

2024年5月

## 献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
29月	<b>昭和の日</b>	
30火	つぶし粥 にんじんペースト キャベツペースト たまねぎスープ	胚芽米 にんじん キャベツ たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
01水	つぶし粥 にんじんペースト こまつなペースト 麩のスープ	胚芽米 にんじん こまつな 切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
02木	つぶし粥 ほうれんそうペースト たまねぎペースト コーンスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) たまねぎ コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
03金	<b>憲法記念日</b>	
04土	<b>みどりの日</b>	
06月	<b>振替休日</b>	
07火	つぶし粥 ほうれんそうペースト 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
08水	つぶし粥 キャベツペースト たまねぎペースト にんじんスープ	胚芽米 キャベツ たまねぎ にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
09木	つぶし粥 はくさいペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 はくさい にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
10金	つぶし粥 ブロッコリーペースト キャベツペースト にんじんスープ	胚芽米 ブロッコリー(冷凍) キャベツ にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
11土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年5月

## 献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
29月	<b>昭和の日</b>	
30火	煮込みうどん にんじんとねぎの煮物 みかん	ゆでうどん(小麦)/たら/はくさい/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用) にんじん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 みかん缶
01水	お粥 鮭のぼつてり煮 麩のスープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいち水煮熟ルト/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 こまつな/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
02木	お粥 鶏肉の彩り煮 コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)
03金	<b>憲法記念日</b>	
04土	<b>みどりの日</b>	
06月	<b>振替休日</b>	
07火	なっとうごはん(お粥) ほうれんそうとだいこんの煮物 豆腐スープ	胚芽米/納豆/たまねぎ/にんじん 鮭/ほうれんそう(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
08水	お粥 かわいいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かわいい/キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
09木	豆ご飯(お粥) 鶏肉のぼつてり煮 たまねぎスープ	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
10金	お粥 たらと彩り野菜の煮物 キャベツスープ	胚芽米 たら/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/黄ピーマン/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
11土	おじや オレンジ	胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年5月

## 献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
29月	<b>昭和の日</b>	
30火	肉うどん にんじんとねぎの煮物 みかん	ゆでうどん(小麦)/牛肉/はくさい/キャベツ/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用) にんじん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉/しょうゆ みかん缶
01水	お粥 鮭のぼつてり煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/だいず水煮レトルト/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 こまつな/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
02木	お粥 鶏肉のケチャップ煮 コーンスープ	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/にんじん/ケチャップ/上白糖/片栗粉 たまねぎ/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
03金	<b>憲法記念日</b>	
04土	<b>みどりの日</b>	
06月	<b>振替休日</b>	
07火	なつとうごはん(お粥) ほうれんそうとだいこんの煮物 お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/上白糖 ほうれんそう(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
08水	お粥 かわいいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かわいい/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
09木	豆ご飯(お粥) 鶏肉のぼつてり煮 お味噌汁	胚芽米/きやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/はくさい/にんじん/上白糖/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
10金	お粥 ひき肉と彩り野菜の ケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/黄ピーマン/ケチャップ/片栗粉 コンソメ/たまねぎ/キャベツ/コーン缶
11土	おじや オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年5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
29月	<b>昭和の日</b>		
30火	肉うどん ツナわかめサラダ 温州みかんゼリー	ゆでうどん(小麦)/にんじん/たまねぎ/はくさい/葉ねぎ/しょうが/牛肉/なたね油/酒/ 上白糖/みりん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ(乾)/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 ※1温州みかんゼリー	クッキー (小麦粉、オリーブオイル、グラニュー糖)
01水	軟飯 鯖の塩焼き ひじき豆 お味噌汁	胚芽米 さば/食塩 ひじき/にんじん/だいず水煮レトルト/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/みりん/ だしかつお/こんぶ(だし用) こまつな/えのきたけ/にんじん/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	豆腐ドーナツ (ホットケーキ粉(小麦)、 絹ごし豆腐、なたね油)
02木	軟飯 ヤンニョムチキン ほうれん草のナムル 中華スープ	胚芽米 鶏もも肉/食塩/にんにく/片栗粉/なたね油/ケチャップ/上白糖/酒/みりん/しょうゆ/こしょう ほうれんそう(冷凍)/にんじん/もやし/しょうゆ/ごま油/上白糖 たまねぎ/ベーコン(卵不使用)/コーン缶/チンゲンサイ/しょうゆ/鶏がらスープ	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、 上白糖、アガー) ※2あんぱんまんせんべい
03金	<b>憲法記念日</b>		
04土	<b>みどりの日</b>		
06月	<b>振替休日</b>		
07火	なっとうごはん(軟飯) 大根とじゃこのサラダ お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にんにく/にら/しょうゆ/上白糖/みりん だいこん/きゅうり/にんじん/チリメン/ごま油/しょうゆ/上白糖/酢 絹ごし豆腐/ほうれんそう(冷凍)/たまねぎ/しいたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、きなこ、 上白糖)
08水	軟飯 かれないの和風あんかけ 昆布和え すまし汁	胚芽米 かれない/しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/たまねぎ/にんじん/しめじ/ しいたけ/片栗粉 キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 厚揚げ/もずく/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	シュガートースト (食パン(小麦、脱脂粉乳)、 バター、グラニュー糖)
09木	豆ご飯(軟飯) のり塩唐揚げ 酢の物 お味噌汁	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/食塩/あおのり/しょうが/なたね油/片栗粉/小麦粉 はくさい/きゅうり/にんじん/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)/たまねぎ/にんじん/油揚げ/葉ねぎ	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶)
10金	キーマカレー(軟飯) ブロッコリーのツナサラダ コンソメスープ	胚芽米/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/トマト/ピーマン/黄ピーマン/なたね油/ コンソメ/※3あんぱんまんカレールーウ/しょうが/にんにく/オイスターソース/ ウスターソース(大豆・りんご含む) ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 コンソメ/食塩/たまねぎ/グリーンアスパラガス/キャベツ/コーン缶	じゃがいもソテー (じゃがいも、なたね油)
11土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/こしょう/なたね油/鶏 がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	

