

「桃の節句」 旧暦の3月3日の頃に桃の花が咲くことや、桃は魔除けの効果を持つと信じられていた事に由来します。 ひな祭りには、子供に災いが降りかからないようにという家族の願いや、 人生の幸福が得られる様にとという気持ちを込めて、ひな人形を飾るようになりました。 株式会社 万福				1日(金) 弁当の日																																																																																																																													
4日(月)★ひな祭メニュー★ <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ちらし寿司 ・ごはん・具材 ・ちらしずしの素</td><td>① ・ごはん(白米 発芽玄米) ・具材(玉子 人参 枝豆 のり) ・ちらしずしの素(人参 だけのこれんこん かんぴょう 干しいたけ 鰹・鶏エキス 小麦)</td></tr><tr><td>② すまし汁</td><td>② えのき オクラ だし粉 醤油 塩</td></tr><tr><td>③ 鮭のチャンチャン焼風</td><td>③ キャベツ 鮭 しめじ コーン</td></tr><tr><td>④ 鶏肉の唐揚げ</td><td>④ みそ 酒 砂糖 みりん</td></tr><tr><td>⑤ 大根の煮付</td><td>④ 鶏肉 小麦 コーン澱粉 なたね油</td></tr><tr><td>⑥ いちごの杏仁豆腐</td><td>⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td>エネルギー 388 kcal</td><td>⑥ 乳成分 大豆成分 寒天</td></tr><tr><td>たんぱく質 11.7 g</td><td>ストロベリーフレーバー</td></tr><tr><td>脂質 8.9 g</td><td></td></tr><tr><td>炭水化物 63.9 g</td><td></td></tr><tr><td>食塩相当量 1.6 g</td><td></td></tr></table>		献立名	材料名	① ちらし寿司 ・ごはん・具材 ・ちらしずしの素	① ・ごはん(白米 発芽玄米) ・具材(玉子 人参 枝豆 のり) ・ちらしずしの素(人参 だけのこれんこん かんぴょう 干しいたけ 鰹・鶏エキス 小麦)	② すまし汁	② えのき オクラ だし粉 醤油 塩	③ 鮭のチャンチャン焼風	③ キャベツ 鮭 しめじ コーン	④ 鶏肉の唐揚げ	④ みそ 酒 砂糖 みりん	⑤ 大根の煮付	④ 鶏肉 小麦 コーン澱粉 なたね油	⑥ いちごの杏仁豆腐	⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油	エネルギー 388 kcal	⑥ 乳成分 大豆成分 寒天	たんぱく質 11.7 g	ストロベリーフレーバー	脂質 8.9 g		炭水化物 63.9 g		食塩相当量 1.6 g		5日(火) 全員給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② みそ汁</td><td>② さつまい 青ねぎ だし粉</td></tr><tr><td>③ 白身魚フライ</td><td>みそ 味の素</td></tr><tr><td>④ 牛肉とれんこんの甘辛炒め</td><td>③ ほき 小麦 大豆成分 なたね油</td></tr><tr><td>⑤ 高野豆腐の煮付</td><td>④ れんこん 牛肉 人参</td></tr><tr><td>⑥ オレンジ(生果)</td><td>ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん</td></tr><tr><td>エネルギー 457 kcal</td><td>⑤ 大豆 だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td>たんぱく質 14.4 g</td><td>⑥ オレンジ</td></tr><tr><td>脂質 12.3 g</td><td></td></tr><tr><td>炭水化物 69.3 g</td><td></td></tr><tr><td>食塩相当量 1.6 g</td><td></td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② みそ汁	② さつまい 青ねぎ だし粉	③ 白身魚フライ	みそ 味の素	④ 牛肉とれんこんの甘辛炒め	③ ほき 小麦 大豆成分 なたね油	⑤ 高野豆腐の煮付	④ れんこん 牛肉 人参	⑥ オレンジ(生果)	ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん	エネルギー 457 kcal	⑤ 大豆 だし粉 砂糖 醤油	たんぱく質 14.4 g	⑥ オレンジ	脂質 12.3 g		炭水化物 69.3 g		食塩相当量 1.6 g		6日(水) クラブ給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② コンソメスープ</td><td>② 人参 白菜 コンソメ(牛エキス)</td></tr><tr><td>③ ヒレカツ</td><td>塩こしょう</td></tr><tr><td>④ 野菜のカレーソテー</td><td>③ 豚肉 パン粉 小麦 なたね油</td></tr><tr><td>⑤ 星型しんじょの煮付</td><td>とんかつソース</td></tr><tr><td>⑥ もも缶</td><td>④ ジャが芋 コーン ブロッコリー</td></tr><tr><td>エネルギー 338 kcal</td><td>カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油</td></tr><tr><td>たんぱく質 8.9 g</td><td>⑤ 豆腐 魚肉(いとよりだい 金時鯛)</td></tr><tr><td>脂質 3.2 g</td><td>玉ねぎ 人参 南瓜 ほうれん草</td></tr><tr><td>炭水化物 66.7 g</td><td>ブロッコリー 豆乳 芋・コーン澱粉</td></tr><tr><td>食塩相当量 1.8 g</td><td>だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td></td><td>⑥ もも</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② コンソメスープ	② 人参 白菜 コンソメ(牛エキス)	③ ヒレカツ	塩こしょう	④ 野菜のカレーソテー	③ 豚肉 パン粉 小麦 なたね油	⑤ 星型しんじょの煮付	とんかつソース	⑥ もも缶	④ ジャが芋 コーン ブロッコリー	エネルギー 338 kcal	カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油	たんぱく質 8.9 g	⑤ 豆腐 魚肉(いとよりだい 金時鯛)	脂質 3.2 g	玉ねぎ 人参 南瓜 ほうれん草	炭水化物 66.7 g	ブロッコリー 豆乳 芋・コーン澱粉	食塩相当量 1.8 g	だし粉 砂糖 醤油		⑥ もも	7日(木) 全員給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② 中華丼</td><td>② 豚肉 白菜 人参 絹さや もやし</td></tr><tr><td>③ ひじきのそぼろ煮</td><td>干しいたけ 中華スープ(鶏・豚エキス)</td></tr><tr><td>④ 星型コロッケ</td><td>塩こしょう 砂糖 醤油 片栗粉</td></tr><tr><td>⑤ いちごゼリー</td><td>③ ひじき 鶏肉 ちくわ(魚肉(たろうおすけそうだら) 大豆成分 小麦</td></tr><tr><td>エネルギー 460 kcal</td><td>コーンスターチ 芋澱粉)</td></tr><tr><td>たんぱく質 12.8 g</td><td>砂糖 醤油 だし粉</td></tr><tr><td>脂質 9.5 g</td><td>④ ジャが芋 パン粉 なたね油</td></tr><tr><td>炭水化物 80 g</td><td>⑤ いちご果汁 水あめ</td></tr><tr><td>食塩相当量 2.8 g</td><td>※ 必ずスプーンをご持参ください。</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② 中華丼	② 豚肉 白菜 人参 絹さや もやし	③ ひじきのそぼろ煮	干しいたけ 中華スープ(鶏・豚エキス)	④ 星型コロッケ	塩こしょう 砂糖 醤油 片栗粉	⑤ いちごゼリー	③ ひじき 鶏肉 ちくわ(魚肉(たろうおすけそうだら) 大豆成分 小麦	エネルギー 460 kcal	コーンスターチ 芋澱粉)	たんぱく質 12.8 g	砂糖 醤油 だし粉	脂質 9.5 g	④ ジャが芋 パン粉 なたね油	炭水化物 80 g	⑤ いちご果汁 水あめ	食塩相当量 2.8 g	※ 必ずスプーンをご持参ください。	