日	献 立 名	;	材料名(昼食・	午後おやつ)		午前おやつ	栄養	£ /1	Ľ
曜		熱と力になるもの			調味料	午後おやつ			
2	カレーライス	米、じゃがいも 砂糖、油	牛乳、豆乳、ツナ 豚小間肉、きな粉	たまねぎ、キャベツにんじん、きゅうり	カレールウ しょうゆ、食塩	麦茶 塩せんべい	エネルギー	500	kcal
$\widehat{}$	ツナサラダ	10 Ve C III	ゼラチン	パイン、もやし	しようけ、民温	麦茶	たんぱく質	21.0	g
月	牛乳			コーン		豆花		15.1	
$\rightarrow$	パイン						カルシウム		
	鮭の西京焼き バナナ	米、じゃがいも ホットケーキ粉、油	牛乳、さけ、米みそ	バナナ、にんじん きゅうり、たまねぎ	かつおだし汁 しょうゆ、みりん	牛乳 ビスケット	エネルギー		
	ポテトサラダ	マヨドレ、砂糖		だいこん、ねぎ	食塩	牛乳	たんぱく質	21.4	g
	ごはん			ごぼう		ドーナツ		14.3	
-	けんちん汁	Mr	4-51 561 1 -	)+>1-) +>	> .1	11 11 1: > > .	カルシウム		
	鶏の唐揚げもも	米、マカロニ 片栗粉、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉 木綿豆腐、米みそ	ほうれんそう もも、にんじん	しょうゆ	牛乳 甘辛せんべい	エネルギー		
	ひじきの白和え		いわし(煮干し)	もやし、コーン		牛乳	たんぱく質		
	ごはん		きな粉	にんにく、ひじき しょうが		マカロニきな粉		16.5	
-	ほうれん草ともやしのみそ汁	小 以样 片里秋	<b>小</b> 剑	b / デ工外田 川	かつおだし汁	W	カルシウム		
	豚丼	米、砂糖、片栗粉	牛乳、豚小間肉 米みそ	りんご天然果汁 たまねぎ、だいこん		牛乳 クリームサンドビスケット			
	根菜のほっこり煮		いわし(煮干し)	れんこん、みかん にんじん、ごぼう		牛乳	たんぱく質		
	わかめとえのきのみそ汁			えのきたけ		りんごゼリー		14.4	
_	みかん	スパゲティ、米	牛乳、ベーコン	アガー、しょうがたまねぎ、バナナ	しょうゆ、コンソメ	ウエハース	カルシウム		
	スープスパゲティー	スハクティ、未 マヨドレ、油	午乳、ヘーコン かつお節	ブロッコリー	食塩	麦茶 小魚せんべい	エネルギー		
	ブロッコリーとコーンの和え物			ほうれんそう にんじん、しめじ		牛乳	たんぱく質		
金	バナナ			ピーマン、コーン		おかかおにぎり		20.3	
) [	[[元中の仏茶はよ。 7 ], )	米、コーンフレーク	生到 胶小関内	にんにく たまねぎ、にんじん	1 ጉጓሎ ሙከፈ.	<b>小司 井立 [1]</b>	カルシウム		
7	豚肉の生姜焼き みかん	片栗粉、油、ごま油	絹ごし豆腐、米み	ほうれんそう	食塩	牛乳 甘辛せんべい	エネルギー		
	三色ナムル		そいわし(煮干し) 油揚げ	もやし、みかん しょうが		麦茶	たんぱく質		
工	ごはん		тш 199()	047//		コーンフレーク		15.4	
