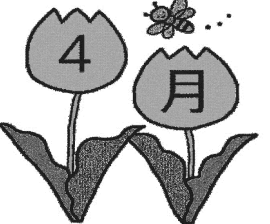
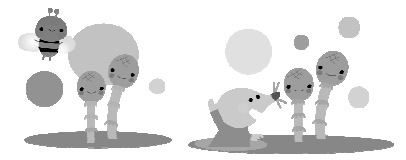


日	1・15	2・16	3・17	5・19	6・20	7・21	8・22							
曜日	木	金	土	月	火	水	木							
献立名	野菜ラーメン 芋のかにあんかけ 果物(オレンジ)	ごはん サバの塩焼き 春キャベツのサラダ ひじきの煮物 豆腐と花枝のすまし汁	ごはん 肉じゃが 小松菜ののりえ えのきと青ねぎのすまし汁	ごはん ホークチップ ほうれん草のお浸し 鮭と大根のみそ汁	ごはん 鶏のから揚げ ブロッコリーのサラダ 人参とベーコンのスープ	うどん 豚肉 キャベツ 油揚げ 酒 みりん しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉	ごはん サワラのCALEMニエル風 いんげんのサラダ 金平れんこん 玉ねぎと椎茸のすまし汁							
材料名	中華麺 鶏肉 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 太もやし わかめ 醤油 ラーメンスープ こま油 里芋 人参 グリーンピース かにかま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 オレンジ	白米 サバ 酒 塩 春キャベツ コーン 酢 醤油 砂糖 塩 油 ひじき 人参 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 絹ごし豆腐 花枝 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 小松菜 人参 きざみのり 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん えのき 青ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 豚肉 人参 玉ねぎ ピーマン ケチャップ コンソメ ソース 砂糖 油 ほうれん草 赤かまぼこ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 鮭 大根 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 鶏肉 砂糖 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉	うどん 豚肉 キャベツ 油揚げ 酒 みりん しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉 しょうが にんにく 油 片栗粉	白米 サワラ 酒 塩 小麦粉 カレー粉 油 いんげん ロースハム 酢 醤油 砂糖 塩 油 れんこん 人参 青パプリカ 醤油 砂糖 みりん こま油 白こま 玉ねぎ 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん							
副食	おおか昆布おにぎり、麦茶	みだらしまカカロニ、麦茶	お菓子、牛乳	手作りゼリー、牛乳	塩焼きそば、麦茶	たまねぎおにぎり、麦茶	きな粉パンケーキ、牛乳							
栄養価	幼児 496kcal 蛋白13.3g 脂質4.1g 塩分2.1g	乳児 389kcal 蛋白11.8g 脂質3.3g 塩分1.7g	幼児 479kcal 蛋白14.8g 脂質11.8g 塩分1.9g	乳児 382kcal 蛋白11.8g 脂質9.4g 塩分1.5g	幼児 558kcal 蛋白15.9g 脂質16.3g 塩分1.7g	乳児 446kcal 蛋白12.7g 脂質13.0g 塩分1.4g	幼児 527kcal 蛋白13.6g 脂質9.5g 塩分1.8g	乳児 422kcal 蛋白13.6g 脂質9.5g 塩分1.4g	幼児 557kcal 蛋白13.6g 脂質20.5g 塩分1.9g	乳児 446kcal 蛋白14.9g 脂質16.4g 塩分1.5g	幼児 479kcal 蛋白16.4g 脂質9.8g 塩分1.9g	乳児 383kcal 蛋白13.1g 脂質7.8g 塩分1.5g	幼児 583kcal 蛋白18.4g 脂質14.9g 塩分1.8g	乳児 466kcal 蛋白14.7g 脂質11.9g 塩分1.4g
A														
日	9・23	10・24	12・26	13・27	14・28	30								
曜日	金	土	月	火	水	金								
