山手幼稚園 2024年

3月 給食便り



いよいよ今年度もあとひと月となりました。 今月も、年長さんから教えてもらった リクエストメニューを組み込んでいます。 3月も楽しい思い出となりますように☆

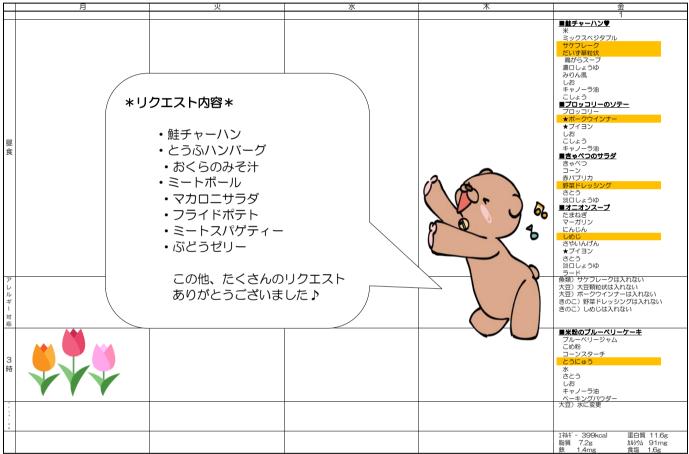


リクエストメニューには

「♥」のマークがついてい

<献立表>

1111111111



献立のマークについて

- ★:アレルギー対応用の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。 ※その他のアレルゲンに関しては食品ごとに記載しております。
- 28品目のアレルゲンが使用されていません。 ・アレルゲンフリーカレールウ
- ・米粉のハヤシルウ ・とうふハンパーグ
- ・ミートボール
- → 28品目のアレルゲンが使用されていません。 28品目のアレルゲンが使用されていません。 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。 原材料の一部に豚肉・牛肉・大豆を含みます。 …… 原材料の一部に豚肉・生肉・水豆を含みます。 原材料の一部に豚肉を含みます。 原材料の一部に豚肉を含みます。

 「原材料の一部に豚肉を含みます。

 「原材料の一部に豚肉・鶏肉の含みます。

 「原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。

 「原材料の一部に豚肉・乳肉・食の含みます。

 「原材料の一部に豚肉・乳肉・食のこりません。

 「日本のこりません。

 「日本のこりまません。

 「日本のこりまません。

 「日本のこりまません。

 「日本のこりまません。

 「日本のこりまままたん。

 「日本のこりままたん。

 「日本のこりまたん。

 「日本のこりままたん。

 「日本のこりまたん。

 「 ・フランクフルトソーヤージ
- ・ハムステーキ
- ・プイヨン・とりがらスープ 28品目のアレルケ が使用されていません。 2000日のアンルアンが使用されて 原材料の一部に**鶏肉**を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ ……・中濃ソース ……・さつまあげ、ちくわ …… …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。 …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。…… 原材料の一部に**大豆**を含みます 豆乳ホイップ

- ☆:たまご・乳を使用していません。
- 〇:お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。
- ◆:新メニュー

アレルギー対応表示食品



たまご、乳、小麦、きのこ(全て)、こんにゃく 生トマト、トマト氏、バナナ、きゅうり、大豆 魚類(全て)、甲殻類(ちりめん含む)、かぼちゃ ごま(ごま油はOK)、じゃがいも(片栗粉を含む) オレンシ(みかんを含む)

