	鶏肉 豆腐・豆乳 豚肉・牛乳	しょうが 太もやし・人参・小松菜・にんにく 玉ねぎ・コーン	醤油・料理酒 醤油・塩 コンソメ	
18	水	パンフキンシチュー ミックスサラダ ロールパン フルーツ（りんご）	油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース さやいんげん・大根・赤ピーマン・レモン果汁 りんご	クリームシチューミックス 酢・塩・醤油		
			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	380kcal	14.0g	9.7g	70mg

※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。

※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。

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い





2026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	
2	月	肉団子のケチャップ煮 塩昆布ナムル ごはん うす揚げとさつまいもの味噌汁 フルーツ（みかん）	油・砂糖・でん粉 ごま油 米(国産) さつま芋	肉団子 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ 白菜・切干大根・ほうれん草・塩昆布 みかん(缶詰)		トマトケチャップ・醤油・ウスターソース だし	
3	火	そぼろご飯 アジの味噌焼 菜の花サラダ 花麩のすまし汁 ピーチポンチ	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 花麩 カルピス・いちごジャム	鶏ひき肉・大豆たんぱく あじ・白みそ	あおきのり・人参・コーン 菜の花・赤ピーマン・キャベツ えのきたけ 寒天・黄桃(缶詰)		醤油・本みりん 本みりん 塩 だし・醤油・本みりん・塩	
4	水	鶏肉の照焼 大根とほうれん草のおかか和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 米(国産)	鶏肉 かつお節 豆腐	大根・ほうれん草・人参 わかめ オレンジ		醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・塩	
5	木	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（バナナ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・太もやし・人参・ピーマン バナナ		料理酒・中濃ソース・どんかつソース ぼん酢	
6	金	カレーライス さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 砂糖	鶏肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・小松菜・レモン果汁 フルーツカクテル(缶詰)		カレールウ 酢・塩・醤油	
9	月	白身魚の旨煮 サイコロ高野の煮物 ごはん わかめと大根の味噌汁 フルーツ（みかん）	砂糖 砂糖 米(国産)	ホキ 凍り豆腐 赤みそ・白みそ	しょうが 人参・グリーンピース わかめ・大根 みかん(缶詰)		ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし	
10	火	煮込みハンバーグ フライドチキン ポテトフライ 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・マヨネースタイプ(卵不使用)・でん粉・油 ポテトフライ・油 油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 プリン（豆乳クリーム入）・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	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・小松菜 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃(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	
11	水	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・人参・わかめ・にんにく バナナ		醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん	
12	木	ウインナーピラフ メンチカツ チンゲン菜とコーンのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・コーン オレンジ		コンソメ・塩 中濃ソース コンソメ	
13	金	豚肉と厚揚げの味噌炒め キャベツともやしのお浸し ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（黄桃）	油・砂糖 米(国産) 花麩	豚肉・生揚げ・赤みそ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく 太もやし・キャベツ・人参 ほうれん草 黄桃(缶詰)		醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
16	月	きざみきつねうどん ちくわと野菜のサラダ フルーツ（みかん）	うどん・砂糖 油・砂糖	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ ブロッコリー・白菜 みかん(缶詰)		和風だし・醤油・だし・白だし 醤油・酢	
17	火	鶏肉の唐揚げ もやしと小松菜のスタミナ和え ごはん 玉ねぎとコーンのスープ パンケーキ	でん粉・油 砂糖 米(国産)	鶏肉 豆腐・豆乳 豚肉・牛乳	しょうが 太もやし・人参・小松菜・にんにく 玉ねぎ・コーン		醤油・料理酒 醤油・塩 コンソメ	
18	水	パンフキンシチュー ミックスサラダ ロールパン フルーツ（りんご）	油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	豆腐・豆乳 豚肉・牛乳	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース さやいんげん・大根・赤ピーマン・レモン果汁 りんご		クリームシチューミックス 酢・塩・醤油	
19	木	サーモンフライ ひじき入りナムル ごはん うす揚げと玉ねぎの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 砂糖・ごま油 米(国産)	サーモンマヨフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	小松菜・太もやし・人参・ひじき・にんにく 玉ねぎ オレンジ		中濃ソース 醤油・塩 だし	
23	月	ハンバーグ マカロニサラダ ごはん ブロッコリーと白菜のスープ フルーツ（黄桃）	砂糖 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ	コーン・人参 ブロッコリー・白菜 黄桃(缶詰)		トマトケチャップ 塩 コンソメ	
24	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（みかん）	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 みかん(缶詰)		塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 だし	
25	水	焼き鳥丼 小松菜とコーンのサラダ 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 マヨネースタイプ(卵不使用)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・人参・のり 小松菜・赤ピーマン・コーン 青ねぎ バナナ		醤油・本みりん・塩 だし	
26	木	豚肉のチャブチェ 焼かぼちゃ ごはん チンゲン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 米(国産)	豚肉	玉ねぎ・人参・ピーマン かぼちゃ チンゲン菜・太もやし オレンジ		醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ 塩 鶏がらスープ	
27	金	甘辛チキン 小松菜と白菜のごま和え ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（りんご）	でん粉・油・砂糖 白ごま 米(国産)	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが 小松菜・白菜・人参 大根・わかめ りんご		塩・料理酒・本みりん・醤油 醤油・本みりん・和風だし だし	
30	月	ミートボールの甘酢あん ひじき煮 ごはん キャベツとコーンのスープ フルーツ（黄桃）	油・砂糖・でん粉 砂糖 米(国産)	肉団子 油揚げ	玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参・グリーンピース キャベツ・コーン 黄桃(缶詰)		酢・醤油・トマトケチャップ・鶏がらスープ 和風だし・醤油・本みりん コンソメ	
31	火	中華丼 ポテトのマヨネース焼 豆腐と小松菜の味噌汁 フルーツ（みかん）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用)・油	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	白菜・太もやし・人参・さやいんげん 小松菜 みかん(缶詰)		鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 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	372kcal	13.7g	8.8g	63mg