8日(金) 年中・年少・満3給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② コンソメスープ</td><td>② 玉ねぎ ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分</td></tr><tr><td>③ ピーマンの肉詰めフライ</td><td>生麩) コンソメ(牛エキス) 塩こしょう</td></tr><tr><td>④ 干切大根のマヨサラダ</td><td>③ ピーマン キャベツ 玉ねぎ 豚肉</td></tr><tr><td>⑤ ヤングコーンの塩焼</td><td>パン粉 大豆成分 コーン・小麦澱粉</td></tr><tr><td>⑥ パイン缶</td><td>なたね油 ケチャップ</td></tr><tr><td>エネルギー 395 kcal</td><td>④ 干切大根 人参 枝豆 醤油</td></tr><tr><td>たんぱく質 9.9 g</td><td>玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご</td></tr><tr><td>脂質 6.1 g</td><td>だし粉 ごま 塩</td></tr><tr><td>炭水化物 73.1 g</td><td>⑤ ヤングコーン なたね油 塩</td></tr><tr><td>食塩相当量 2 g</td><td>⑥ パイン</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② コンソメスープ	② 玉ねぎ ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分	③ ピーマンの肉詰めフライ	生麩) コンソメ(牛エキス) 塩こしょう	④ 干切大根のマヨサラダ	③ ピーマン キャベツ 玉ねぎ 豚肉	⑤ ヤングコーンの塩焼	パン粉 大豆成分 コーン・小麦澱粉	⑥ パイン缶	なたね油 ケチャップ	エネルギー 395 kcal	④ 干切大根 人参 枝豆 醤油	たんぱく質 9.9 g	玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご	脂質 6.1 g	だし粉 ごま 塩	炭水化物 73.1 g	⑤ ヤングコーン なたね油 塩	食塩相当量 2 g	⑥ パイン
献立名	材料名																																																																																																																																
① ちらし寿司 ・ごはん・具材 ・ちらしずしの素	① ・ごはん(白米 発芽玄米) ・具材(玉子 人参 枝豆 のり) ・ちらしずしの素(人参 だけのこれんこん かんぴょう 干しいたけ 鰹・鶏エキス 小麦)																																																																																																																																
② すまし汁	② えのき オクラ だし粉 醤油 塩																																																																																																																																
③ 鮭のチャンチャン焼風	③ キャベツ 鮭 しめじ コーン																																																																																																																																
④ 鶏肉の唐揚げ	④ みそ 酒 砂糖 みりん																																																																																																																																
⑤ 大根の煮付	④ 鶏肉 小麦 コーン澱粉 なたね油																																																																																																																																
⑥ いちごの杏仁豆腐	⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
エネルギー 388 kcal	⑥ 乳成分 大豆成分 寒天																																																																																																																																
たんぱく質 11.7 g	ストロベリーフレーバー																																																																																																																																
脂質 8.9 g																																																																																																																																	
炭水化物 63.9 g																																																																																																																																	
食塩相当量 1.6 g																																																																																																																																	
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② みそ汁	② さつまい 青ねぎ だし粉																																																																																																																																
③ 白身魚フライ	みそ 味の素																																																																																																																																
④ 牛肉とれんこんの甘辛炒め	③ ほき 小麦 大豆成分 なたね油																																																																																																																																
⑤ 高野豆腐の煮付	④ れんこん 牛肉 人参																																																																																																																																
⑥ オレンジ(生果)	ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん																																																																																																																																
エネルギー 457 kcal	⑤ 大豆 だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
たんぱく質 14.4 g	⑥ オレンジ																																																																																																																																