מוזומותומותותותותותותותותותות

מותומותומותומותומותומותומ

H	<u>月</u> 4	<u>火</u> 5	水 6	大 7	金 8
	■ごはん	■ごはん	■*遠足(年長)*	■*おたんじょう会*	■カレーピラフ
	米 ■とり肉のみそ焼き	米	<u>■ごはん</u> *	<u>■ごはん</u> *	米 _ たまねぎ
	とりにく	★とうふハンバーグ	■ぶた肉とあつあげの煮物	■白身魚のつけ焼き	★ポークウインナー
	しょうが さとう	■ソース) ケチャップ	あつあげ ぶたにく	ホキ りょうり酒	にんにく マーガリン
	濃口しょうゆ	★中濃ソース	たまねぎ	さとう	ミックスベジタブル
	りょうり酒 みそ	かたくり粉	にんじん えだまめ	濃口しょうゆ ★和風だし顆粒	だいず華粒状 淡口しょうゆ
	<i>∞</i> て ■くすし豆腐	■こまつなのおかか和え	キャノーラ油	かたくり粉	★ブイヨン
	木綿とうふ	こまつな	だしパック	■プロッコリーの和え物	カレー粉
	にんじん みつば	にんじん かつおぶし	さとう 淡口しょうゆ	ブロッコリー にんじん	<u>■ミートボール♥</u> ★ミートボール
	だしパック	さとう	■ちくわの磯辺焼き◆	コーン	<u> </u>
	さとう 淡口しょうゆ	淡口しょうゆ ■オレンジゼリー	★5くわ こめ粉	淡口しょうゆ さとう	ケチャップ ★中濃ソース
	キャノーラ油	カップ・ゼ・リーの素(オレンジ))	あおさ	■いちごゼリー	さとう
	■ほうれん草の和え物 ほうれんそう	■おくらのみそ汁♥ おくら	★和風だし顆粒 ★卵不使用マヨネーズ	カップ ゼリーの素(いちご) ■もやしのみそ汁	<u>_かたくり粉</u> ■添え)
昼食	コーン	たまねぎ	■カリフラワーの昆布和え	もやし	おくら
R	たまねぎ 淡口しょうゆ	<mark>うず巻き麸</mark> 混合削りぶし	カリフラワー 赤パプリカ	あぶらあげ みずな	淡口しょうゆ さとう
	さとう	みそ	がハン・リン	混合削りぶし	■マカロニサラダ♥
	<u>■すまし汁</u>		塩こんぶ	みそ	カールマカロニ
	はくさい ★さつまあげ		さとう 淡口しょうゆ		★豚ロースハム きゅうり
	カットわかめ		■だいこんのみそ汁		マーガリン
	混合削りぶし しお		だいこん えのき		★卵不使用マヨネーズ 穀物酢
	淡口しょうゆ		豆苗		さとう
			混合削りぶしみそ	->1/-	★ブイヨン ■きゃべつのスープ
			0,7 C		きゃべつ
	7 7			710	にんじん さやいんげん
	\cdot\			117 🗰	★ブイヨン
				Alle	さとう
				And the same of th	淡口しょうゆ ラード
ア	大豆)大根に変更 魚類)さつまあげは入れない	大豆) じゃがいものおやきに変更 じゃがいも) コーンスターチに変更	大豆) 大根に変更・枝豆は入れない 魚類) フライドポテトに変更	魚類) とり肉に変更 じゃがいも) かたくり粉は入れない	大豆) ボークウインナー・大豆顆粒状は入れない
レル		魚類) かつおぶしは入れない	無類)プライトホテトに変更 きのこ)えのきは入れない	大豆)油揚げは入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更 小麦) はるさめに変更
ルギ		小麦) うずまき麸は入れない			きゅうり) きゅうりは入れない
1					
対					
心	■じゃがいものツナおやき	■キャロットライスおにぎり	■チヂミ	■とうふナゲット	■米粉のいちごケーキ
	じゃがいも	*	■チデミ こめ粉	鶏ひき肉	いちごジャム
	ツナ缶	にんじん	かたくり粉	木綿とうふ	こめ粉
	★卵不使用マヨネーズ かたくり粉	★ブイヨン 淡口しょうゆ	にんじん じゃがいも	たまねぎ 鶏がらスープ	コーンスターチ とうにゅう
	★ブイヨン	さとう	E6	かたくり粉	水
3時	パセリ缶	マーガリン	水 鶏がらスープ	キャノーラ油 ケチャップ	さとう しお
ΠÐ			■9U	93799	キャノーラ油
			濃口しょうゆ		ベーキングパウダー
			穀物酢		
			かたくり粉		
į,	じゃがいも)おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	白ねぎ じゃがいも)おにぎりに変更	大豆・じゃがいも) おにぎりに変更	大豆)水に変更
* *	魚類) ツナ缶は入れない				
1 :		İ			
	I孙F - 399kcal 蛋白質 19.6g	Iঝi - 478kcal 蛋白質 14g	IAM - 456kcal 蛋白質 17.4g	IÀIH - 368kcal 蛋白質 22.2g	IÀH' - 489kcal 蛋白質 14.5g
6	IÀH - 399kcal 蛋白質 19.6g 脂質 12.5g 加汐 80mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g	I TÀI T - 478kcal 蛋白質 14g 脂質 6.7g 加がり 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g	Iネル・456kcal 蛋白質 17.4g 脂質 9.9g カルウル 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	IÀNF - 368kcal 蛋白質 22.2g 脂質 6.5g 加汐A 81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	脂質 12g カルシウム 131mg
	脂質 12.5g 加沙克 80mg	脂質 6.7g カルシウム 89mg	脂質 9.9g カルシウム 104mg	脂質 6.5g カルシウム 81mg	脂質 12g カルシウム 131mg
6	脂質 12.5g 加りか 80mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g	脂質 6.7g 加炒A 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g	脂質 9.9g 加汐ル 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	脂質 6.5g 加汐 81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	脂質 12g 加沙加 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g
	脂質 12.5g 加汐0.80mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g	脂質 6.7g 加が 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g	脂質 9.9g 加州 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	脂質 6.5g 加が 81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	脂質 12g 加約0 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g
