

献立表

あじさい保育園(完了アレルギー (12～15か月))

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ	栄 養 価	
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
01 (火 ～	ご飯 生揚げと豚肉の味噌炒め 大根との甘酢和え すまし汁(麩・えのき・浅月)	米、砂糖、上新粉、 ながいも、焼ふ、油	牛乳、生揚げ、豚 肉(肩)、ハム、あず き(ゆで)、米みそ (淡色辛みそ)、す りごま	野菜ジュース、だい こん、たまねぎ、チン ゲンサイ、あさつき、 カットわかめ、えのき だけ	かつおだし汁、 酢、しょうゆ、酒、 食塩	牛乳 野菜ジュース かるかん	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	412 kcal 16.0 g 11.9 g 216 mg
02 (水 ～	食パン オレンジ アクアパッツァ風 マセドアンサラダ カレースープ	食パン、米、じゃが いも、砂糖、油、オ リーブ油	牛乳、かれい切 身、豚肉(肩)、ペー コン、油揚げ、ごま	オレンジ、たまねぎ、 にんじん、きゅうり、 キャベツ、赤ピーマ ン、しめじ、セロ リー、にんにく	しょうゆ、酢、酒、 ワイン(白)、コン ソメ、食塩、カ レー粉	牛乳 牛乳 きつねおにぎり	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	476 kcal 23.7 g 18.2 g 251 mg
03 (木 ～	野菜たっぷりビビンバ丼 春雨サラダ サムゲタン風スープ バナナ	米、米粉、小麦粉、 もち米、砂糖、はる さめ、マヨネーズ、 ごま油、油	牛乳、豚肉(肩)、鶏 もも肉、豚ひき肉、 米みそ(淡色辛み そ)、ごま	バナナ、にんじん、だ いこん、もやし、きゅう り、ねぎ、こまつな、 コーン、にら、切り干 しだいこん、干しいた け、にんにく	しょうゆ、酢、鶏 がらスープの素、 食塩	ジョア(白ブドウ) 牛乳 代替:菓子	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	492 kcal 18.9 g 14.5 g 294 mg
04 (金 ～	ご飯 洋風チャンプルー おかか和え みそ汁(なめこ・じゃが芋)	米、ロールパン、 じゃがいも	牛乳、卵、鶏もも肉、 ツナ油漬缶、ピザ用 チーズ、米みそ(淡 色辛みそ)、バター、 かつお節	もやし、キャベツ、ほ うれんそう、コーン、 たまねぎ、にんじん、 なめこ、ピーマン	かつおだし汁、ケ チャップ、しょう ゆ、コンソメ	牛乳 牛乳 ピザトースト	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	486 kcal 22.0 g 19.1 g 263 mg
05 (土 ～	スパゲティ スープ ゼリー	スパゲティ(ゆ で)				気になる野菜ジュース 麦茶 菓子	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	0 kcal 0 g 0 g 0 mg
07 (月 ～	～七夕メニュー～ 行事食のため全弁当	ゆでうどん、油、砂 糖、片栗粉、ごま 油	牛乳、豚ひき肉、 鶏もも肉、米みそ (淡色辛みそ)	すいか、たまねぎ、 コーン、にんじん、ね ぎ、きゅうり、たけの こ(ゆで)、ブロッコ リー、干しいたけ、 しょうが、トマト	しょうゆ、酢、コン ソメ、食塩	牛乳 牛乳 たなばたクレープ すいか	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	487 kcal 17.3 g 19.9 g 226 mg
08 (火 ～	ご飯 グレープフルーツ 魚のなめこおろし煮 ウインナーと野菜のソテー みそ汁(じゃが芋・浅月)	米、じゃがいも、砂 糖、油	牛乳、ウインナー、 米みそ(淡色辛み そ)、さわら切身	グレープフルーツ、にん じん、キャベツ、りんご濃 縮果汁、たまねぎ、だい こん、なめこ、あさつき、 レモン果汁、粉かんで ん、しょうが	かつおだし汁、 しょうゆ、酒	ジョア(白ブドウ) 牛乳 キャロットゼリー せんべい	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	423 kcal 17.3 g 10.8 g 263 mg