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。

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い



2026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
2	月	肉団子のケチャップ煮 塩昆布ナムル ごはん うす揚げとさつまいもの味噌汁 フルーツ（みかん）	油・砂糖・でん粉 ごま油 米(国産) さつま芋	肉団子 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ 白菜・切干大根・ほうれん草・塩昆布 みかん(缶詰)	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース だし
3	火	そぼろご飯 アジの味噌焼 菜の花サラダ 花魁のすまし汁 ピーチボンチ	米(国産)・油・砂糖 砂糖・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 花魁 カルピス・いちごジャム	鶏ひき肉・大豆たんぱく あじ・白みそ	あおきのり・人参・コーン 菜の花・赤ピーマン・キャベツ えのきたけ 寒天・黄桃(缶詰)	醤油・本みりん 本みりん 塩 だし・醤油・本みりん・塩
4	水	鶏肉の照焼 大根とほうれん草のおかか和え ごはん 豆腐とわかめのすまし汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 米(国産)	鶏肉 かつお節 豆腐	大根・ほうれん草・人参 わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・塩
5	木	焼そば 焼ギョーザ フルーツ（バナナ）	焼きそば用麺・油・でん粉 油	豚肉 ギョーザ	キャベツ・太もやし・人参・ピーマン バナナ	料理酒・中濃ソース・とんかつソース ぼん酢
6	金	カレーライス さっぱりサラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 砂糖	鶏肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 白菜・黄ピーマン・小松菜・レモン果汁 フルーツカクテル(缶詰)	カレールウ 酢・塩・醤油
9	月	白身魚の旨煮 サイコロ高野の煮物 ごはん わかめと大根の味噌汁 フルーツ（みかん）	砂糖 砂糖 米(国産)	ホキ 凍り豆腐 赤みそ・白みそ	しょうが 人参・グリーンピース わかめ・大根 みかん(缶詰)	ウスターソース・醤油・料理酒 和風だし・醤油・料理酒 だし
10	火	煮込みハンバーグ フライドチキン ポテトフライ 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 ポテトフライ・油 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 里芋 プリン（豆乳クリーム入）・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	にんにく・しょうが れんこん 黄ピーマン・小松菜 菜めしの素 人参・ごぼう・青ねぎ 黄桃(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
11	水	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・人参・わかめ・にんにく バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・本みりん
12	木	ウインナーピラフ メンチカツ チンゲン菜とコーンのスープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	ウインナー メンチカツ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・コーン オレンジ	コンソメ・塩 中濃ソース コンソメ
13	金	豚肉と厚揚げの味噌炒め キャベツともやしのお浸し ごはん 花魁のすまし汁 フルーツ（黄桃）	油・砂糖 米(国産) 花魁	豚肉・生揚げ・赤みそ	赤ピーマン・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく 太もやし・キャベツ・人参 ほうれん草 黄桃(缶詰)	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩
16	月	きざみきつねうどん ちくわと野菜のサラダ フルーツ（みかん）	うどん・砂糖 油・砂糖	油揚げ ちくわ	わかめ・人参・大根・青ねぎ ブロッコリー・白菜 みかん(缶詰)	和風だし・醤油・だし・白だし 醤油・酢
17	火	鶏肉の唐揚げ もやしと小松菜のスタミナ和え ごはん 玉ねぎとコーンのスープ ハンケーキ	でん粉・油 砂糖 米(国産) ホットケーキミックス・砂糖・油	鶏肉 豆腐・豆乳 豚肉・牛乳	しょうが 太もやし・人参・小松菜・にんにく 玉ねぎ・コーン	醤油・料理酒 醤油・塩 コンソメ
18	水	パンプキンシチュー ミックスサラダ ロールパン フルーツ（りんご）	油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	豚肉・牛乳	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース さやいんげん・大根・赤ピーマン・レモン果汁 りんご	クリームシチューミックス 酢・塩・醤油
19	木	サーモンフライ ひじき入りナムル ごはん うす揚げと玉ねぎの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 砂糖・ごま油 米(国産)	サーモンマヨフライ 油揚げ・赤みそ・白みそ	小松菜・太もやし・人参・ひじき・にんにく 玉ねぎ オレンジ	中濃ソース 醤油・塩 だし