脂質 12.3 g																																																																																																																																	
炭水化物 69.3 g																																																																																																																																	
食塩相当量 1.6 g																																																																																																																																	
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② コンソメスープ	② 人参 白菜 コンソメ(牛エキス)																																																																																																																																
③ ヒレカツ	塩こしょう																																																																																																																																
④ 野菜のカレーソテー	③ 豚肉 パン粉 小麦 なたね油																																																																																																																																
⑤ 星型しんじょの煮付	とんかつソース																																																																																																																																
⑥ もも缶	④ ジャが芋 コーン ブロッコリー																																																																																																																																
エネルギー 338 kcal	カレー粉 醤油 塩こしょう なたね油																																																																																																																																
たんぱく質 8.9 g	⑤ 豆腐 魚肉(いとよりだい 金時鯛)																																																																																																																																
脂質 3.2 g	玉ねぎ 人参 南瓜 ほうれん草																																																																																																																																
炭水化物 66.7 g	ブロッコリー 豆乳 芋・コーン澱粉																																																																																																																																
食塩相当量 1.8 g	だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
	⑥ もも																																																																																																																																
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② 中華丼	② 豚肉 白菜 人参 絹さや もやし																																																																																																																																
③ ひじきのそぼろ煮	干しいたけ 中華スープ(鶏・豚エキス)																																																																																																																																
④ 星型コロッケ	塩こしょう 砂糖 醤油 片栗粉																																																																																																																																
⑤ いちごゼリー	③ ひじき 鶏肉 ちくわ(魚肉(たろうおすけそうだら) 大豆成分 小麦																																																																																																																																
エネルギー 460 kcal	コーンスターチ 芋澱粉)																																																																																																																																
たんぱく質 12.8 g	砂糖 醤油 だし粉																																																																																																																																
脂質 9.5 g	④ ジャが芋 パン粉 なたね油																																																																																																																																
炭水化物 80 g	⑤ いちご果汁 水あめ																																																																																																																																
食塩相当量 2.8 g	※ 必ずスプーンをご持参ください。																																																																																																																																
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② コンソメスープ	② 玉ねぎ ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分																																																																																																																																
③ ピーマンの肉詰めフライ	生麩) コンソメ(牛エキス) 塩こしょう																																																																																																																																