09 (水 ～	昆布ご飯 炒り豆腐 もやしの梅和え すまし汁(麩・水菜・人参)	米、小麦粉、アレ ルギー用マーガリン、 砂糖、焼ふ、片 栗粉、ごま油	ジョア 白ブドウ、 牛乳、木綿豆腐、 豚肉(肩)、豆乳、ご ま、鶏ささみ	もやし、たまねぎ、に んじん、チンゲンサ イ、きゅうり、いちご ジャム、しめじ、きょう な、うめびしお、塩こん ぶ、ひじき	かつおだし汁、 しょうゆ、食塩	牛乳 ジョア(白ブドウ) ロシアケーキ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	514 kcal 18.5 g 16.0 g 377 mg
10 (木 ～	食パン もやしと春雨スープ おからのキッシュ きのこサラダ 茹でとうもろこし	食パン、米、はるさ め、油、砂糖、ごま 油	牛乳、卵、おから、 ベーコン、ごま、か にかまぼこ	キャベツ、もやし、とう もろこし、にんじん、たま ねぎ、しめじ、ほうれんそ う、えのきたけ、ねぎ、赤 ピーマン、あさつき、ひじ き、粉かんでん、カットわ かめ	ケチャップ、酢、 しょうゆ、コンソ メ、鶏がらスープ の素、食塩	牛乳 牛乳 ネギごまおにぎり 代替:菓子	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	458 kcal 18.1 g 17.1 g 249 mg
11 (金 ～	ご飯 メロン 魚の塩焼き ツナじゃがが煮 みそ汁(ごぼう・油揚げ・小松菜)	米、じゃがいも、 ホットケーキ粉、砂 糖、油	牛乳、ほっけ切 身、ツナ油漬缶、 卵、米みそ(淡色 辛みそ)、油揚げ、 バター	たまねぎ、メロン、パ ナナ、にんじん、こま つな、ごぼう、グリーン ピース	かつおだし汁、 しょうゆ、酒、食 塩	牛乳 牛乳 バナナケーキ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	522 kcal 22.3 g 19.7 g 237 mg
12 (土 ～	炊込みピラフ スープ ゼリー	米				気になる野菜ジュース 麦茶 菓子	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	0 kcal 0 g 0 g 0 mg
14 (月 ～	菜飯 凍り豆腐の五目煮 バナナ みそ汁(なめこ・人参・白菜)	さつまいも、米、砂 糖、板こんにやく、 油、片栗粉	牛乳、鶏もも肉、米 みそ(淡色辛み そ)、凍り豆腐、ご ま、黒ごま	バナナ、だいこん、 はくさい、にんじん、 なめこ、ごぼう、グリ ンピース、あさつき	かつおだし汁、 しょうゆ、酒、食 塩	牛乳 牛乳 大学芋	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	459 kcal 17.1 g 13.5 g 272 mg
15 (火 ～	夏野菜カレー 豆腐サラダ 冬瓜スープ	米、じゃがいも、砂 糖、油	牛乳、木綿豆腐、 豚ひき肉、豚肉 (肩)、ツナ油漬缶	ぶどう濃縮果汁、みかん 缶、だいこん、とうがん、た まねぎ、きゅうり、メロン、に んじん、なす、コーン、カット トマト缶詰、オクラ、にんに く、粉かんでん、しょうが、 カットわかめ	カレールー、酢、 しょうゆ、鶏がら スープの素、食 塩	ジョア(白ブドウ) 牛乳 フルーツポンチ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	503 kcal 18.0 g 15.8 g 293 mg
16 (水 ～	食パン バナナ 魚のクリームソースかけ フレンチサラダ トマトスープ	食パン、米、三温 糖、小麦粉、オリ ブ油、コーンスタ ーチ、砂糖	牛乳、さけ切身、鶏 もも肉、ベーコン、 生クリーム、きな 粉、すりごま、バ ター	バナナ、たまねぎ、 キャベツ、コーン、カッ トトマト缶詰、にんじ ん、まいたけ、ブロッコ リー、えのきたけ、に んにく	りんご酢、コンソ メ、食塩、パセリ 粉	牛乳 牛乳 きな粉おはぎ	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	468 kcal 22.3 g 19.8 g 254 mg
17 (木 ～	ご飯 トマトと卵の中華炒め オクラのおかか和え ワンタンスープ	米、ワンタンの皮、 油	牛乳、鶏もも肉、 卵、木綿豆腐、 チーズ、かつお節	とうもろこし、はくさ い、トマト、チンゲン サイ、たまねぎ、もや し、オクラ、カットわ かめ	しょうゆ、鶏がら スープの素、食 塩	牛乳 牛乳 焼きとうもろこし せんべい	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	444 kcal 19.1 g 17.3 g 253 mg

