

日にち	午前1回食Ⅰ	午前1回食Ⅱ	午前2回食Ⅰ		午後2回食Ⅱ	
			午前	午後	午前	午後
2・16 月	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト かぶペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし かぶつぶし しらすつぶし 野菜スープ	七倍がゆ 鶏の野菜煮 (ささみ・人参・玉葱・だし 醤油) 味噌汁 (かぶ・だし・味噌)	七倍がゆ 豆腐の味噌あんかけ (豆腐・人参・玉葱・白菜 だし・味噌) 煮物 (なす・だし)	七倍がゆ 鶏の野菜煮 (ささみ・人参・玉葱・だし 醤油) 味噌汁 (かぶ・だし・味噌)	七倍がゆ 豆腐の味噌あんかけ (豆腐・人参・玉葱・白菜 だし・味噌) 煮物 (なす・だし)
3・17 火	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし さつま芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 さつま芋・だし・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油)	パンがゆ 鮭のスープ煮 (鮭・人参・玉葱・じゃが芋 だし・塩) 煮浸し (ブロッコリー・だし・醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 さつま芋・だし・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) 炒り卵(卵黄・だし・塩)	パンがゆ・食パン 鮭のスープ煮 (鮭・人参・玉葱・じゃが芋 だし・塩) 煮浸し (ブロッコリー・だし・醤油)
4・18 水	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト キャベツペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし キャベツつぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・醤油) 味噌汁 (人参・玉葱・キャベツ 里芋・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 大根・だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし)	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・醤油) 味噌汁 (人参・玉葱・キャベツ 里芋・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・鶏挽・人参・玉葱 大根・だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし)
5・19 木	パンがゆつぶし 人参ペースト 白菜ペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし 人参つぶし 白菜つぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	パンがゆ 鶏のスープ煮 (ささみ・人参・玉葱・白菜 だし・塩) じゃが芋のマッシュ (じゃが芋・だし)	七倍がゆ しらす煮 (しらす・だし) 味噌汁 (人参・玉葱・なす・小松菜 だし・味噌)	パンがゆ・食パン 鶏のスープ煮 (鶏挽・人参・玉葱・白菜 だし・塩) じゃが芋のマッシュ (じゃが芋・だし)	七倍がゆ しらす煮 (しらす・だし) 味噌汁 (人参・玉葱・なす・小松菜 だし・味噌)
6・20 金	つぶしがゆ 人参ペースト 大根ペースト ほうれん草ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 大根つぶし ほうれん草つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 魚の味噌煮 (鮭・ほうれん草・だし・味噌) すまし汁 (大根・人参・だし・醤油)	七倍がゆ 豆腐の野菜あんかけ (豆腐・玉葱・キャベツ・人参 だし・醤油) 煮物 (さつま芋・ブロッコリー・だし)	七倍がゆ 魚の味噌煮 (鮭・ほうれん草・だし・味噌) すまし汁 (大根・人参・だし・醤油)	七倍がゆ 豆腐の野菜あんかけ (豆腐・玉葱・キャベツ・人参 だし・醤油) 煮物 (さつま芋・ブロッコリー・だし)