④ 干切大根のマヨサラダ	③ ピーマン キャベツ 玉ねぎ 豚肉																																																																																																																																
⑤ ヤングコーンの塩焼	パン粉 大豆成分 コーン・小麦澱粉																																																																																																																																
⑥ パイン缶	なたね油 ケチャップ																																																																																																																																
エネルギー 395 kcal	④ 干切大根 人参 枝豆 醤油																																																																																																																																
たんぱく質 9.9 g	玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご																																																																																																																																
脂質 6.1 g	だし粉 ごま 塩																																																																																																																																
炭水化物 73.1 g	⑤ ヤングコーン なたね油 塩																																																																																																																																
食塩相当量 2 g	⑥ パイン																																																																																																																																
11日(月) 卒園式		12日(火) 年中・年少・満3給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② 中華スープ</td><td>② わかめ しめじ 中華スープ(鶏・豚エキス)</td></tr><tr><td>③ ハムカツ</td><td>③ 鶏肉 豚肉 大豆成分 パン粉</td></tr><tr><td>④ さつまいサラダ</td><td>小麦 なたね油</td></tr><tr><td>⑤ 彩りしんじょの煮付</td><td>④ さつまい きゅうり コーン</td></tr><tr><td>⑥ ミニゼリー</td><td>なたね油 酢 醤油 砂糖</td></tr><tr><td>エネルギー 392 kcal</td><td>⑤ 魚肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃ</td></tr><tr><td>たんぱく質 7.7 g</td><td>豆乳 小麦澱粉 卵成分</td></tr><tr><td>脂質 9.3 g</td><td>だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td>炭水化物 68.3 g</td><td>⑥ りんご みかん ぶどう もも</td></tr><tr><td>食塩相当量 2.4 g</td><td>※すべてにりんご果汁を含む</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② 中華スープ	② わかめ しめじ 中華スープ(鶏・豚エキス)	③ ハムカツ	③ 鶏肉 豚肉 大豆成分 パン粉	④ さつまいサラダ	小麦 なたね油	⑤ 彩りしんじょの煮付	④ さつまい きゅうり コーン	⑥ ミニゼリー	なたね油 酢 醤油 砂糖	エネルギー 392 kcal	⑤ 魚肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃ	たんぱく質 7.7 g	豆乳 小麦澱粉 卵成分	脂質 9.3 g	だし粉 砂糖 醤油	炭水化物 68.3 g	⑥ りんご みかん ぶどう もも	食塩相当量 2.4 g	※すべてにりんご果汁を含む	13日(水) クラブ給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② すまし汁</td><td>② もやし 青ねぎ だし粉 醤油 塩</td></tr><tr><td>③ カレイ竜田の野菜あんかけ</td><td>③ ・カレイの竜田揚げ(カレイ</td></tr><tr><td>・カレイの竜田揚げ</td><td>片栗粉 なたね油)</td></tr><tr><td>④ ほうれん草シューマイ</td><td>・野菜あんかけ(だけのこ ピーマン</td></tr><tr><td>⑤ 赤かぶかまぼこの煮付</td><td>玉ねぎ 酢 砂糖</td></tr><tr><td>⑥ りんご(生果)</td><td>醤油 酒 片栗粉)</td></tr><tr><td>エネルギー 359 kcal</td><td>④ 魚肉 豆腐 玉ねぎ ほうれん草</td></tr><tr><td>たんぱく質 18.1 g</td><td>小麦 コーン澱粉 大豆成分</td></tr><tr><td>脂質 3.0 g</td><td>⑤ 魚肉 ほうれん草 大豆成分</td></tr><tr><td>炭水化物 62.4 g</td><td>だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td>食塩相当量 1.7 g</td><td>⑥ りんご</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② すまし汁	② もやし 青ねぎ だし粉 醤油 塩	③ カレイ竜田の野菜あんかけ	③ ・カレイの竜田揚げ(カレイ	・カレイの竜田揚げ	片栗粉 なたね油)	④ ほうれん草シューマイ	・野菜あんかけ(だけのこ ピーマン	⑤ 赤かぶかまぼこの煮付	玉ねぎ 酢 砂糖	⑥ りんご(生果)	醤油 酒 片栗粉)	エネルギー 359 kcal	④ 魚肉 豆腐 玉ねぎ ほうれん草	たんぱく質 18.1 g	小麦 コーン澱粉 大豆成分	脂質 3.0 g	⑤ 魚肉 ほうれん草 大豆成分	炭水化物 62.4 g	だし粉 砂糖 醤油	食塩相当量 1.7 g	⑥ りんご	14日(木) 年中・年少・満3給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① うずまきパン</td><td>① 一部に乳成分を含む</td></tr><tr><td>② クリームシチュー</td><td>② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)</td></tr><tr><td>・具材 ・ルー</td><td>・ルー(小麦 チーズ 乳成分</td></tr><tr><td>③ 鶏肉とベーコンのコンソメ煮</td><td>鶏・豚エキス 玉ねぎ成分)</td></tr><tr><td>④ ももゼリー</td><td>牛乳 砂糖</td></tr><tr><td>⑤ 牛乳</td><td>③ 白菜 ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分</td></tr><tr><td>エネルギー 577 kcal</td><td>生麩) しめじ コンソメ(牛エキス)</td></tr><tr><td>たんぱく質 19.6 g</td><td>醤油 砂糖</td></tr><tr><td>脂質 16.2 g</td><td>④ もも果汁 水あめ</td></tr><tr><td>炭水化物 86.6 g</td><td>⑤ 牛乳</td></tr><tr><td>食塩相当量 2.7 g</td><td>※ 必ずスプーンをご持参ください。