献立表

あじさい保育園(完了アレルギー (12～15か月))

日／曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	
18 (金)	ご飯 鶏の南蛮漬け 南瓜と茄子のそぼろ煮 みそ汁(キャベツ・しめじ)	米、ロールパン、砂糖、アレルギー用マーガリン、油、小麦粉	牛乳、鶏もも皮付き切身、鶏ひき肉、こしあん(生)、米みそ(淡色辛みそ)	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、なす、キャベツ、しめじ、ピーマン、いんげん、しょうが	かつおだし汁、しょうゆ、酢、酒	牛乳 牛乳 小倉サンド	エネルギー 541 kcal たんぱく質 23.4 g 脂 質 21.8 g カルシウム 222 mg
19 (土)	スパゲティ スープ ゼリー	スパゲティー(ゆで)				気になる野菜ジュース 麦茶 菓子	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0 g 脂 質 0 g カルシウム 0 mg
22 (火)	ご飯 生揚げのケチャップ炒め 三色ナムル すまし汁(麩・人参・水菜)	米、焼ふ、油、片栗粉、ごま油、砂糖	牛乳、生揚げ、豚肉(肩)	オレンジ、もやし、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、きゅうり、きょうな	かつおだし汁、ケチャップ、しょうゆ、中濃ソース、酢、酒、食塩	ジョア(白ブドウ) 牛乳 フォークで食べるゼリー ビスケット	エネルギー 454 kcal たんぱく質 16.6 g 脂 質 11.5 g カルシウム 359 mg
23 (水)	納豆ご飯 魚の煮つけ 大根の甘酢和え みそ汁(さつま芋・えのき・浅月)	米、さつまいも、ホットケーキ粉、油、砂糖	牛乳、かじき、挽きわり納豆、ハム、カルピス、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま、かつお節	だいこん、こまつな、にんじん、えのきたけ、あさつき、しょうが、ひじき	かつおだし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩	牛乳 牛乳 カルピスマフィン	エネルギー 500 kcal たんぱく質 23.1 g 脂 質 19.0 g カルシウム 266 mg
24 (木)	ご飯 中華風オムレツ ひじきの炒り煮 みそ汁(なす・浅月・油揚げ)	米、しらたき、砂糖、ごま油、油	ジョア 白ブドウ、牛乳、卵、鶏ひき肉、ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	にんじん、なす、かぼちゃ、れんこん、たまねぎ、にら、ひじき、いんげん、あさつき、粉かんでん	かつおだし汁、しょうゆ、酒、食塩	牛乳 ジョア(白ブドウ) 野菜スティック煮(れんこん・かぼちゃ) せんべい	エネルギー 437 kcal たんぱく質 18.8 g 脂 質 14.8 g カルシウム 384 mg