23	月	ハンバーグ マカロニサラダ ごはん ブロッコリーと白菜のスープ フルーツ（黄桃）	砂糖 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ	コーン・人参 ブロッコリー・白菜 黄桃(缶詰)	トマトケチャップ 塩 コンソメ
24	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（みかん）	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 みかん(缶詰)	塩こうじ 和風だし・醤油・料理酒 だし
25	水	焼き鳥丼 小松菜とコーンのサラダ 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 マヨネーズタイプ(卵不使用)	鶏肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・人参・のり 小松菜・赤ピーマン・コーン 青ねぎ バナナ	醤油・本みりん・塩 だし
26	木	豚肉のチャプチェ 焼かぼちゃ ごはん チンゲン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 米(国産)	豚肉	玉ねぎ・人参・ピーマン かぼちゃ チンゲン菜・太もやし オレンジ	醤油・本みりん・料理酒・鶏がらスープ 塩 鶏がらスープ
27	金	甘辛チキン 小松菜と白菜のごま和え ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（りんご）	でん粉・油・砂糖 白ごま 米(国産)	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが 小松菜・白菜・人参 大根・わかめ りんご	塩・料理酒・本みりん・醤油 醤油・本みりん・和風だし だし
30	月	ミートボールの甘酢あん ひじき煮 ごはん キャベツとコーンのスープ フルーツ（黄桃）	油・砂糖・でん粉 砂糖 米(国産)	肉団子 油揚げ	玉ねぎ・ピーマン ひじき・人参・グリーンピース キャベツ・コーン 黄桃(缶詰)	酢・醤油・トマトケチャップ・鶏がらスープ 和風だし・醤油・本みりん コンソメ
31	火	中華丼 ポテトのマヨネーズ焼 豆腐と小松菜の味噌汁 フルーツ（みかん）	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 豆腐・赤みそ・白みそ	白菜・太もやし・人参・さやいんげん 小松菜 みかん(缶詰)	鶏がらスープ・本みりん・料理酒・醤油・塩 塩 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。

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。

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	399kcal	13.9g	10.1g	99mg



2026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
2	月	ちんすこう 牛乳	小麦粉・砂糖 塩・油 牛乳
3	火	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
4	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
5	木	しらすおにぎり 牛乳	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
6	金	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
9	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
10	火	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
11	水	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
12	木	フルーツゼリー 牛乳	ゼラチン・砂糖 フルーツカクテル(缶詰) 牛乳
13	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
16	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
17	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・さつまいも 牛乳
18	水	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
19	木	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
23	月	さつまいもマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・マーガリン 豆乳・さつまいも 牛乳
24	火	菜飯おにぎり 牛乳	米(国産) 菜めしの素 牛乳
25	水	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	木	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	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
30	月	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
31	火	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
栄養価平均値			エネルギー172Kcal たんぱく質4.9g 脂質5.5g カルシウム94mg

*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。