</td></tr></table>		献立名	材料名	① うずまきパン	① 一部に乳成分を含む	② クリームシチュー	② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)	・具材 ・ルー	・ルー(小麦 チーズ 乳成分	③ 鶏肉とベーコンのコンソメ煮	鶏・豚エキス 玉ねぎ成分)	④ ももゼリー	牛乳 砂糖	⑤ 牛乳	③ 白菜 ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分	エネルギー 577 kcal	生麩) しめじ コンソメ(牛エキス)	たんぱく質 19.6 g	醤油 砂糖	脂質 16.2 g	④ もも果汁 水あめ	炭水化物 86.6 g	⑤ 牛乳	食塩相当量 2.7 g	※ 必ずスプーンをご持参ください。	15日(金) 年中・年少・満3給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② カレーライス</td><td>② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)</td></tr><tr><td>・具材 ・ルー</td><td>・ルー(小麦 豚脂 澱粉 乳成分</td></tr><tr><td>③ ブロッコリーサラダ</td><td>チーズ はちみつ ココア</td></tr><tr><td>④ れんこんの磯辺天ぷら</td><td>カレー・トマト・玉ねぎパウダー</td></tr><tr><td>⑤ オレンジゼリー</td><td>バナナ・りんごペースト)</td></tr><tr><td>エネルギー 523 kcal</td><td>コンソメ(牛エキス) 砂糖)</td></tr><tr><td>たんぱく質 11.5 g</td><td>③ ブロッコリー 玉ねぎ ハム(豚肉</td></tr><tr><td>脂質 15.1 g</td><td>芋澱粉) 赤ピーマン なたね油</td></tr><tr><td>炭水化物 84.6 g</td><td>酢 醤油 砂糖</td></tr><tr><td>食塩相当量 3.1 g</td><td>④ れんこん 天粉(小麦 ベーキングパウダー)</td></tr><tr><td></td><td>青のり なたね油 塩</td></tr><tr><td></td><td>⑤ オレンジ果汁 水あめ</td></tr><tr><td></td><td>※ 必ずスプーンをご持参ください。</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② カレーライス	② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)	・具材 ・ルー	・ルー(小麦 豚脂 澱粉 乳成分	③ ブロッコリーサラダ	チーズ はちみつ ココア	④ れんこんの磯辺天ぷら	カレー・トマト・玉ねぎパウダー	⑤ オレンジゼリー	バナナ・りんごペースト)	エネルギー 523 kcal	コンソメ(牛エキス) 砂糖)	たんぱく質 11.5 g	③ ブロッコリー 玉ねぎ ハム(豚肉	脂質 15.1 g	芋澱粉) 赤ピーマン なたね油	炭水化物 84.6 g	酢 醤油 砂糖	食塩相当量 3.1 g	④ れんこん 天粉(小麦 ベーキングパウダー)		青のり なたね油 塩		⑤ オレンジ果汁 水あめ		※ 必ずスプーンをご持参ください。																
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② 中華スープ	② わかめ しめじ 中華スープ(鶏・豚エキス)																																																																																																																																
③ ハムカツ	③ 鶏肉 豚肉 大豆成分 パン粉																																																																																																																																
④ さつまいサラダ	小麦 なたね油																																																																																																																																
⑤ 彩りしんじょの煮付	④ さつまい きゅうり コーン																																																																																																																																
⑥ ミニゼリー	なたね油 酢 醤油 砂糖																																																																																																																																
エネルギー 392 kcal	⑤ 魚肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃ																																																																																																																																
たんぱく質 7.7 g	豆乳 小麦澱粉 卵成分																																																																																																																																
脂質 9.3 g	だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
炭水化物 68.3 g	⑥ りんご みかん ぶどう もも																																																																																																																																
食塩相当量 2.4 g	※すべてにりんご果汁を含む																																																																																																																																
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② すまし汁	② もやし 青ねぎ だし粉 醤油 塩																																																																																																																																
③ カレイ竜田の野菜あんかけ	③ ・カレイの竜田揚げ(カレイ																																																																																																																																
・カレイの竜田揚げ	片栗粉 なたね油)																																																																																																																																
④ ほうれん草シューマイ	・野菜あんかけ(だけのこ ピーマン																																																																																																																																
⑤ 赤かぶかまぼこの煮付	玉ねぎ 酢 砂糖																																																																																																																																
⑥ りんご(生果)	醤油 酒 片栗粉)																																																																																																																																