6	能質 12.5g	脂質 6.7g 加炒A 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g	脂質 9.9g 加汐ル 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	脂質 6.5g 加汐 81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	脂質 12g
8	脂質 12.5g	脂質 6.7g Mby0h 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ こはん ※ ■ マーパー豆腐 木緒ごう広	脂質 9.9g 加汐/h 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■どり肉のてりやき とりにく	脂質 6.5g 加汐/0.81 mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g 14 ■*卒酬おめてとうメニュー* ■ミートスパヴティ♥ 冷楽レストランスパヴティ	能質 12g 加約1 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正はん
8	脂質 12.5g	脂質 6.7g	脂質 9.9g ルジカ 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	脂質 6.5g 加汐/0.81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g 14 ■*卒園おめでとうメニュー* ■ニートスパゲティ 添定レストランスパヴティ	脂質 12g
16	監質 12.5g	脂質 6.7g	脂質 9.9g かりか 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ	脂質 6.5g 加汐/0.81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g 14 ■*卒間おがでとうメニュー* ■ミートスパゲライ党 治理レストランスパゲティ 合ひき肉 たまねぎ トマト田 グチャップ	脂質 12g 加約 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ こはん ※ さばの塩焼き さば りょうり酒
6	脂質 12.5g 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■ハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねき にんじん だいす華卓状 本中黒ソース	能質 6.7g Mb/M 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん 米 ■マーボー豆腐 不能ごうい。 豚びき肉 たまれるご にんしん だいず華軽状	脂質 9.9g 加汐/h 10.4mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ い肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 鉄 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■ *卒機材がでとうメニュー* ニートスパグライや 「高速レストランスパグライを さいき荷 たまねぎ トマトモ ケチャップ だいり華和状	能質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正はん ※ さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■こんにゃくの炒め煮
	脂質 12.5g	能質 6.7g Miyoh 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーボー豆腐 不能ごうい。 豚びき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく	脂質 9.9g 加汐加 10.4mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ 少肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん毛の悪物 がんちの悪物 がんちとき	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 鉄 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■ *卒機材がでとうメニュー* ■ニートスパグライ♥ 「海走レストランスハグライ 合い合例 たまねぎ トマト缶 ケチャップ だいず華紅状 ウスターソース さとう	能質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) にはん 米 さばの塩焼き さば りょうり造 しお こんにゃくの炒め煮 フきコンニャク こぼう
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■//ヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油	脂質 6.7g Mby0h 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーパー豆腐 木銀ごう込 豚()き肉 たまねぎ にんじん だいり筆粒状 しょうが にんにく キャノーラ油	脂質 9.9g 加汐加 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のでりやき とりにく りょうが 渡口しょうが 渡口しょうか みりん風 動がれるの素物 がれるとき にんじん	脂質 6.5g 加約/0.81 mg	脂質 12g 加約1 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん 米 ■さばの塩焼き こは りょうり造 しお ■こんにゃくの炒め煮 ラミンニャク こぼう ぎゅうにく
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■/\ヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーブリン ハヤシルウ	脂質 6.7g Mby0h 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーボー豆腐 木鍋ごうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だい受棄粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ	服質 9.9g 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうか 濃口しょうゆ みりん鬼 ■ガルもの無数 がんもごき にんしん こまっな たしパック	脂質 6.5g 加汐位 81 mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g 14 ■*卒職がでとうメニュー* ■ニートスパヴティを 治・エレトランスパヴティ をひき肉 たまねぎ トマト田 ケチャップ デいり事種は ウスターソース さとう *プイヨン キャノーラ油 ニールパン(年長のみ)	脂質 12g 加約1 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん ※ ■さばの塩焼き さば りょうり治 しおしおした。くの炒め煮 ラミンニャク こぼう ぎゅうにく にんじん キャノーラ油
