

<p>ご入園、ご進級おめでとうございます</p> <p>新しい環境での生活が始まりました。</p> <p>野菜やお肉、お魚など、たくさん食べ物にふれていきましょう！</p> <p>毎日の食事が元気な体をつくります。</p> <p>好き嫌いせずたくさん食べて、楽しく過ごせる一年にしましょう！</p> <p>株式会社 万福</p>	<p>14日(火) 弁当の日</p> 		<p>15日(水) クラブ給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① ごはん</td> <td>① 白米 発芽玄米</td> </tr> <tr> <td>② 野菜スープ</td> <td>② 玉ねぎ キャベツ にんじん だし粉</td> </tr> <tr> <td>③ 照焼チキン</td> <td>③ 鶏肉 なたね油</td> </tr> <tr> <td>④ さつま芋サラダ</td> <td>④ さつまいも ハム(豚肉 芋でん粉)</td> </tr> <tr> <td>⑤ りんご(生果)</td> <td>きゅうり コーン なたね油 酢 醤油 砂糖</td> </tr> <tr> <td>⑥ ちくわの煮付</td> <td>⑤ りんご</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑥ 魚肉(たちうお すけそうだら) 大豆成分 小麦 コーンスターチ 芋澱粉</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>418 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>9.9 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>13.7 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>68.2 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.5 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② 野菜スープ	② 玉ねぎ キャベツ にんじん だし粉	③ 照焼チキン	③ 鶏肉 なたね油	④ さつま芋サラダ	④ さつまいも ハム(豚肉 芋でん粉)	⑤ りんご(生果)	きゅうり コーン なたね油 酢 醤油 砂糖	⑥ ちくわの煮付	⑤ りんご		⑥ 魚肉(たちうお すけそうだら) 大豆成分 小麦 コーンスターチ 芋澱粉	エネルギー	418 kcal	たんぱく質	9.9 g	脂質	13.7 g	炭水化物	68.2 g	食塩相当量	1.5 g	<p>16日(木) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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) ・ルー(小麦 豚脂 でん粉 カレーパウダー 乳糖分 トマトパウダー チーズ パナペースト)</td> </tr> <tr> <td>③ プロックリーサラダ</td> <td>はちみつ ココア りんごペースト 玉ねぎパウダー コンソメ(牛エキス) 砂糖</td> </tr> <tr> <td>④ オレンジゼリー</td> <td>③ プロックリー 玉ねぎ にんじん 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)</td> </tr> <tr> <td>⑤ とうもろこしのつまみ揚げ</td> <td>塩 酢 砂糖</td> </tr> <tr> <td></td> <td>④ オレンジ果汁 水飴</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>502 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>11.4 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>12.1 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>93.4 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.5 g</td> </tr> </tbody> </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) ・ルー(小麦 豚脂 でん粉 カレーパウダー 乳糖分 トマトパウダー チーズ パナペースト)	③ プロックリーサラダ	はちみつ ココア りんごペースト 玉ねぎパウダー コンソメ(牛エキス) 砂糖	④ オレンジゼリー	③ プロックリー 玉ねぎ にんじん 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)	⑤ とうもろこしのつまみ揚げ	塩 酢 砂糖		④ オレンジ果汁 水飴	エネルギー	502 kcal	たんぱく質	11.4 g	脂質	12.1 g	炭水化物	93.4 g	食塩相当量	2.5 g	<p>17日(金) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 鶏だしうどん</td> <td>① ・麵(小麦) ・具材とスープ(鶏肉 白ねぎ にんじん)</td> </tr> <tr> <td>② 白菜とベーコンのコンソメ煮</td> <td>しめじ みりん醤油 砂糖</td> </tr> <tr> <td>③ 青りんごゼリー</td> <td>② はくさい ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分 生動) 玉ねぎ コーン コンソメ(牛エキス) 醤油 砂糖</td> </tr> <tr> <td>④ 肉団子</td> <td>③ りんご果汁 水飴</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>288 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>12.6 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>4.6 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>52.3 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① 鶏だしうどん	① ・麵(小麦) ・具材とスープ(鶏肉 白ねぎ にんじん)	② 白菜とベーコンのコンソメ煮	しめじ みりん醤油 砂糖	③ 青りんごゼリー	② はくさい ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分 生動) 玉ねぎ コーン コンソメ(牛エキス) 醤油 砂糖	④ 肉団子	③ りんご果汁 水飴	エネルギー	288 kcal	たんぱく質	12.6 g	脂質	4.6 g	炭水化物	52.3 g	食塩相当量	2 g																																																	
	献立名	材料名																																																																																																																													
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																														
② 野菜スープ	② 玉ねぎ キャベツ にんじん だし粉																																																																																																																														
③ 照焼チキン	③ 鶏肉 なたね油																																																																																																																														
④ さつま芋サラダ	④ さつまいも ハム(豚肉 芋でん粉)																																																																																																																														
⑤ りんご(生果)	きゅうり コーン なたね油 酢 醤油 砂糖																																																																																																																														
⑥ ちくわの煮付	⑤ りんご																																																																																																																														
	⑥ 魚肉(たちうお すけそうだら) 大豆成分 小麦 コーンスターチ 芋澱粉																																																																																																																														
エネルギー	418 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	9.9 g																																																																																																																														
脂質	13.7 g																																																																																																																														
炭水化物	68.2 g																																																																																																																														
食塩相当量	1.5 g																																																																																																																														