25 (金)	食パン 和風おろしハンバーグ 春雨サラダ すまし汁(豆腐・ほうれん草・ねぎ)	食パン、米、はるさめ、マヨネーズ、パン粉、砂糖、片栗粉	牛乳、豚ひき肉、絹ごし豆腐、ツナ油漬缶、ごま	キウイフルーツ、ほうれんそう、たまねぎ、だいこん、きゅうり、にんじん、コーン、ねぎ、あおのり	かつおだし汁、しょうゆ、酒、食塩	牛乳 牛乳 ツナ青のりおにぎり	エネルギー 450 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 19.7 g カルシウム 236 mg
26 (土)	炊込みピラフ スープ ゼリー	米				気になる野菜ジュース 麦茶 菓子	エネルギー 0 kcal たんぱく質 0 g 脂 質 0 g カルシウム 0 mg
28 (月)	鶏ごぼうご飯 魚の磯辺焼き 切干大根の塩昆布サラダ すまし汁(豚・玉ねぎ・水菜)	米、ホットケーキ粉、砂糖、小麦粉、ごま油、油	牛乳、かじき、豆乳、鶏もも肉、絹ごし豆腐、豚肉(肩)、ごま、すりごま	たまねぎ、にんじん、きゅうり、切り干しだいこん、しめじ、ごぼう、きょうな、塩こんぶ、いんげん、しょうが、にんにく、あおのり	かつおだし汁、しょうゆ、酒、酢、食塩	牛乳 牛乳 プリン風蒸しパン	エネルギー 515 kcal たんぱく質 23.8 g 脂 質 17.4 g カルシウム 294 mg
29 (火)	ご飯 豆腐の中華風 きゅうりのゆかり和え みそ汁(冬瓜・油揚げ)	米、片栗粉、ごま油	牛乳、ヤクルト、木綿豆腐、豚肉(肩)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	すいか、チンゲンサイ、とうがん、もやし、きゅうり、たけのこ(ゆで)、にんじん、しょうが、干しいたけ	かつおだし汁、酒、しょうゆ、鶏がらスープの素、食塩	ジョア(白ブドウ) 牛乳 すいか せんべい	エネルギー 423 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 11.1 g カルシウム 323 mg
30 (水)	ご飯 ひじき卵焼き なすとピーマンのみそ炒め すまし汁(長いも・白菜・浅月)	米、ながいも、米粉、小麦粉、砂糖、オリーブ油、油、三温糖	牛乳、卵、豚肉(肩)、鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま	たまねぎ、グレープフルーツ、なす、にんじん、はくさい、ピーマン、切り干しだいこん、ひじき、あさつき、粉かんでん	かつおだし汁、しょうゆ、酒、食塩、パセリ粉	牛乳 牛乳 野菜ブリッツ	エネルギー 454 kcal たんぱく質 18.7 g 脂 質 17.0 g カルシウム 260 mg
31 (木)	～お祭りメニュー～絵本メニュー 行事食のため全弁当	焼きそばめん、フライドポテト、じゃがいも、マッシュポテト、油、片栗粉、小麦粉、粉糖	牛乳、鶏もも肉、豚ひき肉、さつま揚げ、豆乳	きゅうり、もやし、パナナ、とうもろこし、たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、ピーマン、あさつき、あおのり、にんにく	中濃ソース、ケチャップ、コンソメ、しょうゆ、食塩、鶏がらスープの素	牛乳 牛乳 たこ焼き風 焼とうもろこし	エネルギー 585 kcal たんぱく質 21.8 g 脂 質 26.8 g カルシウム 239 mg