7・21 土						
9・23 月	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ そぼろ煮 (ささみ・だし・塩) 野菜スープ (人参・玉葱・じゃが芋 だし・醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・かぶ 南瓜・だし・味噌) 煮奴 (豆腐・だし・醤油)	七倍がゆ そぼろ煮 (鶏挽・だし・塩) 野菜スープ (人参・玉葱・じゃが芋 だし・醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・かぶ 南瓜・だし・味噌) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) そぼろ煮(卵黄・だし)
10・24 火	つぶしがゆ 人参ペースト ほうれん草ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし ほうれん草つぶし さつま芋つぶし しらすつぶし 野菜スープ	七倍がゆ しらすの旨煮 (しらす・人参・玉葱 ほうれん草・だし) 味噌汁 (さつま芋・だし・味噌)	パンがゆ 鶏のトマト煮 (ささみ・トマト・白菜・だし・塩) 野菜スープ (人参・大根・ブロッコリー だし・醤油)	七倍がゆ しらすの旨煮 (しらす・人参・玉葱 ほうれん草・だし) 味噌汁 (さつま芋・だし・味噌)	パンがゆ・食パン 鶏のトマト煮 (鶏挽・トマト・白菜・だし・塩) 野菜スープ (人参・大根・ブロッコリー だし・醤油)
11・25 水	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 南瓜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 南瓜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・小松菜 だし・醤油) 煮物 (南瓜・人参・だし・味噌) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・醤油) すまし汁 (人参・玉葱・キャベツ じゃが芋・だし・醤油)	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・小松菜 だし・醤油) 煮物 (南瓜・人参・だし・味噌) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・醤油) すまし汁 (人参・玉葱・キャベツ じゃが芋・だし・醤油)
12・26 木	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 大根ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 大根つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌汁 (人参・大根・白菜・だし 味噌)	七倍がゆ 鶏の味噌煮 (ささみ・だし・味噌) 煮浸し (ほうれん草・人参・玉葱 だし)	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌汁 (人参・大根・白菜・だし 味噌)	七倍がゆ 鶏の味噌煮 (ささみ・だし・味噌) 煮浸し (ほうれん草・人参・玉葱 だし)
13・27 金	パンがゆつぶし 人参ペースト キャベツペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし 人参つぶし キャベツつぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	パンがゆ 豆腐のスープ煮 (豆腐・人参・玉葱・キャベツ だし・醤油) 煮物 (じゃが芋・だし)	七倍がゆ 魚のおろし煮 (鮭・大根・だし・醤油) 味噌汁 (小松菜・玉葱・さつま芋 だし・味噌)	パンがゆ・食パン 豆腐のスープ煮 (豆腐・人参・玉葱・キャベツ だし・醤油) 煮物 (じゃが芋・だし)	七倍がゆ 魚のおろし煮 (鮭・大根・だし・醤油) 味噌汁 (小松菜・玉葱・さつま芋 だし・味噌)
14・28 土						