エネルギー 359 kcal	④ 魚肉 豆腐 玉ねぎ ほうれん草																																																																																																																																
たんぱく質 18.1 g	小麦 コーン澱粉 大豆成分																																																																																																																																
脂質 3.0 g	⑤ 魚肉 ほうれん草 大豆成分																																																																																																																																
炭水化物 62.4 g	だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
食塩相当量 1.7 g	⑥ りんご																																																																																																																																
献立名	材料名																																																																																																																																
① うずまきパン	① 一部に乳成分を含む																																																																																																																																
② クリームシチュー	② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)																																																																																																																																
・具材 ・ルー	・ルー(小麦 チーズ 乳成分																																																																																																																																
③ 鶏肉とベーコンのコンソメ煮	鶏・豚エキス 玉ねぎ成分)																																																																																																																																
④ ももゼリー	牛乳 砂糖																																																																																																																																
⑤ 牛乳	③ 白菜 ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分																																																																																																																																
エネルギー 577 kcal	生麩) しめじ コンソメ(牛エキス)																																																																																																																																
たんぱく質 19.6 g	醤油 砂糖																																																																																																																																
脂質 16.2 g	④ もも果汁 水あめ																																																																																																																																
炭水化物 86.6 g	⑤ 牛乳																																																																																																																																
食塩相当量 2.7 g	※ 必ずスプーンをご持参ください。																																																																																																																																
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② カレーライス	② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャが芋 人参)																																																																																																																																
・具材 ・ルー	・ルー(小麦 豚脂 澱粉 乳成分																																																																																																																																
③ ブロッコリーサラダ	チーズ はちみつ ココア																																																																																																																																
④ れんこんの磯辺天ぷら	カレー・トマト・玉ねぎパウダー																																																																																																																																
⑤ オレンジゼリー	バナナ・りんごペースト)																																																																																																																																
エネルギー 523 kcal	コンソメ(牛エキス) 砂糖)																																																																																																																																
たんぱく質 11.5 g	③ ブロッコリー 玉ねぎ ハム(豚肉																																																																																																																																
脂質 15.1 g	芋澱粉) 赤ピーマン なたね油																																																																																																																																
炭水化物 84.6 g	酢 醤油 砂糖																																																																																																																																