10	豆腐と油揚げのみそ汁   回鍋肉 パイン	米、片栗粉、砂糖	牛乳、豚小間肉	たまねぎ、みかん	ウスターソース	牛乳 小魚せんべい	カルシウム		
	回蛸肉 ハイン ブロッコリーと人参のごま和え	ごま油	豚バラ肉、米みそ	キャベツ、にんじん	中華スープ	牛乳が無せんべい	エネルギー		
	ごはん		ごま	もやし、パイン ブロッコリー、もも	食塩、しょうゆ	十孔 フルーツポンチ	たんぱく質		
	中華スープ			しいたけ、コーン		ビスケット	脂 質 カルシウム	14.6	
-	デミグラスソースハンバーグ もも	米、ホットケーキ粉	牛乳、豚ひき肉	ピーマン、にんにくたまねぎ、キャベツ	ハヤシルウ	麦茶 クラッカー	エネルギー		
	カミカミサラダ	パン粉、砂糖、油	ヨーグルト、米みそ	塩こんぶ、もも	しょうゆ、酢	牛乳	エホルイ たんぱく質		
	ごはん		いわし(煮干し)	きゅうり、もやし いちごジャム	食塩	ヨーグルトパンケーキ		16.5	
	キャベツともやしのみそ汁			切り干しだいこん			カルシウム		
-	肉豆腐 みかん	米、スパゲティ	牛乳、豚小間肉	たくあん、にんじん たまねぎ、にんじん	しょうゆ、食塩	牛乳 ビスケット	エネルギー		
	スパゲティーサラダ	マヨドレ、油、砂糖 片栗粉、焼ふ	木綿豆腐、米みそ いわし(煮干し)			牛乳	たんぱく質		
	ごはん	月 未材、焼み	いわいま干し	みかん、きゅうり しいたけ、コーン		ポテトフライ		17.3	
	お麩とほうれん草のみそ汁						カルシウム		
	鶏肉の青のり焼き バナナ	米、食パン	牛乳、鶏もも肉	キャベツ、バナナ	しょうゆ、食塩	麦茶 甘辛せんべい	エネルギー		
	キャベツの納豆和え	マヨドレ、片栗粉	絹ごし豆腐 挽きわり納豆	にんじん、わかめ いちごジャム		牛乳	たんぱく質		
	ごはん		米みそ、かつお節	あおのり		ジャムサンド		14.4	
	豆腐とわかめのみそ汁		いわし(煮干し)				カルシウム		
$\overline{}$	ひき肉チャーハン	米、そうめん	牛乳、豚ひき肉	たまねぎ、にんじん		牛乳 クリームサンドビスケット			
$\widehat{}$	ブロッコリーとツナのサラダ	じゃがいも、油	ハム、ツナ、米みそ いわし(煮干し)	ブロッコリー みかん、ピーマン	しょうゆ、食塩みりん	牛乳	たんぱく質		
	じゃがいもと玉ねぎのみそ汁		. 100/15/10/	ほうれんそう	-7:210	彩りそうめん		14.7	
	みかん			コーン、わかめ			カルシウム		
	ミートソーススパゲティー	スパゲティ、米	牛乳、豚ひき肉	たまねぎ、キャベツ	ケチャップ	牛乳 ビスケット	エネルギー		
$\overline{}$	キャベツと人参のごま和え	小麦粉、油 てんぷら粉	ごま	トマトピューレ にんじん、もも	ウスターソースしょうゆ、食塩	牛乳	たんぱく質		
月	ほうれん草とコーンのスープ	2,010 540		ほうれんそう	中華だしの素	たぬきおにぎり		14.2	
$\smile$	<b>t</b> t			コーン、塩こんぶ			カルシウム		
-	三色丼	米、小麦粉、油	牛乳、豚ひき肉	ほうれんそう	かつおだし汁	麦茶 塩せんべい	エネルギー		
