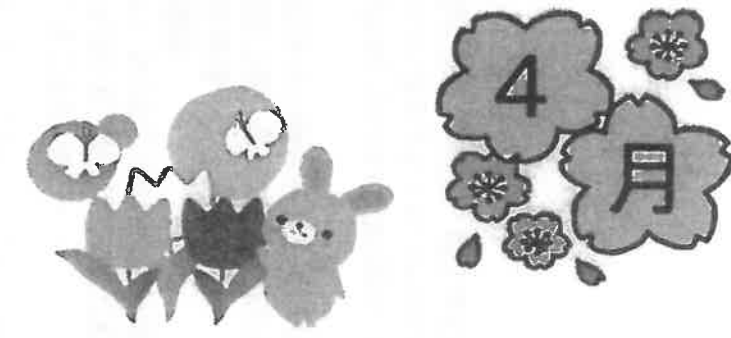


日	1・15	2・16	3・17	4・18	5・19	6・20	8・22
曜日	月	火	水	木	金	土	月
献立名	ごはん 鶏肉の照り焼き ほうれん草のお浸し わかめと豆腐のみそ汁	ごはん 豚肉のしょうが焼き ★チンゲン菜の錦糸和え 大根とキャベツのみそ汁	ごはん サバの塩焼き 切干大根の煮物 しめじとかぼちゃのみそ汁	五目うどん 鶏肉とアスパラのソテー わかめとかにかまのボン酢和え	カレーライス ブロッコリーとチーズのサラダ 果物(りんご)	ごはん 豚肉のこま味噌煮 菜の花のお浸し えのぎと青ねぎのずまし汁	ごはん 焼肉風 がんもの煮物 チンゲン菜とハムのスープ
材料名	白米 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 油 ほうれん草 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん わかめ 絹ごし豆腐 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 人参 玉ねぎ ピーマン しょうが 醤油 砂糖 酒 みりん 油 チンゲン菜 錦糸卵 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 大根 キャベツ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 サバ 塩 酒 切干大根 人参 いんげん ベーコン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん しめじ かぼちゃ 天然だし(昆布・かつお) みそ	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 小松菜 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 酒 みりん 鶏肉 アスパラガス 醤油 酒 油 コンソメ わかめ かにかま ボン酢 醤油 砂糖	白米 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレーウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク ブロッコリー ミックスチーズ 醤油 砂糖 酢 油 りんご	白米 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 赤パプリカ エリンギ 白ごま 天然だし(昆布・かつお) みそ 白みそ 酒 みりん 砂糖 醤油 菜の花 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん えのぎ 青ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 牛肉 キャベツ 人参 玉ねぎ 焼肉のたれ にんにく 油 塩 がんもどき 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん チンゲン菜 ロースハム コンソメ 塩 醤油 酒
副食	ココアパンケーキ、牛乳 小麦粉 ココア 砂糖 塩 油 ベーキングパウダー 牛乳	手作りチヂミ、麦茶 小麦粉 片栗粉 人参 玉ねぎ ニラ ミックスチーズ 醤油 ごま油 本だし 麦茶	手作りゼリー(ぶどう)、牛乳 ぶどうジュース 砂糖 イナアガー 牛乳	ピラフ風おにぎり、麦茶 白米 コーン グリンピース 人参 玉ねぎ コンソメ 塩 麦茶	きな粉クッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 きな粉 油 牛乳	お菓子 牛乳 お菓子 牛乳	お茶漬け風おにぎり、麦茶 白米 お茶 漬けわかめの菜 麦茶
栄養価	幼児 乳児 602kcal 蛋白23.5g 482kcal 蛋白18.8g 脂質17.3g 塩分2.0g 脂質13.8g 塩分1.6g	幼児 乳児 471kcal 蛋白17.0g 377kcal 蛋白13.6g 脂質11.1g 塩分2.0g 脂質8.9g 塩分1.6g	幼児 乳児 501kcal 蛋白15.3g 401kcal 蛋白12.2g 脂質14.8g 塩分1.8g 脂質11.8g 塩分1.4g	幼児 乳児 452kcal 蛋白18.3g 362kcal 蛋白14.6g 脂質8.9g 塩分2.4g 脂質7.1g 塩分1.9g	幼児 乳児 654kcal 蛋白16.7g 523kcal 蛋白13.4g 脂質26.6g 塩分2.2g 脂質21.3g 塩分1.8g	幼児 乳児 545kcal 蛋白22.5g 436kcal 蛋白18.0g 脂質13.4g 塩分1.7g 脂質10.7g 塩分1.4g	幼児 乳児 609kcal 蛋白17.2g 487kcal 蛋白13.8g 脂質21.5g 塩分2.0g 脂質17.2g 塩分1.6g
A		★チンゲン菜のサラダ (錦糸卵なし)					

日	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
曜日	火	水	木	金	土
献立名	ごはん 鶏のから揚げ ほうれん草のバターソテー 人参と鮎のみそ汁	ごはん サワラの和風あんかけ ブロッコリーのおかか和え わかめとかまぼこのずまし汁	★親子丼 奥だくさんみそ汁 果物(オレンジ)	菜飯ごはん サケのチーズ焼き ひじきの煮物 れんこんと大根のみそ汁	ごはん ポークケチャップ じゃが芋のコンソメ煮 小松菜と椎茸のみそ汁
材料名	白米 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 塩 しょうが にんにく 片栗粉 ほうれん草 コーン バター 醤油 コンソメ 人参 鮎 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 サワラ 人参 玉ねぎ 黄パプリカ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 ブロッコリー ちくわ かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん わかめ かまぼこ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 鶏肉 卵 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん スキムミルク 里芋 ささがきごぼう 白ねぎ しめじ 天然だし(昆布・かつお) みそ オレンジ	白米 菜飯の素 サケ ミックスチーズ 塩 ひじき 人参 大豆 キヌサヤ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん れんこん 大根 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 アスパラガス ウィンナー ケチャップ ソース コンソメ 塩 砂糖 油 じゃが芋 コーン コンソメ 醤油 砂糖 小松菜 椎茸 天然だし(昆布・かつお) みそ
副食	果物(バナナ)、牛乳 バナナ 牛乳	焼きそば、麦茶 中華麺 人参 玉ねぎ 中華だし ソース 油 あおさ 麦茶	さつま芋の蒸しパン、牛乳 小麦粉 さつま芋 砂糖 塩 ベーキングパウダー 牛乳	みたらしまカロニ、麦茶 マカロニ 醤油 砂糖 片栗粉 麦茶	お菓子、牛乳 お菓子 牛乳
栄養価	幼児 乳児 584kcal 蛋白21.0g 467kcal 蛋白16.8g 脂質20.3g 塩分1.9g 脂質16.2g 塩分1.5g	幼児 乳児 411kcal 蛋白15.2g 329kcal 蛋白12.2g 脂質5.9g 塩分1.9g 脂質4.7g 塩分1.5g	幼児 乳児 647kcal 蛋白23.0g 518kcal 蛋白18.4g 脂質14.6g 塩分1.8g 脂質11.7g 塩分1.4g	幼児 乳児 411kcal 蛋白17.0g 329kcal 蛋白13.6g 脂質4.6g 塩分2.2g 脂質3.7g 塩分1.8g	幼児 乳児 583kcal 蛋白20.0g 466kcal 蛋白16.0g 脂質16.0g 塩分2.2g 脂質12.8g 塩分1.8g
A			★鶏のつま煮丼 (卵なし)		



**ご入園・ご進級
おめでとうございます！！**

新しいクラスで少し緊張もあると思いますが、早く園の生活にも慣れて、お友達と食べる給食が毎日楽しみになるように願っています。

私達も心新たに、おいしくて安心・安全な給食作りを目指していきますので、今年度よりよろしくお祈りします！



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 藤喜屋
 ※★印はアレルギーA除去食対象です。
 ※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。