

2025年

6月7月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                             | 材料名                                                                                                  |
|-----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23月 | お粥<br>鮭のぽってり煮<br>かぼちゃスープ        | 胚芽米<br>鮭/こまつな/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                |
| 24火 | お粥<br>鶏肉の和風煮<br>にんじんスープ         | 胚芽米<br>鶏もも肉/にんじん/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお                                 |
| 25水 | お粥<br>かれのいのコトコト煮<br>すまし汁        | 胚芽米<br>かれい/はくさい/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/オクラ（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 26木 | お粥<br>鶏肉の煮物<br>なすのすまし汁          | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                    |
| 27金 | しらすお粥<br>じゃがいものトロトロ煮<br>オニオンスープ | 胚芽米/しらす<br>たら/じゃがいも/コーン缶/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお                                   |
| 28土 | おじや<br>コーンスープ<br>オレンジ           | 胚芽米/鶏もも肉/にんじん/葉ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>コーン缶/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>オレンジ                                 |
| 30月 | お粥<br>ささみの和風煮<br>ブロッコリースープ      | 胚芽米<br>鶏ささみ/キャベツ/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/じゃがいも/こんぶ（だし用）/だしかつお                              |
| 1火  | ひじきのお粥<br>オクラ納豆<br>豆腐スープ        | 胚芽米/ひじき<br>オクラ（冷凍）/にんじん/挽きわり納豆/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さといも（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）               |
| 2水  | お粥<br>鮭のぽってり煮<br>かぼちゃスープ        | 胚芽米<br>鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                                |
| 3木  | お粥<br>鶏じゃが<br>すまし汁              | 胚芽米<br>鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 4金  | おじや<br>もくもく野菜の煮物<br>たまねぎスープ     | 胚芽米/鶏もも肉/なす/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/じゃがいも/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 5土  | おじや<br>お麴スープ<br>バナナ             | 胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麴（小麦）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                                |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
よろしく願います。

2025年

7月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                             | 材料名                                                                                                  |
|-----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7月  | お粥<br>鶏肉のコトコト煮<br>オクラスープ        | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/オクラ（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 8火  | お粥<br>かれのい和风煮<br>なすのすまし汁        | 胚芽米<br>かれのい/ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 9水  | たらのおじや<br>豆腐と人参の煮物<br>わかめスープ    | 胚芽米/たら/たまねぎ/ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>木綿豆腐/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>わかめ（乾）/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお          |
| 10木 | お粥<br>鶏肉のトマト煮<br>レタスのスープ        | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/トマト/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/レタス/こんぶ（だし用）/だしかつお                                  |
| 11金 | お粥<br>鮭のここと煮<br>玉ねぎスープ          | 胚芽米<br>鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/チンゲンサイ/こんぶ（だし用）/だしかつお                                  |
| 12土 | わかめうどん<br>オレンジ                  | ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/はくさい/わかめ（乾）/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                      |
| 14月 | ひじきのお粥<br>オクラ納豆<br>豆腐スープ        | 胚芽米/ひじき<br>オクラ（冷凍）/にんじん/挽きわり納豆/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さといも（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）               |
| 15火 | 鶏肉のおじや<br>さつまいもの煮物<br>ブロッコリースープ | 胚芽米/鶏もも肉/にんじん/ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 16水 | とうもろこしお粥<br>夏野菜の煮物<br>にんじんスープ   | 胚芽米/とうもろこし<br>かれのい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）             |
| 17木 | お粥<br>鶏じゃが<br>すまし汁              | 胚芽米<br>鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 18金 | おじや<br>もくもく野菜の煮物<br>たまねぎスープ     | 胚芽米/鮭/なす/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/じゃがいも/こんぶ（だし用）/だしかつお    |
| 19土 | おじや<br>お麴スープ<br>バナナ             | 胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麴（小麦）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                                |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
よろしくお願いします。

