

2024年度 4月 給食だより

愛和保育園

赤黄緑の食をバランスよく!

食べ物は、それぞれ大切な働きをもっています。次の3つのグループの食品を好き嫌いせずバランス良くたべましょう。

きいろのたべもの
【熱や力になる】
ごはん・パン・うどん
そば・じゃがいも
砂糖・油 等

あかのたべもの
【血や肉になる】
鶏肉・豚肉・牛肉
魚・牛乳・たまご
みそ・チーズ等

みどりのたべもの
【体の調子を整える】
キャベツ・たまねぎ
ほうれん草・トマト
みかん・りんご等

今月の1日の平均	エネルギー 501	たんぱく質 20	脂質 17	カルシウム 307
基準値	エネルギー 500	たんぱく質 18	脂質 15	カルシウム 225

日付	献立名	材料名			おやつ	日付	献立名	材料名			おやつ
		熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの				熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
01月	御飯、カレイの旨味味噌焼き、切干大根の旨味、すまし汁	米、しょうゆ、みりん、三温糖、砂糖、焼く、ごま油	〇牛乳、〇牛乳、かだい、〇ホイップクリーム、淡色みそ、油揚げ、ごま	にんじん、はくさい、〇いも、切干だいこん、トマト、きゅうり、赤パプリカ、ブロッコリー、コーン(冷凍)	〇牛乳、〇ビスケット、〇牛乳、〇プリン、〇ビスコ	15月	御飯、カレイのし粉焼き、ひじきとじゃが芋のサラダ、コンソメスープ	米、じゃがいも、〇小麦粉、パセリ、〇グラニュー糖、コンソメ、三温糖、食塩、しょうゆ	〇牛乳、〇牛乳、かだい、〇バター、ツナ水煮缶、粉チーズ	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、コーン(冷凍)、ひじき、パセリ	〇牛乳、〇クッキー、〇牛乳、〇ゼリー、〇せんべい
02月	デモンライス、春キャベツのトマトのサラダ、ポトフ	米、じゃがいも、〇食パン、ケチャップ、すし酢、コンソメ、油、しょうゆ、食塩	〇牛乳、〇牛乳、鶏もも肉、ウインナー、ツナ水煮缶、〇無塩バター、バター	たまねぎ、〇ブロッコリー、キャベツ、にんじん、トマト、きゅうり、赤パプリカ、ブロッコリー、コーン(冷凍)	〇牛乳、〇かりんとう白、〇牛乳、〇ソフト、〇ブルーベリー	16日	御飯、すき焼き風煮、焼きかぼちゃ、すまし汁	米、〇食パン、こんにゃく、しょうゆ、三温糖、油、みりん、食塩	〇牛乳、〇牛乳、牛肉(もも)、木綿豆腐、〇つぶしあん(砂糖添加)、米みそ(淡色みそ)、〇無塩バター	かぼちゃ、〇ブロッコリー、たまねぎ、はくさい、ごま油、だいこん、にんじん、えのきたけ、しいたけ、万能ねぎ	〇牛乳、〇すやせせんべい、〇牛乳、〇あんぱん(バタートースト)、〇ブルーベリー
03月	きつねうどん、かぼちゃの天ぷら、ほうれん草の胡麻和え	ゆでうどん、〇米、〇ポップコーン、しょうゆ、小麦粉、油、みりん、〇砂糖、〇しょうゆ、三温糖、砂糖	〇牛乳、〇牛乳、〇鶏肉、かぼちゃ、油揚げ、すりごま	ほうれん草、かぼちゃ、にんじん、しめじ、万能ねぎ、〇しょうゆ	〇牛乳、〇ポップコーン、〇牛乳、〇いも、〇おにぎり、〇鶏レバーの甘辛煮	17日	御飯、鶏肉焼きチキン、カブのゆかり和え、中華スープ	米、〇小麦粉、〇砂糖、しょうゆ、〇グラニュー糖、みりん	〇牛乳、〇牛乳、鶏もも肉、〇無塩バター	かぶ、チンゲンサイ、キャベツ、きゅうり、〇にんじん、しめじ、コーン(冷凍)	〇牛乳、〇ウエハース、〇牛乳、〇人参コーン
