

日	曜	1・2歳午前おやつ	昼食	3時おやつ	栄養価(幼児)	
					エネルギー Kcal	たんぱく質 g
1	木	飲むヨーグルト	ごはん 豚肉の生姜焼き 即席漬け みそ汁	牛乳 もちもちドーナツ	536 Kcal 16.2 g	21.6 g
2	金	牛乳 クラッカー	ごはん 油淋鶏 塩ゆでブロッコリー トマト わかめスープ	牛乳 じゃがたこ焼き風	545 Kcal 18.9 g	21.6 g
3	土	牛乳 ざらめせんべい	野菜ラーメン りんご	牛乳 ホットドック	521 Kcal 14.6 g	23.0 g
5	月	牛乳 木の葉せんべい	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックごぼう みそ汁	牛乳 ざくざくクッキー	534 Kcal 16.9 g	19.2 g
6	火	牛乳 たべっこBABY	ごはん 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁	牛乳 パナナケーキ	579 Kcal 21.4 g	25.2 g
7	水	牛乳 ざらめせんべい	米粉ロールパン キャベツと鶏のミートローフ 大根サラダ 中華風スープ	ふりかけおにぎり 浅漬けきゅうり	483 Kcal 12 g	19.3 g
8	木	りんごジュース ステックチーズ	ごはん 豚肉のみそ焼き おひたし みそ汁	牛乳 ココア揚げパン	520 Kcal 16.9 g	22.4 g
9	金	牛乳 クラッカー	和風スパゲッティ フレンチサラダ かぼちゃと野菜のスープ	牛乳 フランクフルト	559 Kcal 24.7 g	24.2 g
10	土	牛乳 ざらめせんべい	チキンピラフ 中華風スープ りんご	牛乳 ツナ&コーンパン	538 Kcal 17 g	18.6 g
12	月	牛乳 木の葉せんべい	豚丼 もやしの香りあえ みそ汁	牛乳 かぼちゃの春巻き	514 Kcal 14.6 g	21.1 g
13	火	牛乳 たべっこBABY	ごはん 白身魚の新玉ソース 胡麻和え たぬき汁	牛乳 蒸しパン	606 Kcal 13.5 g	25.7 g
14	水	牛乳 ざらめせんべい	米粉ロールパン ささみフライ しゃきしゃき野菜サラダ 人参と小松菜のスープ	ケチャップおにぎり ステックチーズ	495 Kcal 13.5 g	20.5 g
15	木	ぶどうジュース ステックチーズ	かしわうどん かぼちゃの甘煮 トマト	牛乳 キーマーカレーサンド	495 Kcal 13.1 g	20.5 g
16	金	牛乳 クラッカー	ごはん 肉じゃが 即席漬け みそ汁	牛乳 マーラーカオ	553 Kcal 12.8 g	20.4 g
17	土	牛乳 ざらめせんべい	野菜ラーメン りんご	牛乳 ホットドック	521 Kcal 14.6 g	23.0 g
19	月	牛乳 木の葉せんべい	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックごぼう みそ汁	牛乳 ざくざくクッキー	534 Kcal 16.9 g	19.2 g
20	火	牛乳 たべっこBABY	ごはん 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁	牛乳 パナナケーキ	579 Kcal 21.4 g	25.2 g
21	水	牛乳 ざらめせんべい	【お誕生日】筍ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のおかか和え すまし汁 いちご	牛乳 りんごシフォンケーキ	621 Kcal 23.6 g	23.8 g
22	木	りんごジュース ステックチーズ	ごはん 豚肉のみそ焼き おひたし みそ汁	牛乳 ココア揚げパン	520 Kcal 16.9 g	22.4 g
23	金	牛乳 クラッカー	和風スパゲッティ フレンチサラダ かぼちゃと野菜のスープ	牛乳 フランクフルト	559 Kcal 24.7 g	24.2 g
24	土	牛乳 ざらめせんべい	チキンピラフ 中華風スープ りんご	牛乳 ツナ&コーンパン	538 Kcal 17 g	18.6 g
26	月	牛乳 木の葉せんべい	豚丼 もやしの香りあえ みそ汁	牛乳 かぼちゃの春巻き	514 Kcal 14.6 g	21.1 g
27	火	牛乳 たべっこBABY	ごはん 白身魚の新玉ソース 胡麻和え たぬき汁	牛乳 蒸しパン	606 Kcal 13.5 g	25.7 g
28	水	牛乳 ざらめせんべい	米粉ロールパン ささみフライ しゃきしゃき野菜サラダ 人参と小松菜のスープ	ケチャップおにぎり ステックチーズ	495 Kcal 13.1 g	20.5 g
30	金	牛乳 クラッカー	ごはん 肉じゃが 即席漬け みそ汁	牛乳 マーラーカオ	553 Kcal 12.8 g	20.4 g