※3～5歳児には午前中のおやつはつきません
※3～5歳児には給食に牛乳がつかます(代替は豆乳です)
※給食・おやつに使うパンは、乳使用のヤマザキのロイヤルブレッド食パン、パスコの超熟ロールまたは卵・乳不使用のロールパンを使用しています
※カレールーはアレルギー27品目不使用の物を使用します
※食材の関係で献立が変更になることがあります
※魚・青魚アレルギー弁当持参になります ※魚・青魚アレルギー除去食になります
※卵アレルギー弁当持参になります ※卵アレルギー除去食になります
※乳・乳製品アレルギー弁当持参になります ※乳・乳製品アレルギー除去食になります
※グレープフルーツ・オレンジ弁当持参になります * グレープフルーツ・オレンジ・みかん除去食になります
※肉類弁当持参になります ※肉類除去食になります

保護者確認欄

印

2025年07月

献立表

あじさい保育園(後期 (9～11か月))

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ
01 (火)	お粥 豆腐と豚肉の味噌煮 すまし汁(麩・えのき・浅月)	米、サラダ用スパゲティー、焼ふ、砂糖、片栗粉	生揚げ、豚肉(肩)、 米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、あさつき、えのきたけ	かつおだし汁、ケチャップ、しょうゆ、食塩	スパゲティと野菜のケチャップ煮
02 (水)	食パン 魚のクリーム煮 ポークスープ オレンジ	じゃがいも、米、食パン、片栗粉	牛乳、かれい切身、豚肉(肩)	オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	リゾット風
03 (木)	お粥の野菜あんかけ丼 チキンスープ バナナ	米、じゃがいも、片栗粉、砂糖	豚肉(肩)、豚ひき肉、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、ねぎ、にんじん、もやし、だいこん、こまつな、切り干しだいこん	しょうゆ	じゃが芋と野菜のそぼろ煮
04 (金)	お粥 麩チャンプルー風 みそ汁(じゃが芋・ほうれん草)	米、ロールパン、じゃがいも、片栗粉、焼ふ	鶏もも肉、ツナ水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、キャベツ、ほうれんそう、にんじん	かつおだし汁、ケチャップ	ロールパンのツナオニオンソース
05 (土)	煮込みスパゲティ スープ	スパゲティー(ゆで)	ヨーグルト(加糖)			ヨーグルト
07 (月)	味噌あんかけうどん ブロッコリートマト煮	ゆでうどん、片栗粉、砂糖	ヨーグルト(加糖)、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	すいか、トマト、ねぎ、きゅうり、ブロッコリー、にんじん	しょうゆ、しいたけだし汁、食塩	すいか ヨーグルト
08 (火)	お粥 魚の野菜あんかけ みそ汁(じゃが芋・浅月) グレープフルーツ	米、じゃがいも、マカロニ、砂糖、片栗粉	牛乳、さわら切身、ツナ水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)	キャベツ、グレープフルーツ、にんじん、たまねぎ、あさつき	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	マカロニと野菜のクリーム煮込み
09 (水)	ひじき粥 豆腐と野菜のくず煮 すまし汁(麩・人参)	米、焼ふ、片栗粉、砂糖	ヨーグルト(加糖)、木綿豆腐、豚肉(肩)	たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、ひじき	かつおだし汁、しょうゆ	ヨーグルト かぼちゃクッキー
10 (木)	食パン じゃが芋とツナの煮つけ もやしの春雨スープ	じゃがいも、米、食パン、はるさめ、砂糖	ツナ水煮缶	にんじん、たまねぎ、カットわかめ、もやし、ねぎ	かつおだし汁、しょうゆ	雑炊
11 (金)	お粥 魚と野菜のクリーム煮 麩のみそ汁	じゃがいも、米、焼ふ	さけ切身、米みそ(淡色辛みそ)、牛乳	バナナ、たまねぎ、にんじん、こまつな	かつおだし汁、食塩	バナナ 赤ちゃんせんべい
12 (土)	リゾット風 スープ ヨーグルト	米	ヨーグルト(加糖)			麦茶 菓子
14 (月)	お粥 凍り豆腐の五目煮 バナナ みそ汁(白菜・浅月)	さつまいも、米、砂糖	鶏もも肉、凍り豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、にんじん、だいこん、はくさい、あさつき	かつおだし汁、しょうゆ	さつま芋と人参のスティック煮
15 (火)	ハヤシライス風 冬瓜スープ	米、じゃがいも、片栗粉、砂糖	木綿豆腐、豚ひき肉、豚肉(肩)	とうがん、だいこん、たまねぎ、カットマト缶詰、にんじん、きゅうり、カットわかめ	かつおだし汁、しょうゆ、ケチャップ	豆腐と根菜のだし煮
16 (水)	食パン 魚のクリームソースかけ トマトスープ オレンジ	米、食パン、三温糖	さけ切身、牛乳、鶏もも肉、きな粉、すりごま、バター	たまねぎ、オレンジ、ブロッコリー、キャベツ、カットマト缶詰、にんじん	食塩	きな粉のお粥
17 (木)	お粥 鶏とトマトの洋風煮 豆腐とワカメのスープ	米、干しそうめん	鶏もも肉、木綿豆腐	はくさい、チンゲンサイ、トマト、たまねぎ、もやし、にんじん、カットわかめ	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	煮ソーメン