2018年4月の給食（3回食）

向こころ保育園

毎日つくもの		午前食		午後食		
日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	
2	16	月	全粥 鶏つくね 和え物 味噌汁	米 鶏挽、豆腐、長葱、生姜、片栗粉、醤油 砂糖、みりん、塩 もやし、青梗菜、人参、ごま、醤油 かぶ、玉葱、だし、味噌	全粥 千草焼き なすの油みそ すまし汁	米 卵、ツナ、人参、玉葱、だし、砂糖、塩、油 なす、ピーマン、人参、玉葱、油、砂糖 みりん、味噌 白菜、玉葱、だし、塩、醤油
3	17	火	煮込みうどん さつまいものオレンジ煮 レタスと卵のスープ	うどん、豚挽、人参、玉葱、ピーマン、油 醤油、コンソメ、かつお節 さつまいも、砂糖、塩、オレンジジュース 卵、レタス、玉葱、コンソメ、塩、片栗粉	野菜入り蒸しパン 魚のムニエル 野菜ソテー 洋風味噌汁	小麦粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖 バター、卵、牛乳、人参、りんご、ほうれん草 鮭、小麦粉、バター ブロッコリー、人参、玉葱、油、塩、醤油 人参、玉葱、じゃが芋、だし、牛乳、味噌
4	18	水	菜の花がゆ 煮魚 里芋の揚げ煮 味噌汁	米、昆布、しらす、卵、小松菜、砂糖、塩、油 たら、砂糖、醤油、みりん 里芋、片栗粉、油、だし、醤油、砂糖 キャベツ、万能葱、しめじ、だし、味噌	煮込みうどん 煮奴 おかか和え	うどん、鶏挽、人参、玉葱、大根、南瓜 だし、醤油、塩 豆腐、砂糖、醤油、片栗粉 青梗菜、人参、かつお節、醤油
5	19	木	ロールパン・パンがゆ クリームシチュー 野菜サラダ	ロールパン 鶏挽、じゃが芋、玉葱、人参、小麦粉 バター、牛乳、コンソメ、塩 白菜、人参、醤油	全粥 煮魚 ごま和え 味噌汁	米 かじき、砂糖、醤油、みりん 小松菜、人参、ごま、醤油、砂糖 なす、人参、玉葱、だし、味噌
6	20	金	全粥 鮭の味噌煮 和え物 すまし汁	米 鮭、味噌、砂糖、みりん ほうれん草、人参、ツナ、醤油 大根、人参、長葱、だし、塩、醤油	ホットケーキ 肉団子スープ さつまいものレモン煮	ホットケーキミックス粉、牛乳、卵、バター 豚挽、玉葱、片栗粉、人参、玉葱、キャベツ ブロッコリー、塩、コンソメ さつまいも、砂糖、レモン汁