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) ・ルー(小麦 豚脂 でん粉 カレーパウダー 乳糖分 トマトパウダー チーズ パナペースト)																																																																																																																														
③ プロックリーサラダ	はちみつ ココア りんごペースト 玉ねぎパウダー コンソメ(牛エキス) 砂糖																																																																																																																														
④ オレンジゼリー	③ プロックリー 玉ねぎ にんじん 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)																																																																																																																														
⑤ とうもろこしのつまみ揚げ	塩 酢 砂糖																																																																																																																														
	④ オレンジ果汁 水飴																																																																																																																														
エネルギー	502 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	11.4 g																																																																																																																														
脂質	12.1 g																																																																																																																														
炭水化物	93.4 g																																																																																																																														
食塩相当量	2.5 g																																																																																																																														
献立名	材料名																																																																																																																														
① 鶏だしうどん	① ・麵(小麦) ・具材とスープ(鶏肉 白ねぎ にんじん)																																																																																																																														
② 白菜とベーコンのコンソメ煮	しめじ みりん醤油 砂糖																																																																																																																														
③ 青りんごゼリー	② はくさい ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分 生動) 玉ねぎ コーン コンソメ(牛エキス) 醤油 砂糖																																																																																																																														
④ 肉団子	③ りんご果汁 水飴																																																																																																																														
エネルギー	288 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	12.6 g																																																																																																																														
脂質	4.6 g																																																																																																																														
炭水化物	52.3 g																																																																																																																														
食塩相当量	2 g																																																																																																																														
<p>20日(月) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 こまつな 人参 だし粉 醤油 塩</td> </tr> <tr> <td>③ チンジャオロース</td> <td>③ 牛肉 竹の子 ピーマン(緑)</td> </tr> <tr> <td>④ ごまささみカツ</td> <td>にんじん オイスターソース 料理酒</td> </tr> <tr> <td>⑤ ハーフカットコーン</td> <td>醤油 中華スープ(鶏・豚エキス) でん粉</td> </tr> <tr> <td>⑥ りんご缶</td> <td>④ 鶏肉 パウダー ごま 大豆成分 コーンでん粉 小麦</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>421 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>13.9 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>15.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>59.5 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.6 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② すまし汁	② こまつな 人参 だし粉 醤油 塩	③ チンジャオロース	③ 牛肉 竹の子 ピーマン(緑)	④ ごまささみカツ	にんじん オイスターソース 料理酒	⑤ ハーフカットコーン	醤油 中華スープ(鶏・豚エキス) でん粉	⑥ りんご缶	④ 鶏肉 パウダー ごま 大豆成分 コーンでん粉 小麦	エネルギー	421 kcal	たんぱく質	13.9 g	脂質	15.2 g	炭水化物	59.5 g	食塩相当量	2.6 g	<p>21日(火) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 だいこん あげ 青ねぎ だし粉</td> </tr> <tr> <td>③ のり巻き唐揚げ</td> <td>みそ</td> </tr> <tr> <td>④ キャベツとコーンのサラダ</td> <td>③ 鶏肉 小麦 生姜 のり 大豆成分</td> </tr> <tr> <td>⑤ 赤かぶかまぼこの煮付</td> <td>なたね油</td> </tr> <tr> <td>⑥ みかん缶</td> <td>④ キャベツ コーン きゅうり まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>465 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>16.7 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>18.1 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>62.3 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>3.2 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② みそ汁	② だいこん あげ 青ねぎ だし粉	③ のり巻き唐揚げ	みそ	④ キャベツとコーンのサラダ	③ 鶏肉 小麦 生姜 のり 大豆成分	⑤ 赤かぶかまぼこの煮付	なたね油	⑥ みかん缶	④ キャベツ コーン きゅうり まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス)	エネルギー	465 kcal	たんぱく質	16.7 g	脂質	18.1 g	炭水化物	62.3 g	食塩相当量	3.2 g	<p>22日(水) クラブ給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 にんじん コンソメ(牛エキス)</td> </tr> <tr> <td>③ メンチカツ</td> <td>③ 鶏肉 大豆成分 玉ねぎ 乳糖分 小麦 牛脂</td> </tr> <tr> <td>④ 葉菜のマヨコーンサラダ</td> <td>なたね油</td> </tr> <tr> <td>⑤ ウィナー</td> <td>④ ほうれんそう コーン ジャが芋 まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス) 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)</td> </tr> <tr> <td>⑥ もも缶</td> <td>酢 砂糖</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>456 