

日・曜日			午前おやつ	昼食			午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
2	16	月	おせんべい	焼き肉丼	こまつな和風サラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、ささみ、だいこん、油揚げ、しめじ	バナナケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、牛乳、バナナ
3	17	火	ビスケット	ごはん	豚とキャベツの味噌炒め マカロニサラダ 青菜のすまし汁	精白米、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、青菜、麴	野菜チヂミ	にんじん、にら、チーズ、薄力粉
4	18	水	ウエハース	ナポリタン	ブロッコリーサラダ ポテトスープ	スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、鶏肉、ブロッコリー、コーン、チーズ、じゃがいも、にんじん、牛乳	ゆかりおにぎり	精白米、ゆかり
5	19	木	クッキー	おからパン	鶏のクリーム煮 にんじんマリネ コンソメスープ	おからパン、鶏肉、ブロッコリー、たまねぎ、しめじ、牛乳、にんじん、ささみ、キャベツ、えのき	大学芋	さつまいも
6	20	金	ビスケット	ごはん	焼きメンチカツ キャベツのごま和え じゃがいものみそ汁	精白米、豚ひき肉、豆腐、パン粉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ごま、じゃがいも、たまねぎ、油揚げ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きな粉
7	21	土	クッキー	鶏の照り焼き丼	ブロッコリーのおかか和え きのこのすまし汁	精白米、鶏肉、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、かつお節、しめじ、キャベツ	ポテトスナック	じゃがいも
9	23	月	ウエハース	ハヤシライス	わかめサラダ 小松菜のスープ	精白米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、わかめ、ささみ、コーン、こまつな、にんじん	ミルクスティックパン	ホットケーキミックス、牛乳
10	24	火	おせんべい	野菜たっぷり ちゃんぽん	ころころゴマポテト フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、コーン、牛乳、じゃがいも、ごま、バナナ	五平餅	精白米
11	ー	水	ビスケット	ごはん	ゆかりの天ぷら 白和え すまし汁	精白米、鶏肉、てんぷら粉、ゆかり、青菜、ひじき、にんじん、豆腐、たまねぎ、わかめ、しめじ	フロランタン	食パン、牛乳、コーンフレーク
 おたのしみかい おたんじょうびかい 25日(水)			ビスケット	カレーピラフ	チキンナゲット ポテトサラダ カラフルスープ	精白米、ツナ、たまねぎ、ピーマン、カレー粉、鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、じゃがいも、きゅうり、にんじん、マヨネーズ、ブロッコリー、赤ピーマン、コーン	あじさいゼリー	ぶどうジュース、りんごジュース、牛乳、寒天
12	26	木	クッキー	食パン	鶏のマーマレード煮 しらすのじゃがサラダ キャベツのスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、マーマレード、しらす、じゃがいも、にんじん、きゅうり、キャベツ、えのき	きつねおにぎり	精白米、油揚げ、ごま
13	27	金	ウエハース	納豆ごはん	鮭の塩焼き ひじきの煮物 だいこんのすまし汁	精白米、納豆、鮭、ひじき、にんじん、さやいんげん、油揚げ、だいこん、しめじ	豆腐ドーナツ	ホットケーキミックス、豆腐
14	28	土	ウエハース	煮込みうどん	青菜のおひたし フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、青菜、えのき、バナナ	焼きおにぎり	精白米
ー	30	月	ウエハース	ごはん	豚とにんじんのおろし煮 青菜のいそべ和え 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこん、青菜、のり、豆腐、しめじ、たまねぎ	イチゴマフィン	ホットケーキミックス、牛乳、イチゴジャム

今月の平均エネルギー供給量

- エネルギー 481.6 kcal
- タンパク質 18.7 g

【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
2	16	月	①				
3	17	火	①				
4	18	水	①				
5	19	木	①	③			
6	20	金	①	焼きメンチカツ	③		
7	21	土	①				
9	23	月	①				
10	24	火	①				
11	－	水	①			フロランタン	③
－	25	水	①	チキンナゲット/ポテトサラダ	③/④		
12	26	木	①	③			
13	27	金	①				
14	28	土	①				
－	30	月	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。