★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チェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

※1 温州みかんゼリーの原材料…ぶどう糖、砂糖、みかん果汁、ゲル化剤、乳酸Ca、ビタミンC

※2 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

※3 あんぱんまんカレールーウの原材料…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

2024年5月

## 献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
13月	つぶし粥 切り麩ペースト にんじんペースト キャベツスープ	胚芽米 切り麩(小麦) にんじん キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14火	つぶし粥 にんじんペースト 豆腐ペースト すまし汁	胚芽米 にんじん 絹ごし豆腐 ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
15水	つぶし粥 たまねぎペースト コーンペースト にんじんスープ	胚芽米 たまねぎ コーン缶 にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
16木	つぶし粥 さつまいもマッシュ 切り麩ペースト だいこん汁	胚芽米 さつまいも 切り麩(小麦) だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
17金	つぶし粥 じゃがいもマッシュ ブロッコリーペースト キャベツスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー(冷凍) キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
18土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん だしかつお/こんぶ(だし用)
20月	つぶし粥 にんじんペースト こまつなペースト 麩のスープ	胚芽米 にんじん こまつな 切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
21火	つぶし粥 ほうれんそうペースト 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
22水	つぶし粥 キャベツペースト たまねぎペースト にんじんスープ	胚芽米 キャベツ たまねぎ にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
23木	つぶし粥 はくさいペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 はくさい にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
24金	つぶし粥 ブロッコリーペースト キャベツペースト にんじんスープ	胚芽米 ブロッコリー(冷凍) キャベツ にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
25土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年5月