新しく保育園に入園したおともだち、保育園の生活に慣れて、元気いっぱいにご過してください。新しい生活に慣れるのは、大変なことです。給食でも、今まで食べたことの無い献立が出たりすると思いますが、少しずつ慣れていきましょう。



保育園の給食について

- ・ 献立は1か月に2度くり返しになっています。1か月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子ども達の反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・ 0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・ 2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・ 食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・ 煮干し・昆布・かつお節などでだしをとっています。
- ・ 冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・ カレーやシチューのルーも手作りで。
- ・ 子どもたちは1回の食事では食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、めん類など) 子どもたちが健やかに成長し、食べることが大好きな子どもになることを願い、今年も安全でおいしい給食を作っていきます。

日	曜	午前おやつ	昼食	3時おやつ
1	木	飲むヨーグルト	軟飯 豚肉と玉葱の炒め物 フレンチサラダ みそ汁	軟飯 豆腐と野菜のスープ
2	金	牛乳 クラッカー	軟飯 鶏唐揚げ 塩ゆでブロッコリー トマト わかめスープ	軟飯 みそ汁
3	土	牛乳 プレーンボーロ	野菜うどん りんご	牛乳 ホットドック 豚肉と野菜のスープ
5	月	牛乳 星っこ	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックきゅうり みそ汁	軟飯 鶏肉と野菜のスープ
6	火	牛乳 たべっこBABY	軟飯 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁	牛乳 人参ご飯 鶏肉と野菜のスープ
7	水	牛乳 プレーンボーロ	米粉ロールパン キャベツと鶏のミートローフ 和風大根サラダ 野菜スープ	牛乳 おかかおにぎり みそ汁
8	木	牛乳 かぼちゃボーロ	軟飯 豚肉のみそ焼き おひたし みそ汁	牛乳 シュガー揚げパン 豚肉と野菜のスープ
9	金	牛乳 クラッカー	和風スパゲッティ ブロッコリーのおかか和え パンプキンスープ	牛乳 軟飯 豚肉と野菜のスープ
10	土	牛乳 プレーンボーロ	チキンピラフ 鶏肉と野菜のスープ りんご	牛乳 ジャムサンド 野菜のスープ
12	月	牛乳 星っこ	豚丼 もやしの香りあえ みそ汁	牛乳 かぼちゃがゆ 豚肉と野菜のスープ
13	火	牛乳 たべっこBABY	軟飯 白身魚の新玉ソース 胡麻和え みそ汁	牛乳 魚がゆ 野菜のスープ
14	水	牛乳 プレーンボーロ	米粉ロールパン ささみフライ しゃきしゃき野菜サラダ 野菜スープ	牛乳 ケチャップおにぎり 野菜のスープ
15	木	牛乳 かぼちゃボーロ	青菜うどん かぼちゃの甘煮 トマト	牛乳 ミートサンド パンプキンスープ
16	金	牛乳 クラッカー	軟飯 肉じゃが 即席漬け みそ汁	牛乳 軟飯 キャベツのスープ
17	土	牛乳 プレーンボーロ	野菜うどん りんご	牛乳 ホットドック 豚肉と野菜のスープ
19	月	牛乳 星っこ	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックきゅうり みそ汁	軟飯 鶏肉と野菜のスープ
20	火	牛乳 たべっこBABY	軟飯 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁	牛乳 人参ご飯 鶏肉と野菜のスープ
21	水	牛乳 プレーンボーロ	鶏ご飯 鶏肉の照り焼き のりあえ すまし汁 いちご	わかめがゆ 鶏肉と野菜のスープ
22	木	牛乳 かぼちゃボーロ	軟飯 豚肉のみそ焼き おひたし みそ汁	牛乳 シュガー揚げパン 豚肉と野菜のスープ
23	金	牛乳 クラッカー	和風スパゲッティ ブロッコリーのおかか和え パンプキンスープ	牛乳 軟飯 豚肉と野菜のスープ
24	土	牛乳 プレーンボーロ	チキンピラフ 鶏肉と野菜のスープ りんご	牛乳 ジャムサンド 野菜のスープ
26	月	牛乳 星っこ	豚丼 もやしの香りあえ みそ汁	牛乳 かぼちゃがゆ 豚肉と野菜のスープ
27	火	牛乳 たべっこBABY	軟飯 白身魚の新玉ソース 胡麻和え みそ汁	牛乳 魚がゆ 野菜のスープ
28	水	牛乳 プレーンボーロ	米粉ロールパン ささみフライ しゃきしゃき野菜サラダ 野菜スープ	牛乳 ケチャップおにぎり 野菜のスープ
30	金	牛乳 クラッカー	軟飯 肉じゃが 即席漬け みそ汁	牛乳 軟飯 キャベツのスープ