	かぼちゃのサラダ	マヨドレ、砂糖	絹ごし豆腐 豚小間肉、米みそ	バナナ、キャベツ にんじん、しめじ	しょうゆ、食塩 中濃ソース	牛乳	たんぱく質		
	キャベツとしめじのみそ汁		いわし(煮干し)	かぼちゃ、えだまめ	1 1000	お好み焼き		17.7	
	バナナ			コーン、しょうが あおのり			カルシウム		
				めわりり			/ -	411	6

	20   10/1		1147			<b>—</b> /3#(COV	2111111111	,	/1///
日/	献 立 名		材料名(昼食・		erman Lated	午前おやつ	栄養		6
曜	,,,	熱と力になるもの 米、さつまいも		体の調子を整えるもの	調味料 しょうゆ、食塩	午後おやつ			
	タンドリーチキンパイン	焼ふ、砂糖	牛乳、鶏もも肉 木綿豆腐、米みそ	ほうれんそう たまねぎ、にんじん		牛乳 小魚せんべい	エネルギー		
	ほうれん草の白和え	マーガリン	ョーグルト いわし(煮干し)	パイン、にんにく しょうが	カレー粉	牛乳	たんぱく質		
1 .	ごはん		(4)し(私干し)	C19/04		お麩ラスク		16.3	
	さつまいもとたまねぎのみそ汁	米、砂糖、焼ふ、油	生乳 豚小間肉	ぶどう天然果汁	しょうゆ、食塩		カルシウム		
	肉野菜炒め みかん	// 1/2 1/16 / //L-0-1 III	米みそ、かつお節	キャベツ、たまねぎ	しよう・テ、反温	牛乳 クラッカー	エネルギー		
$\widehat{}$	ブロッコリーと人参のおかか和え		いわし(煮干し)	にんじん、もやし ブロッコリー		牛乳	たんぱく質:		
木	ごはん			みかん、ピーマン		ぶどうゼリー		14.2	
$\smile$	お麩とわかめのみそ汁			アガー、しょうがわかめ		甘辛せんべい	カルシウム	264	mg
20	カレイのフライ もも	米、ホットケーキ粉		キャベツ、こまつな		牛乳 クリームサンドビスケット	エネルギー	503	kcal
$\widehat{}$	コールスローサラダ	小麦粉、パン粉 マヨドレ、油	米みそ いわし(煮干し)	もも、にんじん りんご、もやし	食塩	牛乳	たんぱく質!	21.4	g
金	ごはん	マーガリン				りんごパンケーキ		13.6	
)	小松菜ともやしのみそ汁						カルシウム		
	焼きそば	焼きそばめん、米 砂糖	牛乳、豚小間肉 鶏ひき肉、すりごま	キャベツ、たまねぎ	焼きそばソース しょうゆ、コンソメ	牛乳 塩せんべい	エネルギー		
	ほうれん草と人参のごま和え	H2 1/10	TANGO CIPIC 9 JC S	バナナ、にんじん	047.90	牛乳	たんぱく質:		
土	キャベツと玉ねぎのスープ			しょうが		鶏そぼろおにぎり		15.3	
_	バナナ						カルシウム		
	肉団子のスープ	米、ぎょうざの皮 はるさめ、片栗粉	牛乳、豚ひき肉 木綿豆腐	たまねぎ、にんじん ブロッコリー	ケチャップ しょうゆ、コンソメ	牛乳 甘辛せんべい	エネルギー		
	ブロッコリーと人参のゆかり和え	7,7,7,10,5	ベーコン	ほうれんそう	食塩	牛乳	たんぱく質!		