2025年

7月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                           | 材料名                                                                                                               |
|-----|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23月 | お粥<br>鮭のケチャップ煮<br>お味噌汁        | 胚芽米<br>鮭/こまつな/キャベツ/ケチャップ/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                                   |
| 24火 | お粥<br>肉団子<br>コンソメスープ          | 胚芽米<br>豚ひき肉/木綿豆腐/キャベツ/しょうゆ/片栗粉<br>にんじん/はくさい/コンソメ                                                                  |
| 25水 | お粥<br>かれの味噌煮<br>すまし汁          | 胚芽米<br>かれい/はくさい/にんじん/味噌/上白糖/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                               |
| 26木 | お粥<br>鶏肉の煮物<br>お味噌汁           | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                         |
| 27金 | しらすお粥<br>じゃがいものおやき<br>オニオンスープ | 胚芽米/しらす<br>たら/じゃがいも/コーン缶/片栗粉/しょうゆ<br>たまねぎ/コンソメ                                                                    |
| 28土 | おじゃ<br>コーンスープ<br>オレンジ         | 胚芽米/豚肉/にんじん/葉ねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>コーン缶/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>オレンジ                                        |
| 30月 | お粥<br>ささみの和風煮<br>ブロッコリースープ    | 胚芽米<br>鶏ささみ/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/じゃがいも/コンソメ                                                |
| 1火  | ひじきのお粥<br>オクラ納豆<br>お味噌汁       | 胚芽米/ひじき/しょうゆ<br>オクラ（冷凍）/にんじん/挽きわり納豆/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>木綿豆腐/さといも（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                |
| 2水  | お粥<br>鮭のぽってり煮<br>かぼちゃスープ      | 胚芽米<br>鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                   |
| 3木  | お粥<br>ハンバーグ<br>お味噌汁           | 胚芽米<br>牛ひき肉/鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                         |
| 4金  | おじゃ<br>もくもく野菜の煮物<br>たまねぎスープ   | 胚芽米/豚肉/なす/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/じゃがいも/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ |
| 5土  | おじゃ<br>お麴スープ<br>バナナ           | 胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麴（小麦）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                                   |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年

7月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                             | 材料名                                                                                                                 |
|-----|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7月  | お粥<br>鶏肉のケチャップ煮<br>オクラスープ       | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/にんじん/ケチャップ/片栗粉<br>たまねぎ/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                                 |
| 8火  | お粥<br>かれいの和風煮<br>なすのお味噌汁        | 胚芽米<br>かれい/ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                      |
| 9水  | 豚肉の味噌おじや<br>豆腐と人参の煮物<br>わかめスープ  | 胚芽米/豚ひき肉/たまねぎ/ねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>わかめ（乾）/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお          |
| 10木 | お粥<br>じゃがいもおやき<br>コンソメスープ       | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/トマト/コンソメ/片栗粉<br>にんじん/レタス/コンソメ                                                                     |
| 11金 | お粥<br>鮭の味噌煮<br>玉ねぎスープ           | 胚芽米<br>鮭/にんじん/たまねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお                                         |
| 12土 | わかめうどん<br>オレンジ                  | ゆでうどん（小麦）/牛肉/しょうゆ/上白糖/にんじん/たまねぎ/はくさい/<br>わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                              |
| 14月 | ひじきのお粥<br>オクラ納豆<br>お味噌汁         | 胚芽米/ひじき/しょうゆ<br>オクラ（冷凍）/にんじん/挽きわり納豆/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>木綿豆腐/さといも（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                  |
| 15火 | 鶏肉のおじや<br>さつまいもの煮物<br>ブロッコリースープ | 胚芽米/鶏もも肉/にんじん/ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 16水 | とうもろこしお粥<br>夏野菜の煮物<br>にんじんスープ   | 胚芽米/とうもろこし<br>かれい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                   |
| 17木 | お粥<br>ハンバーグ<br>お味噌汁             | 胚芽米<br>牛ひき肉/鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                           |
| 18金 | おじや<br>もくもく野菜の煮物<br>たまねぎスープ     | 胚芽米/豚肉/なす/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/じゃがいも/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ   |
| 19土 | おじや<br>お麴スープ<br>バナナ             | 胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麴（小麦）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                                     |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年

