

日・曜日			午前おやつ				午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
1	15	木	ウエハース	ビビンバ	春雨サラダ 豆腐の中華スープ	精白米、豚肉、しょうが、青菜、にんじん、もやし、春雨、きゅうり、にんじん、豆腐、ニラ、しいたけ	チーズむしパン	ホットケーキミックス、チーズ、牛乳
子どもの日メニュー				ちまき風ごはん	筍つくね 青菜のみそ汁 フルーツ	精白米、鶏ひき肉、にんじん、しめじ、筍、鶏ひき肉、豆腐、青菜、たまねぎ、花巻、バナナ	こいのぼりクッキー	薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳
2	ー	金	おせんべい					
ー	19	月	ビスケット	ミートソース スパゲティ	ブロッコリーサラダ 青菜のスープ	スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、トマト、ブロッコリー、チーズ、コーン、青菜、にんじん	五平餅	精白米
ー	20	火	クッキー	ごはん	豆腐チャンプルー ひじきサラダ なすのすまし汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、キャベツ、にら、たまねぎ、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、なす、しめじ	野菜クラッカー	薄力粉、にんじん、青菜、チーズ
7	21	水	ウエハース	キーマカレー	コールスロー ブロッコリーのスープ	精白米、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ささみ、ブロッコリー、じゃがいも	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
8	22	木	おせんべい	食パン	鶏のピザ焼き 付け合わせポテト ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおのり、たまねぎ、にんじん、青菜、コーン、牛乳	ゆかりおにぎり	精白米、ゆかり
9	23	金	ビスケット	ごはん	肉じゃが もやしの彩りサラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、もやし、にんじん、きゅうり、だいこん、油揚げ、わかめ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
10	24	土	クッキー	煮込みうどん	じゃがいものそぼろあん フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米
12	26	月	ウエハース	ごはん	豚の甘辛炒め きゅうりとわかめの酢の物 青菜のすまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、にら、しょうが、ごま、きゅうり、わかめ、しらす、青菜、しめじ	ハッシュドポテト	じゃがいも
13	27	火	おせんべい	おからパン	鶏と野菜のトマト煮 キャベツサラダ ポテトスープ	おからパン、鶏肉、ピーマン、黄ピーマン、しめじ、トマト、キャベツ、ささみ、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、にんじん	きつねおにぎり	精白米、油揚げ
14	ー	水	ビスケット	しょうゆラーメン	ささみの中華サラダ フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、ささみ、だいこん、にんじん、バナナ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、牛乳
 おたのしみかい おたんじょうびかい 28日(水)			クッキー	コーンライス	からあげ マカロニサラダ キャベツのスープ	精白米、コーン、鶏肉、しょうが、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、キャベツ、にんじん	フルーツサンド	食パン、ヨーグルト、バナナ、いちご
ー	29	木	ウエハース	わかめごはん	鶏の照り焼き 白あえ キャベツのみそ汁	精白米、わかめ、鶏肉、青菜、にんじん、豆腐、ごま、キャベツ、たまねぎ、油揚げ	ピザトースト	食パン、たまねぎ、ピーマン、コーン、チーズ
16	30	金	おせんべい	ごはん	サバのみそ煮 青菜のおかか和え 豆腐のすまし汁	精白米、さば、しょうが、青菜、えのき、かつお節、豆腐、わかめ	マカロニきなこ	マカロニ、きなこ
17	31	土	ビスケット	そぼろ丼	キャベツのごま和え みそ汁	精白米、鶏ひき肉、青菜、キャベツ、にんじん、だいこん、しめじ	ポテトスナック	じゃがいも

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 483kcal
- ・タンパク質 18.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。



☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品（鶏卵）の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ（手作り）	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
1	15	木	①				
2	－	金	①				
－	19	月	①				
－	20	火	①	ひじきサラダ	④		
7	21	水	①				
8	22	木	①	③			
9	23	金	①				
10	24	土	①				
12	26	月	①				
13	27	火	①	③	ポテトサラダ	④	
14	－	水	①				
－	28	水	①			フルーツサンド	③
－	29	木	①			ピザトースト	③
16	30	金	①				
17	31	土	①				

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。