	脂質 12.5g	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごは九 米 ■とり息のてりやき とりにて りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりル風 ■ばんもの薫物 がんもどき にんじん こまつな だしバック さとう		脂質 12g 加約 131 mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ こはん ** ■ さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■ こんにゃくの炒め煮 つきコンセク こぼう ニク
	脂質 12.5g 別約91 80mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■/ハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん 大い事種は大 ★中妻ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ハヤシルウ ★ブイヨン ・オブイヨン ・オブイヨン ・エまつなのごま和え こまつな	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のでりやき とりにく りょうり酒 しょうが 週ロしょうゆ みりん鬼 ■がんもの悪物 がんもどき にんじん こまつな だしパック さとう みりん風 淡口しょうゆ みりん鬼 変力しまうか のん見 変力しまうか		脂質 12g 加約1 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ こはん 米 ■さばの塩焼き さは りょうり酒 しお ■ こんにゃくの炒め煮 フきコンエック こぼう ぎゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■ハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん だいず華敏状 本 中濃リース ケチャップ さとう キャノーラ曲 マーガリン ハヤシルウ ★ブイヨン ★ブイヨン ★ブイヨン まこみなのごま和え こまつな 黄バブリカ	脂質 6.7g 飲 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん 米 ■マーポー豆腐 木碗ごうふ 形でき肉 たまねぎ にんじん たいなうが にんにく キャノーラ油 こしょうが にんにく キャノーラ油 こしょう みぎこう。 形でしみそ みずこしまった。	服質 9.9g 加汐加 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうか 濃ロしょうゆ みりん鬼 ■ガルもの薫物 がんもとき にんしん こまつな たしバック さとう みりん風	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 鉄 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■*卒酬おめでとうメニュー* ■ニートスパヴティを 治・シートスパヴティを 合ひき肉 たまねぎ トマトモ グチャップ だい事業成 ヴスターソース さとう *プイヨン コールパン(年長のみ) コールパン(年長のみ) コールパン(15億人 デフィコリーのサラダ ブロッコリー 赤パブリカ	脂質 12g 別約91 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ことにゃくの妙め煮 フェンニャク こぼう きゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 湿口しょうゆ ■さゃくつの髪和え
· [6]	脂質 12.5g 別約91 80mg 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■/ハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん 大い事種は大 ★中妻ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ハヤシルウ ★ブイヨン ・オブイヨン ・オブイヨン ・エまつなのごま和え こまつな	脂質 6.7g Miyoh 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーボー豆腐 不続にうふ 底びき肉 たまねぎ にんじん たいりず軽粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こにようせ みぞしかそ みがらスープ さとう 濃切しょうゆ かたくり粉 青ねぎ	脂質 9.9g 加汐加 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g 13 ■ごはん ※ ■とり肉のでりやき とりにく りょうり酒 しょうが 週ロしょうゆ みりん鬼 ■がんもの悪物 がんもどき にんじん こまつな だしパック さとう みりん風 淡口しょうゆ みりん鬼 変力しまうか のん見 変力しまうか	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 鉄 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■*卒間おめでとうメニュー* ■ニートスパヴティを 冷速レストランスパヴティ 合ひき肉 たまねぎ トマトモ グチャップ だい食車和状 ウスターソース さとう エフィコソーのサラダ ブロッコリー ボバフリカ コールパン(15歳) ボバフリカ コーツ さとう	能質 12g 別約91 131mg
。	脂質 12.5g 鉄 2.1mg 食塩 1.8g 11 ■/ハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん だい呼音粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ハヤシルウ ★ブイヨン ■にまつなのごま和え こまつなのごま和え こまつさ ラーにまった。	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg	脳質 6.5g 加約0.81mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 14 14 14 14 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	脂質 12g 別約91 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■こんにゃくの炒め煮 ラミンニャク こぼう きゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 選[しょうゆ ■さゃべつの量和え きゃべつ 美パブリカ さとう