7	21	土	全粥 肉豆腐 かぶと人参の煮物 味噌汁	米 豚挽、豆腐、玉葱、人参、白菜 油、だし、砂糖、醤油 かぶ、人参、だし、砂糖、醤油、みりん 青梗菜、玉葱、だし、味噌	全粥 魚のケチャップ煮 粉ふき芋 人参の甘煮 味噌汁	米 たら、砂糖、酢、醤油、ケチャップ じゃが芋、青のり、塩 人参、砂糖、塩 ほうれん草、玉葱、だし、味噌
9	23	月	全粥 肉じゃが 野菜ソテー 若布スープ	米 鶏挽、人参、玉葱、じゃが芋、砂糖、醤油、みりん アスパラ、もやし、人参、玉ねぎ、油 塩、醤油 若布、玉葱、コンソメ、塩	煮込みうどん 炒り卵 きんぴら	うどん、人参、玉葱、青梗菜、かぶ、 だし、味噌 卵、しらす、にら、だし、みりん、醤油、油 南瓜、油、砂糖、醤油、ごま
10	24	火	全粥 魚の煮付け 白和え 味噌汁	米 かじき、砂糖、みりん、醤油 豆腐、ごま、砂糖、塩、人参、ほうれん草 だし、みりん、醤油 さつまいも、玉葱、だし、味噌	食パン・パンがゆ そばろ炒め ブロッコリーのトマト煮 野菜スープ	食パン 鶏挽、人参、玉葱、白菜、砂糖、みりん、醤油 ブロッコリー、トマト、コンソメ、塩、醤油 大根、玉葱、人参、コンソメ、塩
11	25	水	煮込みうどん 南瓜の味噌煮 スティック人参 ヨーグルト	うどん、しらす、人参、玉葱、小松菜 砂糖、みりん、塩、醤油、だし 豚挽、南瓜、だし、砂糖、みりん、味噌 人参、だし ヨーグルト	全粥 魚の甘酢煮 和え物 すまし汁	米 たら、人参、玉葱、ピーマン、砂糖、みりん 酢、醤油、片栗粉 キャベツ、人参、醤油 じゃが芋、玉葱、だし、塩、醤油
12	26	木	全粥 煮魚 大根の煮物 味噌汁	米 鮭、みりん、砂糖、醤油 大根、人参、いんげん、油、だし、砂糖 醤油、みりん 白菜、玉葱、小葱、だし、味噌	全粥 煮込みハンバーグ 野菜ソテー すまし汁 バナナ	米 豚挽、豆腐、玉葱、片栗粉、砂糖、味噌、みりん ほうれん草、人参、バター、醤油 麩、人参、玉葱、だし、塩、醤油 バナナ
13	27	金	食パン・パンがゆ 豚挽のトマトスープ 温野菜 チーズ	食パン 豚挽、人参、玉葱、キャベツ、ホールトマト 油、コンソメ、塩 じゃが芋、人参、胡瓜、塩 チーズ	全粥 魚のおろし煮 さつまいもの甘煮 味噌汁	米 かじき、大根、砂糖、醤油、みりん さつまいも、だし、砂糖、醤油 小松菜、玉葱、だし、味噌
14	28	土	全粥 そばろ煮 野菜サラダ 味噌汁	米 鶏挽、ピーマン、人参、玉葱、砂糖 みりん、醤油 ブロッコリー、人参、ツナ、醤油 南瓜、玉葱、人参、だし、味噌	全粥 豆腐ステーキ 里芋の土佐煮 味噌汁	米 豆腐、小麦粉、油、みりん、醤油 里芋、人参、だし、砂糖、醤油、かつお節 キャベツ、人参、玉葱、だし、味噌