新しく保育園に入園したおともたち、保育園の生活に慣れて、元気いっぱいにご過ごしてください。新しい生活に慣れるのは、大変なことです。給食でも、今まで食べたことのない献立が出たりすると思いますが、少しずつ慣れていきましょう。



保育園の給食について

- ・ 献立は1か月に2度くり返しになっています。1か月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子ども達の反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・ 0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・ 2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・ 食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・ 煮干し・昆布・かつお節などでだしをとっています。
- ・ 冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・ カレーやシチューのルーも手作りで。
- ・ 子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、めん類など) 子どもたちが健やかに成長し、食べるのが大好きな子どもになることを願い、今年も安全でおいしい給食を作っていきます。

日	曜	午前食	午後食
1	木	全粥 豚肉と玉葱の炒め煮 フレンチサラダ みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 豆腐と野菜のスープ
2	金	全粥 鶏肉と人参の甘煮 塩ゆでブロッコリー トマト わかめスープ ミルク	ミルク 全がゆ 鶏肉と野菜のスープ
3	土	野菜うどん りんご ミルク	ミルク パンがゆ 豚肉と野菜のスープ
5	月	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックきゅうり みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
6	火	全粥 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁 ミルク	ミルク 人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ
7	水	米粉パン牛乳浸し キャベツと鶏のミートローフ 和風大根サラダ 野菜のスープ ミルク	ミルク おかかがゆ みそ汁
8	木	全粥 豚肉と野菜の味噌煮 おひたし みそ汁 ミルク	ミルク パンがゆ 豚肉と野菜のスープ
9	金	和風スパゲッティ ブロッコリーのおかか和え パンプキンスープ ミルク	ミルク 全粥 豚肉と野菜のスープ
10	土	人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ りんご ミルク	ミルク 米粉パン牛乳浸し 野菜のスープ
12	月	豚丼 青菜と人参の煮びたし みそ汁 ミルク	ミルク かぼちゃがゆ 豚肉と野菜のスープ
13	火	全粥 白身魚の新玉ソース 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 魚がゆ 野菜のスープ
14	水	米粉パン牛乳浸し ささみとキャベツのトマト煮 しやしき野菜サラダ 野菜の スープ ミルク	ミルク トマトリゾット 野菜のスープ
15	木	わかめうどん かぼちゃの甘煮 トマト ミルク	ミルク 米粉パン牛乳浸し パンプキンスープ
16	金	全粥 肉じゃが キャベツの柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 キャベツのスープ
17	土	野菜うどん りんご ミルク	ミルク パンがゆ 豚肉と野菜のスープ
19	月	栄養たっぷりそぼろ丼 スティックきゅうり みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
20	火	全粥 鯖の味噌煮 のりあえ すまし汁 ミルク	ミルク 人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ
21	水	鶏がゆ 鶏肉の煮物 のりあえ すまし汁 いちご	ミルク わかめがゆ 鶏肉と野菜のスープ
22	木	全粥 豚肉と野菜の味噌煮 おひたし みそ汁 ミルク	ミルク パンがゆ 豚肉と野菜のスープ
23	金	和風スパゲッティ ブロッコリーのおかか和え パンプキンスープ ミルク	ミルク 全粥 豚肉と野菜のスープ
24	土	人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ りんご ミルク	ミルク 米粉パン牛乳浸し 野菜のスープ
26	月	豚丼 青菜と人参の煮びたし みそ汁 ミルク	ミルク かぼちゃがゆ 豚肉と野菜のスープ
27	火	全粥 白身魚の新玉ソース 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 魚がゆ 野菜のスープ
28	水	米粉パン牛乳浸し ささみとキャベツのトマト煮 しやしき野菜サラダ 野菜の スープ ミルク	ミルク トマトリゾット 野菜のスープ
30	金	全粥 肉じゃが キャベツの柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 キャベツのスープ

新しく保育園に入園したおともだち、保育園の生活に慣れて、元気いっぱいにご過ごしてください。新しい生活に慣れるのは、大変なことです。給食でも、今まで食べたことの無い献立が出たりすると思いますが、少しずつ慣れていきましょう。