04月	御飯、鮭のマーマレード焼き、ブロッコリーとレタスのサラダ、コンソメスープ	米、さつまいも、しょうゆ、コンソメ	〇牛乳、〇牛乳、さけ	〇デコボコ、キャベツ、ごま油、ブロッコリー、れんこん、にんじん、エリンギ、マーマレード	〇牛乳、〇お餅、〇牛乳、〇デコボコ、〇ビスケット	18日	御飯、鮭の塩焼き、白菜とツナの煮ひたし、味噌汁	米、〇コーンフレーク、しょうゆ、三温糖、みりん、食塩	〇牛乳、〇牛乳、さば、ツナ水煮缶、米みそ(淡色みそ)	はくさい、もやし、なす、にんじん、〇干しぶどう、万能ねぎ、カットわかめ	〇牛乳、〇クラッカー、〇牛乳、〇シリアル、〇レーズン
05月	御飯、肉じゃが、小松菜の磯和え、味噌汁	米、じゃがいも、〇小麦粉、しょうゆ、〇グラニュー糖、砂糖、みりん、油、三温糖	〇牛乳、〇牛乳、牛肉(もも)、米みそ(淡色みそ)、〇バター	ごま油、たまねぎ、にんじん、キャベツ、だいこん、しめじ、万能ねぎ、グリーンピース(冷凍)、焼きのり	〇牛乳、〇クッキー、〇牛乳、〇せんべい、〇甘納豆	19日	ボークカレー、ブロッコリーとチーズのサラダ	米、じゃがいも、〇オートミール、〇砂糖、小麦粉、ケチャップ、すし酢、コンソメ、クスターソース、油、しょうゆ、カレー粉	〇牛乳、〇牛乳、豚肉(もも)、〇納豆、バター、チーズ	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、キャベツ	〇牛乳、〇ビスケット、〇牛乳、〇オートミールきな粉団子
06日	焼きそば、卵巻き芋、中華スープ	焼きそばめん、じゃがいも、中華だし、薬、油、食塩	〇牛乳、〇牛乳、豚肉(もも)、木綿豆腐、かつお節	キャベツ、ごま油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、えのきたけ、あわのり	〇牛乳、〇すやせせんべい、〇牛乳、〇お餅	20日	肉みそ焼、さつま芋の甘煮、小松菜のお浸し	ゆで中華めん、さつまいも、三温糖、しょうゆ、ごま油	〇牛乳、〇牛乳、豚肉(もも)、米みそ(淡色みそ)	たまねぎ、キャベツ、ごま油、にんじん、はくさい、コーン(冷凍)、しいたけ、ねぎ、しょうゆ	〇牛乳、〇かりんとう白、〇牛乳、〇お餅
08月	ゆかり御飯、赤魚の煮つけ、白菜の酢和え、味噌汁	米、〇黒砂糖、しょうゆ、〇砂糖、砂糖	〇牛乳、〇牛乳、〇調整豆乳、あかうち、〇きな粉、米みそ(淡色みそ)	はくさい、たまねぎ、なす、にんじん、カットわかめ、〇かんてん(粉)、しょうゆ	〇牛乳、〇ウエハース、〇牛乳、〇豆花、〇クラッカー	22日	ゆかり御飯、鮭の西京焼き、かんてん大根の煮物、すまし汁	米、〇ポップコーン、みりん、しょうゆ、三温糖、砂糖	〇牛乳、〇牛乳、さけ、かんてん大根、米みそ(淡色みそ)、白みそ	〇あかんづき、はくさい、だいこん、にんじん、グリーンピース(冷凍)、カットわかめ、〇かんてん	〇牛乳、〇ポップコーン、〇牛乳、〇カルピス寒天、〇ビスコ
09日	マナー豆、豆、チンゲン菜のナムル、中華スープ	米、〇ポップコーン、片栗粉、しょうゆ、三温糖、砂糖、中華だし、薬、ごま油	〇牛乳、〇牛乳、絹ごし豆腐、豚ひき肉、米みそ(淡色みそ)	〇バナナ、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、はくさい、だいこん、もやし、しいたけ、えのきたけ、コーン(冷凍)、しょうゆ	〇牛乳、〇クラッカー、〇牛乳、〇バナナ、〇ポップコーン	23日	牛丼、チンゲン菜の納豆和え、味噌汁	米、さつまいも、しょうゆ、砂糖	〇牛乳、〇牛乳、牛肉(もも)、鶏ささげ納豆、米みそ(淡色みそ)、かつお節	〇バナナ、たまねぎ、チンゲンサイ、キャベツ、にんじん、えのきたけ	〇牛乳、〇お餅、〇バナナ