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg	脂質 6.5g 加約0.81 mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 食塩 1.5mg 14	脂質 12g 別約91 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお □ (九にゃくの炒め煮 つきコンニャク こぼう ぎゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 湿口しょうゆ ■さゃべつの最和え きゃべつ 美パブリカ さとう 湿口しょうゆ のり
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	能質 6.7g Miyoh 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーポー豆腐 不誠とうか。 豚ひき肉 たまねぎ にんしん たいり季軽駄 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょうか あだしみそ みぞ 鶏がらスープ さどう 濁ロしょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■フライドボテト♥ ボデト しお パセリ毎	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐/0 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	脂質 12g 別約91 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお □ (九にゃくの炒め煮 つきコンニャク こぼう ぎゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 湿口しょうゆ ■さゃべつの最和え きゃべつ 美パブリカ さとう 湿口しょうゆ のり
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脂質 6.7g	脂質 9.9g 加汐加 104mg	脳質 6.5g 加汐位 81mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g 14 ■*卒職材がでとうメニュー* ■ニートスパヴティを 治薬レストランスパヴティ 合ひき肉 たまねぎ トマト価 ケチャップ だい音楽型状 ウスターソース さどろ *ナフィラン キャノーラ油 ヨールパン(は長のみ) ロールパン(は長のみ) ロールパン(から肉) ボアフリカ コーン カッド・リーを がフレッシーを ※ロしょうゆ ■などうゼリーを あがでしたいん さやいんげん	脂質 12g 別が列 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しおお こんにゃくの砂砂煮 つきコンーャク こはう きゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ 調査・ベンの量和え きゃべつ 調ブリカ さとう 源目しょうゆ のり ■だいこんのみそ汁 だいこん
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	能質 6.7g Miyoh 89mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g 12 ■ごはん ※ ■マーボー豆腐 不能ごうか。 形でき肉 たまれるぎ にんしん だいり季種数 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょうう 添だしみそ みぞ 鶏がらスープ さとう 満だしみそ うさとう 満にしみそ カチ にんが がたくり的 青ねぎ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	服質 9.9g 加汐加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別が3 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脳質 6.7g	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脂質 6.7g	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	職員 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	脳質 6.7g	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職員 6.7g	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	能質 6.7g Miyoh 89mg	服質 9.9g 加砂加 10.4mg	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別約 131mg
	監領 12.5g	能質 6.7g Miyoh 89mg	服質 9.9g 加汐加 104mg	職賃 6.5g 加約分 8.1 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 1.5	能質 12g 別が3 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g 加汐加 10.4mg 食塩 1.7mg 13 ■ごはん ※ ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうか 濃口しょうか みりん風 ■がんちの薫物 がんもとき にんじん こまつな だしバック きとう みりん思ゆ ■きゅうりの配布和え きゅうり 黄バブリカ きとう ※□しょうゆ 塩こんぶ こまっな たしんぶ たしたら こまっな たしんぶ たしたら こまって たいパック さとう ※□しょうか ありん思 ■さまる。 ※□にまる。 こまれば スのき 豆苗 混合剤りぶし みそ	職員 6.5g 加約分 8.1 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 1.5	脂質 12g 別が列 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正式はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお 三たんでやくの砂め煮 つきコンニャク ごぼう さめったく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ ■さべつの量和え きゃべつ 費バアリカ さとう 濃口しょうゆ 同さいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 たいこんのみそイ 混合削りぶし みそ