* 材料の都合により献立が変更になることがあります。

2018年4月の給食（完了期食）

向こころ保育園

		午前食		午後食		
毎日つくもの		ミルクまたは牛乳		ミルクまたは牛乳		
日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	
2	16	月	軟飯 鶏つくね 和え物 味噌汁	米 鶏挽、豆腐、長葱、生姜、片栗粉、醤油 砂糖、みりん、塩 もやし、青梗菜、人参、ごま、醤油 かぶ、玉葱、油揚げ、だし、味噌	軟飯 千草焼き なすの油みそ	米 卵、ツナ、人参、玉葱、だし、砂糖、塩、油 なす、ピーマン、人参、玉葱、油、砂糖 みりん、味噌
3	17	火	和風スパゲティ さつま芋のオレンジ煮 レタスと卵のスープ	スパゲティ、豚挽、人参、玉葱、ピーマン、椎茸 油、醤油、コンソメ、かつお節 さつま芋、砂糖、塩、オレンジジュース 卵、レタス、玉葱、コンソメ、塩、片栗粉	野菜入りマフィン 洋風味噌汁	小麦粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖 バター、卵、牛乳、人参、りんご、ほうれん草 人参、玉葱、じゃが芋、だし、牛乳、味噌
4	18	水	菜の花がゆ 煮魚 里芋の揚げ煮 味噌汁	米、昆布、しらす、卵、小松菜、砂糖、塩、油 たら、砂糖、醤油、みりん 里芋、片栗粉、油、だし、醤油、砂糖 キャベツ、万能葱、しめじ、だし、味噌	煮込みうどん おかか和え	うどん、鶏挽、人参、玉葱、大根、南瓜 だし、醤油、塩 青梗菜、人参、かつお節、醤油
5	19	木	ロールパン クリームシチュー 野菜サラダ	ロールパン 鶏挽、じゃが芋、玉葱、人参、小麦粉 バター、牛乳、コンソメ、塩 白菜、人参、醤油	きな粉おにぎり 味噌汁	米、きな粉、砂糖、塩 なす、人参、玉葱、だし、味噌
6	20	金	軟飯 鮭の味噌煮 和え物 すまし汁	米 鮭、味噌、砂糖、みりん ほうれん草、人参、ツナ、醤油 大根、人参、長葱、だし、塩、醤油	ホットケーキ 肉団子スープ	ホットケーキミックス粉、牛乳、卵、バター 豚挽、玉葱、片栗粉、人参、玉葱、キャベツ ブロッコリー、塩、コンソメ
7	21	土	軟飯 肉豆腐 かぶと人参の煮物 味噌汁	米 豚挽、豆腐、玉葱、人参、白菜 油、だし、砂糖、醤油 かぶ、人参、だし、砂糖、醤油、みりん 青梗菜、玉葱、だし、味噌	軟飯 魚のケチャップ煮 味噌汁	米 たら、砂糖、酢、醤油、ケチャップ ほうれん草、玉葱、だし、味噌
9	23	月	軟飯 肉じゃが 野菜ソテー 若布スープ	米 鶏挽、人参、玉葱、じゃが芋、砂糖、醤油、みりん アスパラ、もやし、人参、玉ねぎ、コーン、油 塩、醤油 若布、玉葱、コンソメ、塩	しらすチヂミ 味噌汁	小麦粉、卵、片栗粉、しらす、にら 玉葱、コンソメ、塩、ごま、ごま油 人参、玉葱、青梗菜、かぶ、だし、味噌
10	24	火	軟飯 魚の煮付け 白和え 味噌汁	米 かじき、砂糖、みりん、醤油 豆腐、ごま、砂糖、塩、人参、ほうれん草 だし、みりん、醤油 さつま芋、玉葱、だし、味噌	フレンチトースト 野菜スープ	食パン、卵、砂糖、牛乳、バター 大根、玉葱、人参、コンソメ、塩
11	25	水	煮込みうどん 南瓜の味噌煮 スティック人参 ヨーグルト	うどん、しらす、人参、玉葱、小松菜 砂糖、みりん、塩、醤油、だし 豚挽、南瓜、だし、砂糖、みりん、味噌 人参、だし ヨーグルト	おからパウンドケーキ すまし汁	おから、小麦粉、ベーキングパウダー 卵、グラニュー糖、油、牛乳、バニラエッセンス じゃが芋、玉葱、だし、塩、醤油
12	26	木	軟飯 煮魚 大根の煮物 味噌汁	米 鮭、みりん、砂糖、醤油 大根、人参、いんげん、油、だし、砂糖 醤油、みりん 白菜、玉葱、小葱、だし、味噌	軟飯 煮込みハンバーグ 野菜ソテー バナナ	米 豚挽、豆腐、玉葱、片栗粉、砂糖、味噌、みりん ほうれん草、人参、バター、醤油 バナナ
13	27	金	食パン 豚挽のトマトスープ ポテトサラダ チーズ	食パン 豚挽、人参、玉葱、キャベツ、ホールトマト 油、コンソメ、塩 じゃが芋、人参、胡瓜、マヨネーズ、塩 チーズ	おにぎり 味噌汁	米、ごま塩 小松菜、玉葱、だし、味噌
14	28	土	軟飯 そぼろ煮 野菜サラダ 味噌汁	米 鶏挽、ピーマン、人参、玉葱、砂糖 みりん、醤油 ブロッコリー、人参、ツナ、醤油 南瓜、玉葱、人参、だし、味噌	軟飯 豆腐ステーキ 味噌汁	米 豆腐、小麦粉、油、みりん、醤油 キャベツ、人参、玉葱、だし、味噌