食塩相当量 3.1 g	④ れんこん 天粉(小麦 ベーキングパウダー)																																																																																																																																
	青のり なたね油 塩																																																																																																																																
	⑤ オレンジ果汁 水あめ																																																																																																																																
	※ 必ずスプーンをご持参ください。																																																																																																																																
18日(月) 年中・年少・満3給食 <table><tr><th>献立名</th><th>材料名</th></tr><tr><td>① ごはん</td><td>① 白米 発芽玄米</td></tr><tr><td>② コンソメスープ</td><td>② 人参 キャベツ コンソメ(牛エキス)</td></tr><tr><td>③ 葉菜の和風スパゲティ</td><td>塩こしょう</td></tr><tr><td>④ かぼちゃのサラダ</td><td>③ スパゲティ 小松菜 ベーコン(豚肉</td></tr><tr><td>⑤ 花形がんもの煮付</td><td>玉ねぎ成分 生姜) 玉ねぎ</td></tr><tr><td>⑥ ショコラブチケーキ</td><td>だし粉 砂糖 醤油 塩こしょう</td></tr><tr><td>エネルギー 459 kcal</td><td>④ かぼちゃ 枝豆 コーン</td></tr><tr><td>たんぱく質 10.7 g</td><td>玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご</td></tr><tr><td>脂質 11.6 g</td><td>塩こしょう 酢 砂糖</td></tr><tr><td>炭水化物 75.5 g</td><td>⑤ 豆乳 おから 大豆成分 コーン澱粉</td></tr><tr><td>食塩相当量 1.6 g</td><td>だし粉 砂糖 醤油</td></tr><tr><td></td><td>⑥ 小麦 卵成分 カカオ ココア</td></tr><tr><td></td><td>乳成分 牛乳 寒天</td></tr></table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② コンソメスープ	② 人参 キャベツ コンソメ(牛エキス)	③ 葉菜の和風スパゲティ	塩こしょう	④ かぼちゃのサラダ	③ スパゲティ 小松菜 ベーコン(豚肉	⑤ 花形がんもの煮付	玉ねぎ成分 生姜) 玉ねぎ	⑥ ショコラブチケーキ	だし粉 砂糖 醤油 塩こしょう	エネルギー 459 kcal	④ かぼちゃ 枝豆 コーン	たんぱく質 10.7 g	玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご	脂質 11.6 g	塩こしょう 酢 砂糖	炭水化物 75.5 g	⑤ 豆乳 おから 大豆成分 コーン澱粉	食塩相当量 1.6 g	だし粉 砂糖 醤油		⑥ 小麦 卵成分 カカオ ココア		乳成分 牛乳 寒天	19日(火) 修了式																																																																																																			
献立名	材料名																																																																																																																																
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																																
② コンソメスープ	② 人参 キャベツ コンソメ(牛エキス)																																																																																																																																
③ 葉菜の和風スパゲティ	塩こしょう																																																																																																																																
④ かぼちゃのサラダ	③ スパゲティ 小松菜 ベーコン(豚肉																																																																																																																																
⑤ 花形がんもの煮付	玉ねぎ成分 生姜) 玉ねぎ																																																																																																																																
⑥ ショコラブチケーキ	だし粉 砂糖 醤油 塩こしょう																																																																																																																																
エネルギー 459 kcal	④ かぼちゃ 枝豆 コーン																																																																																																																																
たんぱく質 10.7 g	玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご																																																																																																																																
脂質 11.6 g	塩こしょう 酢 砂糖																																																																																																																																
炭水化物 75.5 g	⑤ 豆乳 おから 大豆成分 コーン澱粉																																																																																																																																
食塩相当量 1.6 g	だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																																
	⑥ 小麦 卵成分 カカオ ココア																																																																																																																																
	乳成分 牛乳 寒天																																																																																																																																

※魚に関しましては、噛みくだけの程度の小骨が入っている場合もございますので、ご注意ください。尚、上記献立表は季節により、一部変更することがありますので、ご了承下さい。