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>11.6 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>17.8 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>66 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.4 g</td> </tr> </tbody> </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 にんじん コンソメ(牛エキス)	③ メンチカツ	③ 鶏肉 大豆成分 玉ねぎ 乳糖分 小麦 牛脂	④ 葉菜のマヨコーンサラダ	なたね油	⑤ ウィナー	④ ほうれんそう コーン ジャが芋 まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス) 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)	⑥ もも缶	酢 砂糖	エネルギー	456 kcal	たんぱく質	11.6 g	脂質	17.8 g	炭水化物	66 g	食塩相当量	1.4 g	<p>23日(木) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 はくさい にんじん たけのこ 中華スープ(鶏・豚エキス) 砂糖 醤油 でん粉</td> </tr> <tr> <td>③ キャベツとハムのサラダ</td> <td>③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)</td> </tr> <tr> <td>④ いちごゼリー</td> <td>なたね油 酢 醤油 砂糖</td> </tr> <tr> <td>⑤ スマイルポテト</td> <td>④ いちご果汁 水飴</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>445 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>11.1 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>10.6 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>82 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.2 g</td> </tr> </tbody> </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 はくさい にんじん たけのこ 中華スープ(鶏・豚エキス) 砂糖 醤油 でん粉	③ キャベツとハムのサラダ	③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)	④ いちごゼリー	なたね油 酢 醤油 砂糖	⑤ スマイルポテト	④ いちご果汁 水飴	エネルギー	445 kcal	たんぱく質	11.1 g	脂質	10.6 g	炭水化物	82 g	食塩相当量	2.2 g	<p>24日(金) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 麩 青ねぎ しめじ だし粉</td> </tr> <tr> <td>③ 肉じゃが</td> <td>醤油 塩</td> </tr> <tr> <td>④ チキンカツ</td> <td>③ 豚肉 ジャがいも 玉ねぎ にんじん</td> </tr> <tr> <td>⑤ トマトかまぼこの煮付</td> <td>こんにゃく なたね油 砂糖 料理酒</td> </tr> <tr> <td>⑥ みかん缶</td> <td>醤油 だし粉</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>360 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>8.3 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>61.9 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.6 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② すまし汁	② 麩 青ねぎ しめじ だし粉	③ 肉じゃが	醤油 塩	④ チキンカツ	③ 豚肉 ジャがいも 玉ねぎ にんじん	⑤ トマトかまぼこの煮付	こんにゃく なたね油 砂糖 料理酒	⑥ みかん缶	醤油 だし粉	エネルギー	360 kcal	たんぱく質	12 g	脂質	8.3 g	炭水化物	61.9 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 すまし汁	② こまつな 人参 だし粉 醤油 塩																																																																																																																														
③ チンジャオロース	③ 牛肉 竹の子 ピーマン(緑)																																																																																																																														
④ ごまささみカツ	にんじん オイスターソース 料理酒																																																																																																																														
⑤ ハーフカットコーン	醤油 中華スープ(鶏・豚エキス) でん粉																																																																																																																														
⑥ りんご缶	④ 鶏肉 パウダー ごま 大豆成分 コーンでん粉 小麦																																																																																																																														
エネルギー	421 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	13.9 g																																																																																																																														
脂質	15.2 g																																																																																																																														
炭水化物	59.5 g																																																																																																																														
食塩相当量	2.6 g																																																																																																																														
献立名	材料名																																																																																																																														
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																														
② みそ汁	② だいこん あげ 青ねぎ だし粉																																																																																																																														
③ のり巻き唐揚げ	みそ																																																																																																																														
④ キャベツとコーンのサラダ	③ 鶏肉 小麦 生姜 のり 大豆成分																																																																																																																														
⑤ 赤かぶかまぼこの煮付	なたね油																																																																																																																														
⑥ みかん缶	④ キャベツ コーン きゅうり まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス)																																																																																																																														
エネルギー	465 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	16.7 g																																																																																																																														
脂質	18.1 g																																																																																																																														
炭水化物	62.3 g																																																																																																																														