保育園の給食について

- ・ 献立は1か月に2度くり返しになっています。1か月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子ども達の反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・ 0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・ 2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・ 食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・ 煮干し・昆布・かつお節などでだしをとっています。
- ・ 冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・ カレーやシチューのルーも手作りで。
- ・ 子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、めん類など) 子どもたちが健やかに成長し、食べるのが大好きな子どもになることを願い、今年も安全でおいしい給食を作っていきます。

日	曜	午前食	午後食
1	木	全粥 鶏肉と玉葱の炒め煮 みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 豆腐と野菜のスープ
2	金	全粥 鶏肉と人参の甘煮 ブロッコリーとトマトの柔らか煮 わかめスープ ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
3	土	野菜うどん りんご ミルク	ミルク パンがゆ 鶏肉と野菜のスープ
5	月	栄養たっぷりそぼろ丼 みぞれきゅうり みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
6	火	全粥 鶏肉の味噌煮 のり煮 すまし汁 ミルク	ミルク 人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ
7	水	パンがゆ キャベツのそぼろ煮 大根の柔らか煮 野菜のスープ ミルク	ミルク おかかがゆ みそ汁
8	木	全粥 鶏肉と野菜の味噌煮 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク パンがゆ 鶏肉と野菜のスープ
9	金	焼うどん ブロッコリーのおかか煮 パンプキンスープ ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
10	土	人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ りんご	ミルク パンがゆ 野菜のスープ
12	月	全粥 鶏肉と玉葱の煮物 青菜と人参の煮びたし みそ汁 ミルク	ミルク かぼちゃがゆ 鶏肉と野菜のスープ
13	火	全粥 白身魚の新玉ソース煮 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 魚がゆ 野菜のスープ
14	水	パンがゆ ささみとキャベツのトマト煮 野菜のスープ ミルク	ミルク トマトリゾット 野菜のスープ
15	木	わかめうどん かぼちゃの甘煮 トマト ミルク	ミルク パンがゆ パンプキンスープ
16	金	全粥 肉じゃが キャベツの柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 キャベツのスープ
17	土	野菜うどん りんご ミルク	ミルク パンがゆ 鶏肉と野菜のスープ
19	月	栄養たっぷりそぼろ丼 みぞれきゅうり みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
20	火	全粥 鶏肉の味噌煮 のり煮 すまし汁 ミルク	ミルク 人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ
21	水	鶏がゆ 鶏肉の煮物 のりあえ すまし汁 ミルク	ミルク わかめがゆ 鶏肉と野菜のスープ
22	木	全粥 鶏肉と野菜の味噌煮 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク パンがゆ 鶏肉と野菜のスープ
23	金	焼うどん ブロッコリーのおかか煮 パンプキンスープ ミルク	ミルク 全粥 鶏肉と野菜のスープ
24	土	人参がゆ 鶏肉と野菜のスープ りんご	ミルク パンがゆ 野菜のスープ
26	月	全粥 鶏肉と玉葱の煮物 青菜と人参の煮びたし みそ汁 ミルク	ミルク かぼちゃがゆ 鶏肉と野菜のスープ
27	火	全粥 白身魚の新玉ソース煮 野菜の柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 魚がゆ 野菜のスープ
28	水	パンがゆ ささみとキャベツのトマト煮 野菜のスープ ミルク	ミルク トマトリゾット 野菜のスープ
30	金	全粥 肉じゃが キャベツの柔らか煮 みそ汁 ミルク	ミルク 全粥 キャベツのスープ

新しく保育園に入園したおともだち、保育園の生活に慣れて、元気いっぱいにご過ごしてください。新しい生活に慣れるのは、大変なことです。給食でも、今まで食べたことの無い献立が出たりすると思いますが、少しずつ慣れていきましょう。



保育園の給食について

- ・ 献立は1か月に2度くり返しになっています。1か月に2回繰り返すことによって、子どもたちに新しい食材や料理に慣れてもらったり、子ども達の反応を見ながら食材の切り方や調理方法などを工夫することができます。
- ・ 0歳児は月齢に応じて離乳食になります。
- ・ 2歳児クラスまでは、午前のおやつがあります。
- ・ 食中毒予防のため、果物以外はすべて加熱しています。
- ・ 煮干し・昆布・かつお節などでだしをとっています。
- ・ 冷凍食品の料理は使わず、給食調理員が手作りをしています。
- ・ カレーやシチューのルーも手作りで。
- ・ 子どもたちは1回の食事で食べられる量が少ないため、保育園のおやつは食事を補う軽食メニューになっています。(おにぎり、めん類など) 子どもたちが健やかに成長し、食べるのが大好きな子どもになることを願い、今年も安全でおいしい給食を作っていきます。