10日	バターパン、春キャベツのクリームシチュー、小松菜のサラダ	〇米、バターロール、じゃがいも、シチュー用クリーム、〇ポップコーン、しょうゆ、〇みりん	〇牛乳、〇牛乳、鶏もも肉、ベーコン、〇油揚げ	たまねぎ、ごま油、〇ブロッコリー、キャベツ、にんじん、グリーンピース(冷凍)、コーン(冷凍)、〇にんじん、〇ひじき	〇牛乳、〇ビスケット、〇牛乳、〇ひじきおにぎり、〇プリン	24日	☆お誕生会☆ 御飯、鶏肉のフリッター、みかんサラダ、コンソメスープ	米、〇小麦粉、〇小麦粉、小麦粉、〇グラニュー糖、油、〇グラニュー糖、〇みりん、ケチャップ、すし酢、砂糖、〇メープルシロップ、コンソメ、食塩	〇牛乳、〇鶏肉、〇絹ごし豆腐、〇ホイップクリーム、〇バター	〇りんご天然果汁、キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ、ごま油、きゅうり、〇みかん缶、みかん缶、〇バナナ、しめじ	〇牛乳、〇クッキー、〇りんごジュース、〇ホットケーキポップ＆フルーツのせ
11日	御飯、鮭の揚げ焼き、ほうれん草のしらす和え、味噌汁	米、〇グラニュー糖、しょうゆ、みりん	〇牛乳、〇ヨーグルト(無糖)、さわか、木綿豆腐、米みそ(淡色みそ)、しらす干し	ほうれん草、キャベツ、もやし、にんじん、しいたけ、万能ねぎ	〇牛乳、〇かりんとう白、〇ヨーグルト、〇鉄分ウエハース	25日	御飯、鮭の焼いり、小松菜の五色和え、味噌汁	米、〇グラニュー糖、しょうゆ、みりん、油、片栗粉、三温糖	〇牛乳、〇ヨーグルト(無糖)、さわか、木綿豆腐、米みそ(淡色みそ)、かつお節	ごま油、はくさい、もやし、にんじん、しいたけ、コーン(冷凍)、あわのり	〇牛乳、〇すやせせんべい、〇ヨーグルト、〇鉄分ウエハース
12日	☆イースター☆ 御飯、ハンバーグ、春野菜サラダ、コンソメスープ	米、じゃがいも、〇小麦粉、〇ポップコーン、〇グラニュー糖、パセリ、ケチャップ、すし酢、コンソメ、油、食塩、三温糖、クスターソース	〇牛乳、〇牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、〇バター、牛乳、ハム	たまねぎ、キャベツ、ごま油、グリーンピース(冷凍)、しめじ、にんじん、コーン(冷凍)	〇牛乳、〇ポップコーン、〇牛乳、〇イースタークッキー	26日	ミートスパゲティ、かぼちゃのサラダ、コンソメスープ	スパゲティ、〇米、ケチャップ、コンソメ、クスターソース、〇砂糖、〇しょうゆ、三温糖	〇牛乳、〇牛乳、〇鶏レバー、豚ひき肉、牛ひき肉	かぼちゃ、ホールトマト缶詰、たまねぎ、にんじん、キャベツ、だいこん、ピーマン、きゅうり、エリンギ、〇しょうゆ	〇牛乳、〇ウエハース、〇牛乳、〇ごま油おにぎり、〇鶏レバーの甘辛煮
13日	ツナのトマトスパゲティ、かぼちゃのサラダ、コンソメスープ	スパゲティ、ケチャップ、コンソメ、三温糖、食塩	〇牛乳、〇牛乳、ツナ水煮缶	かぼちゃ、ホールトマト缶詰、たまねぎ、だいこん、にんじん、ごま油、きゅうり、エリンギ、コーン(冷凍)	〇牛乳、〇お餅、〇牛乳、〇ポップコーン	27日	焼きうどん、焼きポテト、中華スープ	ゆでうどん、じゃがいも、〇ポップコーン、しょうゆ、油、中華だし、薬、食塩	〇牛乳、〇牛乳、豚肉(もも)、かつお節	キャベツ、ごま油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、えのきたけ、コーン(冷凍)、あわのり	〇牛乳、〇クラッカー、〇牛乳、〇ソフト
30日	御飯、鮭の時短煮、大根の味噌和え、すまし汁	米、しょうゆ、すし酢、三温糖、焼く	〇牛乳、〇牛乳、さば、淡色みそ	だいこん、ごま油、たまねぎ、にんじん、ごま油	〇牛乳、〇ビスケット、〇牛乳、〇ゼリー、〇クラッカー						

※仕入れ等の都合により 献立が変更になる場合があります。

※赤色は新メニューです

給食だより

赤黄緑の食をバランスよく!

食べ物は、それぞれ大切な働きをもっています。
次の3つのグループの食品を好き嫌いせず
バランス良くたべましょう。

きいろのたべもの
【熱や力になる】
ごはん・パン・うどん
そば・じゃがいも
砂糖・油 等

あかたべもの
【血や肉になる】
鶏肉・豚肉・牛肉
魚・牛乳・たまご
みそ・チーズ等

みどりのたべもの
【体の調子を整える】
キャベツ・たまねぎ
ほうれん草・トマト
みかん・りんご等



日付	1回食				日付	1回食				2回食	
	初期	中期	後期	完了期		初期	中期	後期	完了期		
1	さつま芋スープ 米 さつま芋 白菜 大根 人参 かつおだし	カレイの煮物 米 カレイ 塩 さつま芋 白菜 人参 大根	カレイの味噌煮 米 カレイ 味噌 さつま芋 白菜 人参 大根	カレイの味噌煮 米 カレイ 味噌 さつま芋 白菜 人参 大根	キャベツのおじや 米 キャベツ 塩 キュウリ 人参 大根	15	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 キュウリ 大根 人参 かつおだし	カレイの煮物 米 カレイ 塩 じゃが芋 キュウリ 人参 大根	カレイの煮物 米 カレイ しょうゆ じゃが芋 キュウリ ひじき 人参 大根	カレイの煮物 米 カレイ じゃが芋 キャベツひじき人参大根 じゃが芋サラダ	白菜のおじや 米 白菜 塩 かまぼこ 人参 大根
	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 キュウリ 大根 人参 かつおだし	ささ身の煮物 米 ささ身 塩 じゃが芋 キュウリ 人参 大根	ささ身のケチャップ煮 米 ささ身 ケチャップ じゃが芋 キュウリ 人参 大根	ハヤシライス 米 ささ身 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根 キュウリの和え物 人参 大根	かまぼこのおじや 米 かまぼこ 塩 ほうれん草 人参 大根		かまぼこスープ 米 豆腐 塩 かまぼこ 白菜 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 かまぼこ 白菜 人参 大根	牛肉の煮物 米 牛肉 しょうゆ かまぼこ 白菜 人参 大根	牛肉の煮物 米 牛肉 しょうゆ かまぼこ 白菜 人参 大根	玉ねぎのおじや 米 玉ねぎ 塩 チンゲン菜 人参 大根
3	かまぼこスープ 米 かまぼこ ほうれん草大根人参 かつおだし	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 塩 かまぼこほうれん草 人参 大根	うどんと高野煮 うどん高野豆腐しめじ かまぼこほうれん草 しょうゆ 人参 大根	うどんと高野煮 うどん高野豆腐しめじ かまぼこほうれん草 しょうゆ 人参 大根	さつま芋のおじや 米 さつま芋 塩 プロコロー 人参 大根	17	さつま芋スープ 米 さつま芋 チンゲン菜大根人参 かつおだし	ささ身の煮物 米 ささ身 塩 さつま芋チンゲン菜 人参 大根	ささ身の煮物 米 ささ身 しょうゆ さつま芋チンゲン菜 しめじ 人参 大根	ささ身の煮物 米 ささ身 しょうゆ さつま芋チンゲン菜 人参 大根	なすのおじや 米 なす 塩 キュウリ 人参 大根
	さつま芋スープ 米 さつま芋 プロコロー大根人参 かつおだし	鮭のミルク煮 米 鮭 塩 さつま芋プロコロー 粉ミルク 人参 大根	鮭のミルク煮 米 鮭 塩 さつま芋プロコロー 粉ミルク 人参 大根	鮭のミルク煮 米 鮭 さつま芋 小松菜 人参 大根 プロコローの和え物 人参 大根	じゃが芋のおじや 米 じゃが芋 塩 キャベツ 人参 大根		鯛のスープ 米 鯛 なす 大根 人参 かつおだし	鯛の煮物 米 鯛 塩 かまぼこ なす 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 かまぼこ なす 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 かまぼこ なす 人参 大根	プロコローのおじや 米 キャベツ 塩 プロコロー 人参 大根