* 材料の都合により献立が変更になることがあります。

給食献立表

2018年4月

向こころ保育園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
				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
2・16	月	御飯 とりつくね もやしのナムル 味噌汁(かぶ・玉葱・油揚げ)	牛乳 ブルーチェ いちご ミニのりすけ	米、片栗粉、砂糖、 ごま油	牛乳、鶏挽、豆腐、 竹輪、味噌、油揚げ、 ごま	もやし、かぶ、長葱、 青梗菜、玉葱、人参、 生姜
3・17	火	和風スパゲティ さつま芋のオレンジ煮 レタスと卵のスープ (卵・レタス・玉葱)	牛乳 野菜入りマフィン オレンジ	スパゲティ、さつま芋、 小麦粉、砂糖、片栗粉、 油	牛乳、豚挽、卵、バター、 かつお節	オレンジ濃縮果汁、 オレンジ、玉葱、レタス、 人参、ピーマン、椎茸、 りんご、ほうれん草
4・18	水	菜の花ごはん 鯖の塩焼き 里芋の揚げ煮 味噌汁(キャベツ・万能葱・しめじ)	牛乳 パリパリポテトスープストック味 カルテツバームクーヘン バナナ	米、里芋、片栗粉、油、 砂糖	牛乳、鯖、卵、しらす、 味噌	バナナ、キャベツ、しめ じ、小松菜、万能葱、昆 布
5・19	木	ロールパン クリームシチュー きんぴらサラダ りんご	牛乳 きな粉おにぎり グレープフルーツ	ロールパン、じゃが芋、 米、小麦粉、砂糖、油	牛乳、鶏肉、ハム、 きな粉、バター	グレープフルーツ、 りんご、玉葱、牛蒡、 人参、胡瓜、 アスパラガス
6・20	金	御飯 鯖の西京焼き 和えもの すまし汁(大根・人参・長葱)	牛乳 アメリカンドッグ いちご	米、油、砂糖、 ホットケーキミックス粉	牛乳、鰹、ウインナー、 ツナ缶、卵、味噌	いちご、ほうれん草、 大根、人参、長葱
7・21	土	御飯 肉豆腐 かぶと人参の煮物 味噌汁(青梗菜・玉葱)	牛乳 星っ子 バタークッキー バナナ	米、油、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉、味噌	バナナ、かぶ、玉葱、 白菜、人参、青梗菜、 長葱、干椎茸
9・23	月	カレーライス 野菜ソテー 若布スープ(若布・玉葱)	牛乳 しらすチヂミ グレープフルーツ	米、じゃが芋、小麦粉、 片栗粉、ごま油、油	牛乳、豚肉、卵、バター、 しらす、ごま	グレープフルーツ、 玉葱、アスパラガス、 人参、もやし、コーン缶、 にら、若布、にんにく、 いちごジャム、生姜
10・24	火	御飯・のりたまふりかけ かじきの梅焼き 白和え 味噌汁(さつま芋・玉葱)	牛乳 フレンチトースト いちご	米、食パン、さつま芋、 こんにゃく、砂糖	牛乳、かじき、豆腐、卵、 味噌、バター、ごま	いちご、玉葱、人参、 ほうれん草、椎茸、梅干
11・25	水	天ぶらうどん 南瓜の味噌煮 変り漬け ヨーグルト	牛乳 おからパウンドケーキ りんご	干麺、小麦粉、油、 砂糖、ごま油	牛乳、ヨーグルト、卵、 豚挽、おから、桜エビ、 けずり節、味噌	南瓜、りんご、胡瓜、 玉葱、長葱、小松菜、 人参、水菜、昆布
12・26	木	御飯 鮭の香味焼き 切干し大根の煮物 味噌汁(白菜・玉葱・万能葱)	牛乳 ココナッツクリームサンド 鉄入りたっぷりしらすくん バナナ	米、砂糖、ごま油、油	牛乳、鮭、味噌、油揚げ	バナナ、白菜、万能葱、 玉葱、切干大根、人参、 いんげん、生姜
13・27	金	ぶどうぱん ポークビーンズ ポテトサラダ チーズ	牛乳 昆布おにぎり オレンジ	ぶどうパン、じゃが芋、 米、マヨネーズ、油	牛乳、豚肉、大豆水煮、 チーズ、ハム	オレンジ、玉葱、人参、 ホールトマト缶、胡瓜、 キャベツ、昆布佃煮、 マッシュルーム缶
14・28	土	御飯 鶏肉のホイル焼き 野菜サラダ 味噌汁(南瓜・人参・玉葱)	牛乳 野菜せん カルテツミルクラスク バナナ	米、砂糖、ごま油	牛乳、鶏肉、味噌、 ツナ缶、バター	バナナ、ブロッコリー、 南瓜、玉葱、人参、 コーン缶、ピーマン
3~5歳児 1か月の平均栄養量 (おやつ含む)			エネルギー	583kcal	鉄	2.9mg
			たんぱく質	22.3g	カルシウム	265mg
			脂質	18.9g	ビタミンC	39mg
			塩分	2.6g	食物繊維	4.4g

※材料の都合により献立が変更になることがあります。