	監領 12.5g	能質 6.7g	服質 9.9g 加汐加 104mg	職賃 6.5g 加約分 8.1 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 食塩 1.5 mg 1.5	能質 12g 別が3 131mg
	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	職賃 6.5g 加汐位 8.1 mg	能質 12g 別が3 131mg
	脂質 12.5g 食塩 12.5g 食塩 1.8g	職賃 6.7g	服質 9.9g	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 鉄 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■*卒順おめでとうメニュー* ■ニートスパヴティを 済史しストランスパヴティ 合ひき肉 たまねぎ トマトモ ケチャップ だけ事理がな ウスターソース さとう ・ブイヨン キマノーラ油 コールパン(年長のみ) コールパン(月長のみ) コールパン(カランター ガアギリーの東 (あどき) カアギリーの東 (あどき) コンリンススープ したしん さいしんがは メフィヨン ルカアギリーの東 (あどき) コンソメスープ したしん さいしんがは メフィヨン カアギリーの東 (あどき) コンソメスープ したがいも にんしん さいしんがは メフィヨン ・アトマトトマトト田は入れない 大豆)大豆類取がは入れない 小麦・大豆)米野のパンに変更 じゃがいき)とすがいもは入れない 小麦・大豆)米野のパンに変更 じゃがいき)とすがいもは入れない い表・大豆)とすがいもは入れない いま・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすいしまり ・ア・大豆)とすいしまり ・ア・大豆)とすいしまり ・ア・大豆)とすがいもは入れない ・ア・大豆)とすいしまり ・ア・大豆)とすいしまり ・ア・大豆)とすいしまり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	能質 12g 別が3 131mg
	脂質 12.5g	職賃 6.7g	服質 9.9g	服質 6.5g 加汐位 8.1 mg 食塩 1.5 mg 1.5	能質 12g 別約91 131mg
食	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g 加汐位 81 mg 食塩 1.5mg	脂質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお
食 アレルギー対象 3	脂質 12.5g	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g 加汐位 8.1 mg 食塩 1.5 mg を担めてとうメニュー* ■・キア・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	脂質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん ※ ■ごはの塩焼き さば りょうり酒 しお
食	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g 加汐位 8.1 mg 数 1.8 mg 食塩 1.5 g 1.4 ■*卒職おめでとラメニュー* ■ニートスパグティを 溶散しストランスパグティ 含ひき肉 たまねぎ トマト価 クチャップ だいかは高か プロールパン(年最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中最のみ) コールパン(中間のと) ボバフリカ コーン さとう 淡口しょうゆ ■などうゼリー♥ かがまりの病 (ぶどう) コンソメスープ しゃがいも にんしん させいんパガん オブイヨン 大型 大型 類型のパンに変更 トマト) トマト	能質 12g 別が3 131mg
食 アレルギー対象 3	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g 加汐位 8.1 mg 食塩 1.5 mg を担めてとうメニュー* ■・キア・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	脂質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 ■ (預かり保育) ■ごはん ※ ■ごはの塩焼き さば りょうり酒 しお
食 P D D D D D D D D D D D D D D D D D D D	監領 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g 加汐位 8.1 mg 食塩 1.5 mg を担かったくります。 14 コールパングライや 治・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・	服質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正式はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しまる 三こんにゃくの砂め煮 フミコンニャク こぼう きゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ ■さいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいころのあらあげ 混合削りぶし みそ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
食 P D D D D D D D D D D D D D D D D D D D	脂質 12.5g 鉄 2.1mg	職賃 6.7g	服質 9.9g	脳質 6.5g	服質 12g 別が3 131mg 鉄 6mg 食塩 1.9g 15 (預かり保育) 正式はん 米 ■さばの塩焼き さば りょうり酒 しお ■こんにゃくの砂め煮 フモコンニャク こぼう きゅうにく にんじん キャノーラ油 だしバック さとう 濃口しょうゆ ■さいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそ升 だいこんのみそれ ほうれんそう あぶらあげ 混合削りぶし みそ
食 P D D D D D D D D D D D D D D D D D D D	監領 12.5g	能質 6.7g	服質 9.9g	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 数 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■ * * * * * * * * * * * * * * * * * *	能質 12g 別が3 131mg
食 P D D D D D D D D D D D D D D D D D D D	脂質 12.5g	職賃 6.7g	服質 9.9g	服質 6.5g 加汐位 8.1 mg 食塩 1.5 mg を 1.5 mg	能質 12g 別が3 131mg
食 P レルギー対象 3	監領 12.5g	能質 6.7g	服質 9.9g	脂質 6.5g 加汐位 8.1 mg 数 1.8 mg 食塩 1.5 g 14 ■ * * * * * * * * * * * * * * * * * *	能質 12g 別が131mg