月	わかめごはん		とろけるチーズ	みかん、しめじ ピーマン		薄焼きピザ		18.2	
)	みかん	W 18 4 28) v2	4-30 362.2 由	J- 1 - 200 - 2 - 2	1 , 2, 3 7, 10 )	-tt	カルシウム		
	たれ漬け唐揚げもも	米、じゃがいも 片栗粉、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉 米みそ、ちくわ	キャベツ、もも きゅうり、にんじん	しょうゆ、みりん 食塩	麦茶 ビスケット	エネルギー		
	ちくわときゅうりの和え物	マヨドレ、上新粉	いわし(煮干し) 油揚げ、ごま			牛乳	たんぱく質		
	ごはん		価物け、こま			芋もち田楽		17.8	
_	キャベツと油揚げのみそ汁	米、はるさめ	木綿豆腐、ごま	たまねぎ、パイン	しょうゆ、食塩	牛乳 クラッカー	カルシウム		
	マーボー豆腐丼 春雨サラダ	砂糖、片栗粉	豚ひき肉、赤みそ	ねぎ、きゅうり	中華だしの素	麦茶	エネルギー		
	を関すてタ わかめスープ	ごま油	生クリーム、ごま	にんじん、もも みかん、しいたけ	酢、食塩	タ栄 お誕生日ケーキ	たんぱく質: 脂 質:		
	パイン			にんにく、しょうが		30施工ログ 刊	カルシウム	16.3	
_	ポークビーンズ もも	米、コーンフレーク	牛乳、豚小間肉	わかめ たまねぎ、にんじん	ケチャップ	牛乳 小魚せんべい	エネルギー		
	ブロッコリーと人参の昆布和え	マーガリン、小麦粉	ベーコン、米みそ	ホールトマト	ウスターソース	牛乳	たんぱく質:		
	ごはん	砂糖、油	だいず水煮 いわし(煮干し)	ブロッコリー、もも ほうれんそう	食塩	マシュマロコーンフレーク		20.0	
	ほうれん草ともやしのみそ汁			もやし、塩こんぶ			カルシウム		
	豚肉のみそ焼き パイン	米、小麦粉	牛乳、豚小間肉	たまねぎ、にんじん	かつおだし汁	牛乳 ビスケット	エネルギー		
	ひじき煮	上新粉、片栗粉 砂糖、油、ごま油	米みそ、油揚げ 凍り豆腐	パイン、しめじ にら、ひじき	しょうゆ、みりん食塩、酢	牛乳	たんぱく質		
	ごはん	砂糖、価、こよ価	味り立胸	コーン	及強、肝	チヂミ		16.5	
_	高野豆腐としめじのすまし汁						カルシウム		
28	ビビンバ丼	米、ホットケーキ粉	牛乳、豚ひき肉	ほうれんそう	しょうゆ、食塩	牛乳 クリームサンドビスケット		500	
		砂糖、ごま油、油		もやし、きゅうり キャベツ、みかん	コンソメ、酢				
$\widehat{}$	切り干し大根のサラダ			にんじん、コーン		牛乳	たんぱく質	19.6	g
土	野菜スープ			いちごジャム 切り干しだいこん		いちごジャム蒸しパン	脂質	15.7	g
$\overline{}$	みかん			にんにく、しょうが			カルシウム		
	きのこカレーライス	米、じゃがいも	豚小間肉、牛乳	たまねぎ、キャベツ	カレールウ、食塩	麦茶 塩せんべい	エネルギー		_
	キャベツのゆかり和え	コーンフレーク グラニュー糖、油	ヨーグルト 生クリーム	にんじん、しめじ エリンギ、もやし		麦茶	たんぱく質		
	牛乳	ソノーユー糖、曲	ゼラチン	もも、レモン果汁		レアヨーグルトケーキ		19.0	
	<i>\$6</i>			ブルーベリージャム			カルシウム		
	ハムピラフ パイン	米、マカロニ		たまねぎ、にんじん		麦茶 甘辛せんべい	エネルギー		_
	おばけしゅうまい	マヨドレ、はるさめ しゅうまいの皮	豚ひき肉	かぼちゃ、きゅうり パイン、しめじ	中華だしの素 コンソメ	牛乳	たんぱく質		
	マカロニサラダ	ごま油、片栗粉		しいたけ、コーン	* 27	ハロウィンクッキー		18.2	
	春雨スープ			しょうが			カルシウム		
Ь—	<ul><li>※食材の都合に Lb 献立が変更になる場合</li></ul>	いナルナナ ファロ	1 77), 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1,	18) ks /em 2 31.1	L				

※食材の都合により、献立が変更になる場合があります。その際は、ホワイトボードにてお知らせします。

※もも組は、下記の献立が変更となります。

せんべい → 赤ちゃんおせんべい又は、野菜リング (小魚・甘辛・塩) マシュマロコーンフレーク → ヨーグルト・野菜リング お誕生日ケーキ → フルーツパンケーキ