献立名	牛肉の和風あんかけ丼 ちやしのナムル 果物(りんご)	ごはん ホイコーロー風 かぼちゃの煮物 豆腐とわかめのすまし汁	ごはん 鶏肉の中華煮 小松菜のサラダ 人参としめじのスープ	カレーライス ほうれん草のサラダ 果物(バナナ)	ごはん 牛肉とさつま揚げの煮物 ブロッコリーのおかか和え こぼろと椎茸のみそ汁	ごはん 鶏肉のこまマヨドレ炒め チンゲン菜のお浸し 里芋とわかめのみそ汁 果物(オレンジ)								
材料名	白米 牛肉 厚揚げ 人参 玉ねぎ ささがきごぼう 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 塩 片栗粉 太もやし チンゲン菜 人参 酢 醤油 砂糖 塩 こま油 白こま りんご	白米 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 みそ にんにく しょうが にんにく 油 片栗粉 酒 みりん こま油 かぼちゃ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 絹ごし豆腐 わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 みりん	白米 鶏肉 玉ねぎ じゃが芋 赤パプリカ 青パプリカ 中華だし ケチャップ 小麦粉 砂糖 油 ほうれん草 コーン 酢 醤油 砂糖 塩 油 人参 しめじ 中華だし 醤油 塩 みりん シャンタン 白こま	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレーウ 赤パプリカ ケチャップ 小麦粉 砂糖 油 ほうれん草 コーン 酢 醤油 砂糖 塩 油 バナナ	白米 牛肉 さつま揚げ 人参 玉ねぎ しょうが にんにく 油 片栗粉 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ブロッコリー 人参 かとお節 (昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん ささがきごぼう 椎茸 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 れんこん ガスパプリカ 白こま マヨドレ 醤油 砂糖 油 塩 スキムミルク チンゲン菜 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 里芋 わかめ 天然だし(昆布・かつお) みそ オレンジ								
副食	プレーンクッキー、牛乳	お菓子、牛乳	焼うどん、麦茶	※ココアパンケーキ、牛乳	コンソメポテト、麦茶	手作りゼリー、牛乳								
栄養価	幼児 706kcal 蛋白17.4g 脂質25.0g 塩分1.6g	乳児 565kcal 蛋白13.9g 脂質20.0g 塩分1.3g	幼児 558kcal 蛋白20.8g 脂質12.4g 塩分1.9g	乳児 446kcal 蛋白16.6g 脂質9.9g 塩分1.5g	幼児 485kcal 蛋白14.6g 脂質16.7g 塩分1.7g	乳児 388kcal 蛋白11.7g 脂質13.4g 塩分1.4g	幼児 650kcal 蛋白17.0g 脂質16.3g 塩分2.0g	乳児 520kcal 蛋白13.6g 脂質13.0g 塩分1.6g	幼児 596kcal 蛋白16.6g 脂質23.6g 塩分1.9g	乳児 477kcal 蛋白13.3g 脂質18.9g 塩分1.9g	幼児 584kcal 蛋白16.2g 脂質18.7g 塩分2.0g	乳児 467kcal 蛋白13.0g 脂質15.0g 塩分1.6g		
A														



**ご入園・ご進級
おめでとうございます！！**

新しいお友達や先生に出会い、
新鮮な気持ちでいっぱいだと思います。
私たちは、今年度も安心・安全な給食づくりを通して、皆さんの身体と心の健康を支えていけたら
と思います。
給食では色々な野菜を使っているの、苦手なものもお友達と一緒に頑張って食べてみてくださいね！
また、おやつは食事では摂り切れない栄養を補えるようパンケーキやゼリーなどの甘いものだけではなく、おにぎりや焼きそばなども取り入れていくので楽しみにしててください。今年度もよろしく願います！

※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。

※13日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(ホイップクリーム、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…696kcal、蛋白17.7g、脂質20.2g、塩分2.1g
乳児…557kcal、蛋白14.2g、脂質16.2g、塩分1.7g