食塩相当量	3.2 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 玉ねぎ にんじん コンソメ(牛エキス)																																																																																																																														
③ メンチカツ	③ 鶏肉 大豆成分 玉ねぎ 乳糖分 小麦 牛脂																																																																																																																														
④ 葉菜のマヨコーンサラダ	なたね油																																																																																																																														
⑤ ウィナー	④ ほうれんそう コーン ジャが芋 まぐろ(大豆油 えんどう豆・人参エキス) 玉子不使用マヨネーズ(大豆 りんご)																																																																																																																														
⑥ もも缶	酢 砂糖																																																																																																																														
エネルギー	456 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	11.6 g																																																																																																																														
脂質	17.8 g																																																																																																																														
炭水化物	66 g																																																																																																																														
食塩相当量	1.4 g																																																																																																																														
献立名	材料名																																																																																																																														
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																														
② 中華丼	② 豚肉 はくさい にんじん たけのこ 中華スープ(鶏・豚エキス) 砂糖 醤油 でん粉																																																																																																																														
③ キャベツとハムのサラダ	③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)																																																																																																																														
④ いちごゼリー	なたね油 酢 醤油 砂糖																																																																																																																														
⑤ スマイルポテト	④ いちご果汁 水飴																																																																																																																														
エネルギー	445 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	11.1 g																																																																																																																														
脂質	10.6 g																																																																																																																														
炭水化物	82 g																																																																																																																														
食塩相当量	2.2 g																																																																																																																														
献立名	材料名																																																																																																																														
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																														
② すまし汁	② 麩 青ねぎ しめじ だし粉																																																																																																																														
③ 肉じゃが	醤油 塩																																																																																																																														
④ チキンカツ	③ 豚肉 ジャがいも 玉ねぎ にんじん																																																																																																																														
⑤ トマトかまぼこの煮付	こんにゃく なたね油 砂糖 料理酒																																																																																																																														
⑥ みかん缶	醤油 だし粉																																																																																																																														
エネルギー	360 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	12 g																																																																																																																														
脂質	8.3 g																																																																																																																														
炭水化物	61.9 g																																																																																																																														
食塩相当量	1.6 g																																																																																																																														