מותותותותותותותותותותותותות

	月	义	7	<	木	金
	18	19	2	0	21	22
	18	■ * 終業式* ■ (預かり保育) ■ にはん ※ (関かり保育) ■ にはん ※ (関かり保育) ■ にはん ※ (関いためともやしの炒め物 がだにく もやし だまれる にんいん ピーマン しょう/ フーフ しょう/ ※ (ロしょうゆ さとう ・ 中間 ※ (ロしょう) ■ (切干だいこんの中華和え ・ 切干だいこん ・ はうコーン ※ (以下で) ※			■ (預かり保育) ■ にはん ※ 上り肉の焼きタッタ とりにくりょうり酒 しおったくり頭 しいようが にんにく かたくり頭 セャノーラ油 ■ひしきの無物 ひしき 高野とうふ にんいいック さとう、淡口しょうか 変ロしょうか こまっな。 変にしょうか こまっな。 質パブリカ 50めん 淡口しょうか ※ロしょうか 知しまったの 第世の表現	
アレルギ						
対応	こま)白ごまは入れない 大豆)木綿豆腐は入れない きのこ)えのきは入れない					
3 時	■2イートポテト さつまいも さとう とうにゅう マーガリン マーマレード	■おかかおにぎり♥ 米 かつおぶし 渡口しょうゆ みりん風			■ にんじんドーナツ にんじん たんじん 木幅とうふ かだくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油	■米数のパナナケーキ パナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ペーキングパウダー
7 7 1 8	大豆)水に変更	魚類)かつおぶしは入れない			大豆)木綿豆腐は入れない じゃがいも)おにぎりに変更	バナナンバナナは入れない 大豆)水に変更
	IネH・- 366kcal 蛋白質 10.9g 脂質 10.4g 加汐ル 71mg 鉄 1.6mg 食塩 0.6g	I 利井 - 498kcal 蛋白質 16.3g 脂質 8.3g 加汐ル 66mg 鉄 1.7mg 食塩 1.7g	Iネルギ- Okcal 脂質 Og 鉄 Omg	蛋白質 Og 加沙加 Omg 食塩 Og	ゴネド - 451kcal 蛋白質 17.6g 脂質 12.3g 加が丸 131mg 鉄 2.5mg 食塩 1.1g	I 礼 - 515kcal 蛋白質 15.2g 脂質 13.5g 加かん 90mg 鉄 1.7mg 食塩 1.4g