5	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 小松菜 大根 人参 かつおだし	ツナと鮭の煮物 米 ツナ 鮭 塩 じゃが芋 小松菜 人参 大根	牛肉の煮物 米 牛肉 しめじ じゃが芋 小松菜 しょうゆ 人参 大根	肉じゃが 米 牛肉 じゃが芋 玉ねぎしめじ人参大根 小松菜の和え物 人参 大根	ワカメのおじや 米 ワカメ 塩 玉ねぎ 人参 大根	19	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 プロコロー大根人参 かつおだし	ツナと鮭の煮物 米 ツナ 鮭 塩 じゃが芋プロコロー 人参 大根	豚肉のケチャップ煮 米 豚肉 ケチャップ じゃが芋プロコロー 人参 大根	ハヤシライス 米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根 プロコローの和え物 人参 大根	さつま芋のおじや 米 さつま芋 塩 小松菜 人参 大根
	かまぼこスープ 米 かまぼこ 玉ねぎ 大根 人参 かつおだし	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 かまぼこ 玉ねぎ 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 しょうゆ かまぼこ 玉ねぎ 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 しょうゆ かまぼこ 玉ねぎ 人参 大根	小松菜のおじや 米 ツナ 塩 小松菜 人参 大根		さつま芋スープ 米 さつま芋 キャベツ 大根 人参 かつおだし	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐 塩 さつま芋 キャベツ 人参 大根	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐しょうゆ さつま芋 キャベツ 人参 大根	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐さつま芋 キャベツ人参大根 小松菜の和え物 人参 大根	ワカメのおじや 米 ワカメ 塩 白菜 人参 大根
8	鯛のスープ 米 鯛 なす 大根 人参 かつおだし	鯛の煮物 米 鯛 塩 さつま芋 なす 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 さつま芋 なす 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 さつま芋 なす 人参 大根 白菜の和え物 人参 大根	チンゲン菜のおじや 米 白菜 塩 チンゲン菜 人参 大根	22	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 白菜 大根 人参 かつおだし	鮭のミルク煮 米 鮭 塩 じゃが芋 白菜 粉ミルク 人参 大根	鮭のミルク煮 米 鮭 塩 じゃが芋 白菜 粉ミルク 人参 大根	鮭のミルク煮 米 鮭 塩 じゃが芋 白菜 粉ミルク 人参 大根	チンゲン菜のおじや 米 ツナ 塩 チンゲン菜 人参 大根
	かまぼこスープ 米 かまぼこ チンゲン菜人参大根 かつおだし	タラのあんかけ 米 タラ 塩 片栗粉 かまぼこチンゲン菜 人参 大根	タラのあんかけ 米 タラ 塩 片栗粉 かまぼこチンゲン菜 人参 大根	タラのあんかけ 米 タラ じゃが芋 白菜人参大根 チンゲン菜の和え物 人参 大根	バナナリゾット 米 バナナ 塩 キャベツ 粉ミルク 人参 大根		さつま芋スープ 米 さつま芋 チンゲン菜人参大根 かつおだし	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐 塩 さつま芋 キャベツ 人参 大根	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐しょうゆ さつま芋 キャベツ 人参 大根	高野豆腐の煮物 米 高野豆腐さつま芋 キャベツ人参大根 小松菜の和え物 人参 大根	ワカメのおじや 米 ワカメ 塩 白菜 人参 大根
10	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 キャベツ 大根 人参 かつおだし	ささ身の煮物 米 ささ身 塩 じゃが芋 キャベツ 人参 大根	ささ身のケチャップ煮 米 ささ身 ケチャップ じゃが芋 キャベツ 人参 大根	ハヤシライス 米 ささ身 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根 小松菜の和え物 人参 大根	ほうれん草のおじや 米 玉ねぎ 塩 ほうれん草 人参 大根	24	かまぼこスープ 米 かまぼこ 玉ねぎ 大根 人参 かつおだし	ささ身の煮物 米 ささ身 塩 かまぼこ 玉ねぎ 人参 大根	ささ身の煮物 米 ささ身 しょうゆ かまぼこ 玉ねぎ しめじ 人参 大根	ささ身の煮物 米 ささ身 しょうゆ かまぼこ 玉ねぎ 人参 大根	小松菜のおじや 米 小松菜 塩 白菜 人参 大根