<p>27日(月) 全員給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <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 えのきたけ 玉ねぎ 青ねぎ だし粉 みそ</td> </tr> <tr> <td>③ 鶏すき煮</td> <td>③ はくさい しめじ にんじん 麩 鶏肉</td> </tr> <tr> <td>④ もちサクポテト</td> <td>だし粉 砂糖 醤油 料理酒 みりん</td> </tr> <tr> <td>⑤ 大根の煮付</td> <td>④ ジャが芋 小麦 なたね油</td> </tr> <tr> <td>⑥ もも缶</td> <td>⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>429 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>13.8 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>10.1 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>74.5 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>3.1 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① ごはん	① 白米 発芽玄米	② みそ汁	② えのきたけ 玉ねぎ 青ねぎ だし粉 みそ	③ 鶏すき煮	③ はくさい しめじ にんじん 麩 鶏肉	④ もちサクポテト	だし粉 砂糖 醤油 料理酒 みりん	⑤ 大根の煮付	④ ジャが芋 小麦 なたね油	⑥ もも缶	⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油	エネルギー	429 kcal	たんぱく質	13.8 g	脂質	10.1 g	炭水化物	74.5 g	食塩相当量	3.1 g	<p>28日(火) 創立記念日</p> 		<p>29日(水) 昭和の日</p> 		<p>30日(木) 年長組以外給食</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>材料名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 黒糖食パン</td> <td>① 小麦 マーガリン 乳糖成分</td> </tr> <tr> <td>② ハヤシライス</td> <td>② ・具材(豚肉 玉ねぎ 人参) ・ルー(小麦 豚エキス トマトパウダー)</td> </tr> <tr> <td>③ コールスローサラダ</td> <td>コンソメ(牛エキス) 砂糖</td> </tr> <tr> <td>④ ももゼリー</td> <td>③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)</td> </tr> <tr> <td>⑤ 牛乳</td> <td>なたね油 酢 醤油 砂糖</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>518 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>11.7 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.8 g</td> </tr> </tbody> </table>		献立名	材料名	① 黒糖食パン	① 小麦 マーガリン 乳糖成分	② ハヤシライス	② ・具材(豚肉 玉ねぎ 人参) ・ルー(小麦 豚エキス トマトパウダー)	③ コールスローサラダ	コンソメ(牛エキス) 砂糖	④ ももゼリー	③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)	⑤ 牛乳	なたね油 酢 醤油 砂糖	エネルギー	518 kcal	たんぱく質	11.7 g	脂質	15 g	炭水化物	90 g	食塩相当量	2.8 g																																																																										
献立名	材料名																																																																																																																														
① ごはん	① 白米 発芽玄米																																																																																																																														
② みそ汁	② えのきたけ 玉ねぎ 青ねぎ だし粉 みそ																																																																																																																														
③ 鶏すき煮	③ はくさい しめじ にんじん 麩 鶏肉																																																																																																																														
④ もちサクポテト	だし粉 砂糖 醤油 料理酒 みりん																																																																																																																														
⑤ 大根の煮付	④ ジャが芋 小麦 なたね油																																																																																																																														
⑥ もも缶	⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油																																																																																																																														
エネルギー	429 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	13.8 g																																																																																																																														
脂質	10.1 g																																																																																																																														
炭水化物	74.5 g																																																																																																																														
食塩相当量	3.1 g																																																																																																																														
献立名	材料名																																																																																																																														
① 黒糖食パン	① 小麦 マーガリン 乳糖成分																																																																																																																														
② ハヤシライス	② ・具材(豚肉 玉ねぎ 人参) ・ルー(小麦 豚エキス トマトパウダー)																																																																																																																														
③ コールスローサラダ	コンソメ(牛エキス) 砂糖																																																																																																																														
④ ももゼリー	③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋でん粉)																																																																																																																														
⑤ 牛乳	なたね油 酢 醤油 砂糖																																																																																																																														
エネルギー	518 kcal																																																																																																																														
たんぱく質	11.7 g																																																																																																																														
脂質	15 g																																																																																																																														
炭水化物	90 g																																																																																																																														
食塩相当量	2.8 g																																																																																																																														
<p>★4月…旬の食べ物★</p> <p>たけのこ グリンピース</p> <p>しいたけ いちご</p> <p>しらす さわら</p> <p>好き嫌いなく食べて、元気な体を作りましょう！</p>																																																																																																																															

※魚に関しましては、噛み砕ける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、ご了承ください。