2025年07月

献立表

あじさい保育園(後期 (9～11か月))

日／曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	
18 (金)	お粥 鶏とナスのくず煮 みそ汁(キャベツ・南瓜)	米、ロールパン、砂糖、片栗粉	鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、にんじん、なす	かつおだし汁、しょうゆ、酢	パンのかぼちゃペースト添え
19 (土)	煮込みスパゲティ スープ	スパゲティー(ゆで)	ヨーグルト(加糖)			ヨーグルト
22 (火)	お粥 豆腐のケチャップ煮 すまし汁(麩・人参・きゅうり) オレンジ	米、干しうどん、焼ふ、片栗粉	生揚げ、豚肉(肩)	オレンジ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、ほうれんそう	かつおだし汁、ケチャップ、しょうゆ	煮込みうどん
23 (水)	納豆ひじき粥 魚と野菜の煮つけ さつま芋のみそ汁	米、さつまいも、砂糖	かじき、挽きわり納豆、米みそ(淡色辛みそ)	にんじん、だいこん、こまつな、あさつき、ひじき	かつおだし汁、しょうゆ	大根と人参のスティック煮 ウエハース
24 (木)	お粥 豆腐のそぼろ野菜あんかけ みそ汁(なす・浅月・玉ねぎ)	米、マカロニ、砂糖、片栗粉	牛乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	かぼちゃ、にんじん、なす、たまねぎ、あさつき	しょうゆ、かつおだし汁	かぼちゃとマカロニのクリーム煮
25 (金)	食パン 春雨と野菜のそぼろ煮 すまし汁(豆腐・ほうれん草・ねぎ)	米、食パン、片栗粉、砂糖	豚ひき肉、絹ごし豆腐、ツナ水煮缶	きゅうり、ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、ねぎ、あおのり	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	青のり雑炊
26 (土)	リゾット風 スープ ヨーグルト	米	ヨーグルト(加糖)			麦茶 菓子
28 (月)	お粥 魚と野菜の炊き合わせ すまし汁(豚・玉ねぎ・わかめ)	米、片栗粉、砂糖	ヨーグルト(加糖)、かじき、豚肉(肩)	たまねぎ、きゅうり、にんじん、切り干しだいこん、カットわかめ、あおのり	かつおだし汁、しょうゆ	ヨーグルト 赤ちゃんせんべい
29 (火)	お粥 豆腐のあんかけ みそ汁(冬瓜・もやし)	米、片栗粉	木綿豆腐、豚肉(肩)、米みそ(淡色辛みそ)	ずいか、きゅうり、とうがん、チンゲンサイ、にんじん、もやし	かつおだし汁、しょうゆ、しいたけだし汁	ずいか ウエハース
30 (水)	大根粥 茄子と豚肉の味噌煮込み すまし汁(白菜・あさつき)	米、さつまいも、砂糖	鶏ひき肉	きゅうり、グレープフルーツ、にんじん、なす、たまねぎ、はくさい、切り干しだいこん、あさつき	かつおだし汁、しょうゆ	さつま芋甘煮 グレープフルーツ
31 (木)	野菜煮込みうどん 豆腐とじゃが芋の煮物 バナナ	ゆでうどん、じゃがいも、砂糖	木綿豆腐、豚ひき肉	バナナ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、きゅうり	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	じゃが芋と野菜のおやき

※3～5歳児には午前中のおやつはつきません
※3～5歳児には給食に牛乳がつきます
※給食・おやつに使うパンは、乳使用のヤマザキのロイヤルブレッド食パン、バスコの超熟ロールまたは卵・乳不使用のロールパンを使用しています
※カレールーはアレルギー27品目不使用のものを使用します
※食材の関係で献立が変更になることがあります