	さつま芋スープ 米 さつま芋 ほうれん草大根人参 かつおだし	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 さつま芋ほうれん草 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 さつま芋ほうれん草 しょうゆ 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 さつま芋 キャベツ人参大根 ほうれん草の和え物 人参 大根	しらすのおじや 米 しらす 塩 小松菜 人参 大根		さつま芋スープ 米 さつま芋 小松菜 大根 人参 かつおだし	カレイの煮物 米 カレイ 塩 さつま芋 小松菜 人参 大根	カレイの味噌煮 米 カレイ 味噌 さつま芋 小松菜 人参 大根	カレイの味噌煮 米 カレイ さつま芋 白菜人参大根 小松菜の和え物 人参 大根	豆腐のおじや 米 豆腐 塩 キュウリ 人参 大根
12	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 玉ねぎ 大根 人参 かつおだし	鮭の煮物 米 鮭 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	鮭の味噌煮 米 鮭 味噌 じゃが芋 玉ねぎ しめじ 人参 大根	鮭の味噌煮 米 鮭 じゃが芋 玉ねぎしめじ人参大根 キャベツの和え物 人参 大根	ツナのおじや 米 ツナ 塩 キャベツ 人参 大根	26	かまぼこスープ 米 かまぼこ キュウリ 大根 人参 かつおだし	スバゲティー スバゲティー ツナ 塩 かまぼこ キュウリ 人参 大根	スバゲティー スバゲティー ツナ かまぼこ キュウリ 人参 大根	スバゲティー スバゲティー ツナ かまぼこ キュウリ 人参 大根	キャベツのおじや 米 キャベツ 塩 じゃが芋 人参 大根
	かまぼこスープ 米 かまぼこ 小松菜 大根 人参 かつおだし	スバゲティー スバゲティー ツナ 塩 かまぼこ 小松菜 人参 大根	スバゲティー スバゲティー ツナ かまぼこ 小松菜 人参 大根	スバゲティー スバゲティー ツナ かまぼこ 小松菜大根 かまぼこサラダ 人参 大根	キュウリのおじや 米 キュウリ 塩 ワカメ 人参 大根		じゃが芋スープ 米 じゃが芋 キャベツ 大根 人参 かつおだし	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 塩 じゃが芋 キャベツ 人参 大根	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 じゃが芋 キャベツ しょうゆ 人参 大根	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 じゃが芋 キャベツ しょうゆ 人参 大根	玉ねぎのおじや 米 ワカメ 塩 玉ねぎ 人参 大根
13	さつま芋スープ 米 さつま芋 ほうれん草大根人参 かつおだし	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 さつま芋ほうれん草 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 塩 さつま芋ほうれん草 しょうゆ 人参 大根	豆腐の煮物 米 豆腐 さつま芋 キャベツ人参大根 ほうれん草の和え物 人参 大根	しらすのおじや 米 しらす 塩 小松菜 人参 大根	27	じゃが芋スープ 米 じゃが芋 キャベツ 大根 人参 かつおだし	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 塩 じゃが芋 キャベツ 人参 大根	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 じゃが芋 キャベツ しょうゆ 人参 大根	うどんと高野煮 うどん 高野豆腐 じゃが芋 キャベツ しょうゆ 人参 大根	玉ねぎのおじや 米 ツナ 塩 小松菜 人参 大根
	鯛のスープ 米 鯛 玉ねぎ 大根 人参 かつおだし	鯛の煮物 米 鯛 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	ツナのおじや 米 ツナ 塩 小松菜 人参 大根		鯛のスープ 米 鯛 玉ねぎ 大根 人参 かつおだし	鯛の煮物 米 鯛 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 塩 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根	鯛の煮物 米 鯛 じゃが芋 玉ねぎ 人参 大根 大根の和え物 人参 大根	ツナのおじや 米 ツナ 塩 小松菜 人参 大根

※仕入れ等の都合により 献立が変更になる場合があります。

※赤色は新メニューです