6月7月

## 献立表（完了期・普通食）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                      | 材料名                                                                                                                                                             | おやつ                                                                                         |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23月 | 軟飯<br>鮭のさざれ焼き<br>五色和え<br>お味噌汁            | 胚芽米<br>鮭/ケチャップ/パン粉（小麦）/食塩<br>こまつな/キャベツ/にんじん/コーン缶/ちくわ（卵不使用）/しょうゆ/ごま油/糸かつお<br>切り麴（小麦）/たまねぎ/かぼちゃ（冷凍）/しめじ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                         | チーズじゃがもち<br>（じゃがいも、片栗粉、とろけるチーズ、ハム、なたね油、コンソメ）<br>牛乳                                          |
| 24火 | しんしょうがご飯<br>（軟飯）<br>ツナわかめサラダ<br>肉団子スープ   | 胚芽米/しょうが/こんぶ（だし用）/食塩/しょうゆ/酒<br>キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩<br>豚ひき肉/木綿豆腐/酒/にら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/はくさい/にんじん/<br>干しいたけ/はるさめ/コンソメ/食塩/こしょう/鶏がらスープ                   | バナナ蒸しパン<br>（小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、バナナ、ベーキングパウダー）<br>牛乳                                            |
| 25水 | 軟飯<br>鯖の西京焼き<br>オクラのおかか和え<br>すまし汁        | 胚芽米<br>さば/味噌/上白糖/酒/みりん<br>オクラ（冷凍）/きゅうり/はくさい/にんじん/しょうゆ/糸かつお<br>絹ごし豆腐/たけのこ（水煮缶）/にんじん/しいたけ/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                                              | しらす焼き<br>（小麦粉、木綿豆腐、だし、しらす、あおのり、食塩）<br>牛乳                                                    |
| 26木 | 軟飯<br>チキン南蛮<br>カムカムサラダ<br>お味噌汁           | 胚芽米<br>鶏もも肉/酒/しょうゆ/片栗粉/小麦粉/なたね油/食塩/しょうゆ/酢/上白糖<br>切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/ごま油/こしょう<br>油揚げ/たまねぎ/なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                   | りんごゼリー<br>（りんご天然果汁、上白糖、アガー）<br>※1 あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                          |
| 27金 | コッペパン<br>夏野菜のグラタン<br>オニオンスープ             | コッペパン（小麦・マーガリン、牛乳）<br>鶏もも肉/じゃがいも/マカロニ（小麦）/ズッキーニ/赤ピーマン/なす/コーン缶/<br>小麦粉/牛乳/バター/コンソメ/とろけるチーズ/パン粉（小麦）/パセリ粉<br>たまねぎ/コンソメ/食塩/パセリ粉                                     | わかめおにぎり<br>（胚芽米、わかめのふりかけ）                                                                   |
| 28土 | 味噌ラーメン<br>オレンジ                           | ゆで中華めん（小麦）/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/コーン缶/味噌/<br>みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう<br>オレンジ                                                                                     |                                                                                             |
| 30月 | ピラフ（軟飯）<br>フレンチサラダ<br>コンソメスープ            | 胚芽米/にんじん/コーン缶/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/食塩/<br>こしょう/パセリ粉/なたね油<br>キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩<br>にんじん/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩                  | きなこマカロニ<br>（マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖）<br>牛乳                                                         |
| 1火  | ひじきごはん<br>（軟飯）<br>オクラ納豆<br>豚汁            | 胚芽米/ひじき/にんじん/油揚げ/みりん/しょうゆ/なたね油/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オクラ（冷凍）/挽きわり納豆/しょうゆ/糸かつお<br>豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも（冷凍）/葉ねぎ/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                       | ナポリタン<br>（スパゲティー（小麦）、上白糖、なたね油、ウインナー（卵不使用）にんじん、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、※2ウスターソース、コンソメ、食塩、こしょう）<br>牛乳 |
| 2水  | 軟飯<br>鮭の塩麹焼き<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁        | 胚芽米<br>鮭/塩こうじ<br>鶏ひき肉/しょうが/なたね油/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/<br>上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/みつば/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                                | バナナ<br>※1 あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                                                  |
| 3木  | 軟飯<br>おろしハンバーグ<br>和風ポテトサラダ<br>お味噌汁       | 胚芽米<br>鶏ひき肉/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/しいたけ/パン粉（小麦）/小麦粉/<br>片栗粉/食塩/ナツメグ/しょうゆ/だいこん/ボン酢<br>じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/糸かつお/しょうゆ/食塩/こしょう/葉ねぎ<br>キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用） | 揚げうどん（コンソメ味）<br>（ゆでうどん（小麦）、なたね油、コンソメ）<br>牛乳                                                 |
| 4金  | 夏野菜カレー<br>（軟飯）<br>もくもく野菜の<br>チーズ和え<br>黄桃 | 胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/じゃがいも/ズッキーニ/なす/赤ピーマン/<br>※3 あんぱんまんカレー<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/にんじん/しょうゆ/チーズ/糸かつお<br>もも缶（黄桃）                                                       | にんじん蒸しパン<br>（小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、にんじん、ベーキングパウダー）<br>牛乳                                          |
| 5土  | 和風きのこ<br>スパゲティー<br>バナナ                   | スパゲティー（小麦）/しいたけ/えのきたけ/しめじ/たまねぎ/<br>ベーコン（卵不使用）/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/<br>きざみのり<br>バナナ                                                                          |                                                                                             |

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

※1 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 ウスターソース…（大豆・りんご含む）

※3 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー