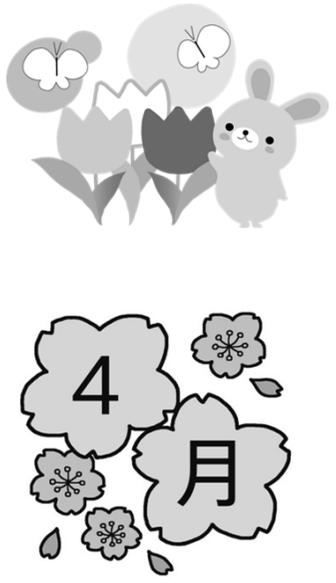


日	1・15	2・16	3・17	4・18	6・20	7・21	8・22							
曜日	水	木	金	土	月	火	水							
献立名	ごはん ザクの塩焼き 花野菜とかにかまのサラダ 切干大根の煮物 玉ねぎとしめじのみぞ汁	麻婆豆腐丼 チンゲン菜のナムル 白菜とパプリカのスープ	ごはん 鶏こぼろ素 小松菜とちくわの和え物 わかめとかぼちゃのみぞ汁	ごはん チンジャオロース風 里芋の煮物 キャベツと椎茸のみぞ汁	ごはん ポークチャップ ほうれん草のお浸し 大根と油揚げのみぞ汁	豆ごはん サウラのチーズ焼き 春雨サラダ 菜の花と麩のすまし汁	ちゃんぽん種 ブロッコリーのサラダ 果物(バナナ)							
材料名	白米 サケ 酒 塩 玉ねぎ フロッコリー カリフラワー かにかま 酢 醤油 砂糖 塩 油 切干大根 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 玉ねぎ しめじ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 チンゲンジャン 醤油 砂糖 酒 みそ ごま油 にんにく しょうが 片栗粉 チンゲン菜 太もやし 人参 酢 ごま油 醤油 砂糖 塩 白こま 白菜 赤パプリカ 中華だし 醤油 塩 酒 シヤンタン 白こま	白米 鶏肉 ささがきごぼう 人参 塩にんにく 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん しょうが 小松菜 ちくわ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん わかめ かぼちゃ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 牛肉 黄パプリカ ピーマン 人参 コーン 中華だし 醤油 砂糖 塩 酒 みりん 片栗粉 里芋 人参 枝豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん キャベツ 椎茸 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 人参 玉ねぎ いんげん コーン ケチャップ 砂糖 ソース 油 コンソメ ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 大根 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 天然だし(昆布・かつお) グリーンピース 酒 塩 サウラ 酒 ミックスチーズ 砂糖 ハセリ 春雨 人参 小松菜 酢 ごま油 醤油 砂糖 塩 白こま 菜の花 麩 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	中華種 豚肉 キャベツ 人参 赤かまぼこ 木もやし ちゃんぽんスープ みりん ブロッコリー ミニトマト 酢 醤油 砂糖 塩 油 バナナ							
副食	チーズクッキー、牛乳	ジャーマンポテト、麦茶	塩焼きそば、麦茶	お菓子、牛乳	手作りゼリー、牛乳	きな粉ハンケーキ、牛乳	お茶漬け風おにぎり、麦茶							
栄養価	幼児 571kcal 蛋白15.6g 脂質14.6g 塩分1.9g	乳児 457kcal 蛋白12.5g 脂質11.7g 塩分1.5g	幼児 561kcal 蛋白16.3g 脂質16.3g 塩分2.1g	乳児 449kcal 蛋白13.0g 脂質13.0g 塩分1.7g	幼児 447kcal 蛋白14.7g 脂質11.8g 塩分1.6g	乳児 358kcal 蛋白11.8g 脂質7.3g 塩分1.6g	幼児 638kcal 蛋白17.9g 脂質23.1g 塩分1.8g	乳児 510kcal 蛋白14.3g 脂質18.5g 塩分1.4g	幼児 494kcal 蛋白18.3g 脂質10.5g 塩分1.9g	乳児 395kcal 蛋白14.6g 脂質8.4g 塩分1.5g	幼児 536kcal 蛋白19.1g 脂質10.8g 塩分1.8g	乳児 429kcal 蛋白15.3g 脂質10.8g 塩分1.4g	幼児 466kcal 蛋白16.9g 脂質4.4g 塩分2.0g	乳児 373kcal 蛋白13.5g 脂質3.5g 塩分1.6g
A														
日	9・23	10・24	11・25	13・27	14・28	30								
曜日	木	金	土	月	火	木								
献立名	カレーライス ★チンゲン菜の錦糸和え フルーツポンチ	ごはん 鶏肉の中華炒め さつま芋のこま煮 椎茸と小松菜のすまし汁	ごはん すき焼き風 ほうれん草のおかか和え わかめとかぼちゃのみぞ汁	ごはん 鶏の照り焼き いんげんのツナサラダ 人参とらっきのみぞ汁 果物(オレンジ)	五目うどん ★人参しりしり 果物(りんご)	ごはん ハンバーグおろしホシ酢 キャベツのコンソメ煮 わかめと豆腐のみぞ汁								
材料名	白米 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールウ ソース ケチャップ 砂糖 小麦粉 油 スキムミルク チンゲン菜 錦糸卵 酢 醤油 砂糖 塩 油 パイン缶 みかん缶 寒天ゼリー スロン 砂糖	白米 鶏肉 れんこん じゃが芋 しめじ フルーツ ケチャップ 砂糖 小麦粉 油 スキムミルク 酒 さつま芋 白こま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 椎茸 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 牛肉 焼き豆腐 人参 白ねぎ 玉ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ほうれん草 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん わかめ ささがきごぼう 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 油 いんげん ツナ 酢 醤油 砂糖 塩 油 人参 人参 ぶき 天然だし(昆布・かつお) みそ オレンジ	うどん 豚肉 チンゲン菜 玉ねぎ 油揚げ 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 酒 みりん 人参 卵 青ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん ごま油 りんご	白米 玉ねぎ 牛肉 豚肉 鶏肉 パン粉(乳・小麦・大豆含む) 鶏胸肉 牛乳 砂糖 塩 いんげん しょうが にんにく 大根おろし ホシ酢 醤油 砂糖 キャベツ 人参 じゃが芋 人参 コンソメ 醤油 酒 砂糖 わかめ 絹ごし豆腐 天然だし(昆布・かつお) みそ								
副食	ゼラチン、牛乳	手作りチヂミ、麦茶	お菓子、牛乳	みたらしまカロロ、麦茶	※ココアハンケーキ、牛乳	手作りゼリー、牛乳								
栄養価	幼児 676kcal 蛋白15.3g 脂質21.2g 塩分2.2g	乳児 541kcal 蛋白12.2g 脂質17.0g 塩分1.8g	幼児 519kcal 蛋白15.5g 脂質11.5g 塩分1.8g	乳児 415kcal 蛋白12.4g 脂質9.2g 塩分1.4g	幼児 566kcal 蛋白18.2g 脂質17.9g 塩分2.0g	乳児 453kcal 蛋白14.6g 脂質14.3g 塩分1.6g	幼児 526kcal 蛋白19.1g 脂質14.0g 塩分1.9g	乳児 421kcal 蛋白15.3g 脂質11.2g 塩分1.5g	幼児 519kcal 蛋白16.0g 脂質12.4g 塩分2.0g	乳児 415kcal 蛋白12.8g 脂質9.9g 塩分1.8g	幼児 584kcal 蛋白18.5g 脂質15.2g 塩分2.0g	乳児 467kcal 蛋白14.8g 脂質12.2g 塩分1.6g		
A	★チンゲン菜のサラダ (錦糸卵なし)				★人参しりしり (卵なし)									

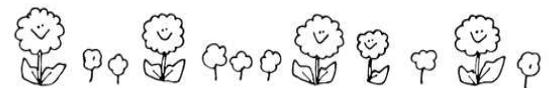


ご入園・ご進級  
おめでとうございます！！

新しい先生やお友達に会って  
新鮮な気持ちでいっぱいだと思います。

早く園の生活に慣れて、お友達と楽しく給食  
を食べられるように願っています。

私たちも心新たに、おいしくて  
安心・安全な給食作りを目指しますので、  
本年度もよろしくお願ひします！



※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。  
 ※★印はアレルギー除去食対象です。  
 ※アレルギー-B.Cは別紙メニューになります。  
 ※14日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(生クリーム、みかん缶、白桃缶を含む)となり、栄養価は以下ようになります。  
 幼児…565kcal、蛋白16.7g、脂質16.3g、塩分2.1g  
 乳児…452kcal、蛋白13.4g、脂質13.0g、塩分1.7g