25 26 27 28 ■ (預かり保育) ■ (預かり保育) ■ (預かり保育) ■ (預かり保育) 単ごはん 単ごはん 単ごはん	29
	■(預かり保育)
<u>= Cla/V</u> = Cla/V	<u>■ (現かり味噌)</u> ■ハヤシライス
	*
■ミートローフ ■白身魚のパター醤油風 ■ぶた肉とだいこんの煮物 ■コーンフレークチキン	ぶたに<
豚ひき肉 ホキ ぶたにく とりにく	ぎゅうにく
鶏ひき肉 りょうり酒 だいこん りょうり酒	たまねぎ
たまねぎ さとう たまねぎ 濃口しょうゆ	にんじん
	だいず華粒状
高野とうぶ コーンフレーク あぶらあげ コーンフレーク	★中濃ソース
★ブイヨン 濃ロしょうゆ 浸でしょうゆ	ケチャップ
グチャップ マーガリン キャノーラ油 高野とう心 たまねぎ とう 錐がらスープ たまねぎ	さとう キャノーラ油
★中級ソース CCJ 類がつ人一ノ たみばら たるばら たまがら人一ノ しょうが にんじん	マーガリン
キャノーラ油 ■あつあげの素物	ハヤシルウ
しお あつあげ 淡口しょうゆ だいパック	★ブイヨン
こしょう にんじん さとう さとう	■プロッコリーのサラダ
■ソース きぬさや かたくり粉 淡口しょうゆ	ブロッコリー
図 ケチャップ たしパック ■ほうれん草の和え物 グリーンピース	赤パプリカ
_食 ★中濃ソース 濃ロしょつゆ はつれんそつ ■おくらの昆布和え	コーン
「 さとう	さとう
かたくり粉 ■こまつなのごま和え ★ちくわ 黄パブリカ ※ロしょうゆ 塩こんぶ	淡口しょうゆ ■ いちご専天
<u>■C-7 Z S </u>	■いりとを大 ストロベリー
きゅうり 白ごま 東マスカットゼリー 淡口しょうゆ	カップ ゼリーの素 (いちご)
かパブリカ ごま油 かアでリーの素(マスカット) ■はくさいのみそ汁	かんてん
さとう さとう 電もやしのみそ汁 はくさい	さとう
淡口しょうゆ *さつまあげ	
●かぼちゃのみそ汁	
キャノーラ油 かばちゃ 豆苗 混合削りぶし	
重あおりんごセリー たまねぎ 混合削りぶし みそ	
カップ ビリーの素(等りんご) うす巻き鼓5 000g みそ	
きゅうつ みそ	
[F h P h	
カットわかめ G A G A G A G A G A G A G A G A G A G	-
混合削りぶし 場合削りぶし	
みそ	
▼ 大豆)高野豆腐は入れない 大豆) が開げ、軽豆は入れないは入れない とかがもう コンスターチに変更 しゃがいもう かたくり粉は入れない しゃがいもう コンスターチに変更 しゃがいもう かたくり粉は入れない しゃがいもう かたくり粉は入れない	大豆)大豆顆粒状は入れない 小麦)米粉のハヤシルウに変更
し でかいも) コーノスターアに変更 しかがい かたくがあなん はい しゃかいも) がたくがあなん はい はい しゃかっち がたくがない はい	小麦)木材のバヤンル・フに支更
ル きゅうり) きゅうりは入れない 大豆 大根に変更 魚類) ちくわは入れない きのこ) えのきは入れない きのこ) えのきは入れない	
がぼちゃ)かぼちゃは入れない	
対	
■焼きボテト(コンソメ) ■こんぶおにぎり ■じゃがいものカナッペ♥ ■シュガードーナツ	■米粉のにんじんケーキ
ボテト 米 じゃがいも 木綿とうふ	にんじん
★ブイヨン 塩こんぶ ツナ缶 かたくり粉	こめ粉
パセリ缶	コーンスターチ とうにゅう
5 キャノーラ油 さとう キャノーラ油	アド
サイマノーフ油 数糖	さとう
## en	しお
	キャノーラ油
	ベーキングパウダー
じゃがいも)おにぎりに変更 アレルギー対応はありません じゃがいも)おにぎりに変更 大豆)木綿豆腐は入れない	大豆)水に変更
魚類)ツナ缶は入れない じゃがいも)おにぎりに変更	
IÑ+ - 377kcal 蛋白質 16.2g IÑ+ - 459kcal 蛋白質 19.7g IÑ+ - 423kcal 蛋白質 15.8g IÑ+ - 450kcal 蛋白質	質 18.8g I礼+' - 508kcal 蛋白質 14.8g
	現 18.8g 14.8g 14
	1.5g 鉄 1.7mg 食塩 1.6g