



日	曜日	献立名	主な材料
1	火	ホッケの塩焼・春菊と鶏ささみの和え物 油揚げの味噌汁・フルーツ・麦茶	ホッケ/春菊、キャベツ、人参、鶏ささみ/油揚げ、小葱、舞茸 みそ、煮干
2	水	チンジャオロース・酢かぶ 南瓜の味噌汁・フルーツ・牛乳	豚肉、ピーマン、パプリカ、筍、椎茸、人参、片栗粉/かぶ/ 南瓜、玉葱、みそ、煮干
3	木	恵方巻の具・さつま芋の胡麻煮 鯛つみれ入りけの汁・フルーツ・麦茶	海苔、胡瓜、かんぴょう、かにかまぼこ、卵/さつま芋、胡麻/鯛、大豆 ごぼう、大根、人参、れんこん、ふき、しめじ、こんにゃく、みそ
4	金	ジャーマンポテト・小松菜のお浸し わかめの味噌汁・フルーツ・麦茶	ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、アスパラ/小松菜/ わかめ、豆腐、みそ、煮干
5	土	クリームシチュー・茄子のソテー フルーツ・麦茶	鶏肉、チンゲン菜、玉葱、人参、コーン、シチュールウ、牛乳/ 茄子、えりんぎ、いんげん
6	日	休園	
⑦	月	サンドイッチ・春雨中華サラダ 卵スープ・フルーツ・牛乳	食パン、マヨネーズ、ハム、ジャム/春雨、胡瓜、もやし、人参 きくらげ、かまぼこ、胡麻油/卵、玉葱、水菜
8	火	厚揚げ麻婆・ブロッコリーのおかか和え 里芋の味噌汁・フルーツ・麦茶	厚揚げ、豚挽肉、玉葱、人参、にら、麻婆の素/ブロッコリー 白菜、しめじ、かつおぶし/里芋、チンゲン菜、みそ、煮干
9	水	めだまやき・切干大根とひじきの煮物 なめこの味噌汁・フルーツ・麦茶	卵/豚肉、切干大根、ひじき、人参、高野豆腐、なると/ なめこ、小松菜、みそ、煮干
⑩	木	スパゲティナポリタン・唐揚げ・ポテト・枝豆・トマト キャベツのスープ・ゼリー・麦茶	スパゲティ、ウインナー、玉葱、人参、パプリカ、マッシュルーム、ケチャップ/ 鶏肉、生姜、小麦粉、片栗粉/ポテト/枝豆/トマト/キャベツ、コーン/ゼリー
11	金	休園(建国記念の日)	
12	土	焼き鯖・ほうれん草の磯辺和え 玉葱の味噌汁・フルーツ・麦茶	サバ/ほうれん草、人参、海苔/玉葱、椎茸、豆腐、みそ、煮干
13	日	休園	
⑭	月	肉うどん・いかの酢味噌和え フルーツ・麦茶	うどん、豚肉、長葱、花麩/いか、わかめ、白菜、胡瓜、人参 みそ
15	火	鱈のムニエル・南瓜サラダ 茄子の味噌汁・フルーツ・麦茶	タラ、小麦粉/南瓜、ハム、レタス、人参、レーズン マヨネーズ/茄子、えのき茸、みそ、煮干
16	水	誕生会…ゼリーがつかます 手作り弁当の日(牛乳が出ます)	
17	木	しらす納豆・栄養きんぴら かぶの味噌汁・フルーツ・麦茶	納豆、しらす、チーズ、ほうれん草/豚肉、ごぼう、人参、れんこん、糸こんにゃく いんげん、さつま揚げ、ちくわ、なると/かぶ、にら、みそ、煮干
18	金	チキンカレー・キャベツと舞茸のマヨネーズ和え フルーツ・麦茶	鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、アスパラ、カレールウ、牛乳 福神漬/キャベツ、舞茸、ちくわ、マヨネーズ、トマト
19	土	豆腐と野菜の肉みそあんかけ・ふりかけ 板麩のすまし汁・フルーツ・麦茶	豆腐、大根、人参、もやし、小松菜、豚挽肉、みそ/ すきやきふりかけ/板麩、小葱
20	日	休園	
⑳	月	ホットドック・チーズ 洋風かきたま汁・フルーツ・牛乳	ロールパン、ウインナー、レタス、ケチャップ/チーズ/ 鶏肉、玉葱、人参、椎茸、ほうれん草、春雨、卵
22	火	肉じゃが・ゆで卵 チンゲン菜の味噌汁・フルーツ・麦茶	豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、こんにゃく、しめじ グリーンピース/卵/チンゲン菜、厚揚げ、みそ、煮干
23	水	休園(天皇誕生日)	
24	木	チキンソテー・人参グラッセ・茹でブロッコリー 水菜の味噌汁・ヨーグルト・麦茶	鶏肉/人参、バター/ブロッコリー/水菜、大根、みそ、煮干/ ヨーグルト
25	金	ハヤシライス・野菜サラダ フルーツ・麦茶	豚肉、玉葱、人参、筍、マッシュルーム、ハヤシルウ/ キャベツ、胡瓜、人参、コーン、ツナ、フレンチドレッシング
26	土	根菜のベーコン煮・鮭フレーク いんげんの味噌汁・フルーツ・麦茶	ごぼう、れんこん、里芋、人参、ベーコン/鮭フレーク/ いんげん、白菜、みそ、煮干
27	日	休園	
㉑	月	野菜あんかけラーメン・揚げしゅうまい・トマト フルーツ・麦茶	中華麺、昆布、鶏肉、玉葱、人参、椎茸、もやし、コーン なると/しゅうまい/トマト

※ ○がついている日は、ご飯はいりません。食物アレルギーをもつお子様には、代替食を提供します。