## 献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
13月	お粥 なすのそぼろ煮 お麩スープ	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14火	お粥 たらの彩り煮 オクラのすまし汁	胚芽米 たら/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 オクラ(冷凍)/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)
15水	鮭のおじや にんじんとたまねぎの煮物 コーンスープ	胚芽米/鮭/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用) にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
16木	お粥 かれのいの野菜煮込み 麩のすまし汁	胚芽米 かれい/さつまいも/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
17金	お粥 鶏も肉のポテト煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏も肉/たまねぎ/じゃがいも/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用) キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
18土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) たまねぎ/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
20月	お粥 鮭のぼつてり煮 麩のスープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいち水煮レトルト/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 こまつな/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
21火	なっとうごはん(お粥) ほうれんそうとだいこんの煮物 豆腐スープ	胚芽米/納豆/たまねぎ/にんじん 鶏も肉/ほうれんそう(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
22水	お粥 かれのいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かれい/キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
23木	豆ご飯(お粥) 鶏肉のぼつてり煮 たまねぎスープ	胚芽米/さやえんどう/こんぶ(だし用) 鶏も肉/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
24金	お粥 たらと彩り野菜の煮物 キャベツスープ	胚芽米 たら/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/黄ピーマン/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
25土	おじや すまし汁 オレンジ	胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年5月

## 献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
13月	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
14火	お粥 たらの彩り煮 オクラのすまし汁	胚芽米 たら/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 オクラ(オクラ)/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
15水	豚肉の味噌おじや にんじんとたまねぎの煮物 コンソメスープ	胚芽米/豚肉/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用) にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 コンソメ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
16木	お粥 かれのい味噌煮込み 麩のすまし汁	胚芽米 かれい/さつまいも/だいこん/味噌/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
17金	お粥 ハンバーグ コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/片栗粉 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
18土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) たまねぎ/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
20月	お粥 鮭のぼつてり煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/だいたい水素レトルト/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 こまつな/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
21火	なっとうごはん(お粥) ほうれんそうとだいこんの煮物 お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/上白糖 ほうれんそう(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 絹ごし豆腐/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
22水	お粥 かれのい和風煮 すまし汁	胚芽米 かれい/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/上白糖/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
23木	豆ご飯(お粥) 鶏肉のぼつてり煮 お味噌汁	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/はくさい/にんじん/上白糖/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
24金	お粥 ひき肉と彩り野菜の ケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/黄ピーマン/ケチャップ/片栗粉 コンソメ/たまねぎ/キャベツ/コンソメ
25土	おじや すまし汁 オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/たまねぎ 切り麩/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

2024年5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
13月	軟飯 鮭のさざれ焼き なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米 鮭/ケチャップ/パン粉(小麦)/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 厚揚げ/キャベツ/えのきたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	しらす焼き (小麦粉、木綿豆腐、 だし、しらす、あおのり、 食塩)
14火	ひじきの炊き込みご飯(軟飯) 千草和え すまし汁	胚芽米/だいたい水煮レトルト/にんじん/ひじき/チリメン/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ(だし用) にんじん/ほうれんそう(冷凍)/油揚げ/しめじ/しょうゆ/上白糖/みりん はくさい/オクラ(冷凍)/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	きなこクッキー (小麦粉、きな粉、上白 糖、なたね油)
15水	味噌ラーメン カムカムサラダ 動物チーズ	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/にんにく/味噌/ みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう 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/こしょう/ごま油 動物チーズ	鮭と塩こんぶのおにぎり (胚芽米、 鮭、塩こんぶ)
16木	軟飯 さわらの西京焼き うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 さわら/味噌/上白糖/酒/みりん おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ(卵不使用)/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/ 上白糖/なたね油/酒/みりん 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/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	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね油、 豆乳、にんじん、 ベーキングパウダー)
17金	軟飯 チーズハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ	胚芽米 牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/しいたけ/パン粉(小麦)/小麦粉/片栗粉/食塩/ナツメグ/しょう ゆ/とろけるチーズ/ケチャップ 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 はるさめ/じゃがいも/コーン缶/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/食塩	さつまいもの甘煮 (さつまいも、上白糖、 みりん、しょうゆ)
18土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/ オリーブオイル/きざみのり オレンジ	
20月	軟飯 鯖の塩焼き ひじき豆 お味噌汁	胚芽米 さば/食塩 ひじき/にんじん/だいたい水煮レトルト/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/みりん/ だしかつお/こんぶ(だし用) こまつな/えのきたけ/にんじん/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	豆腐ドーナツ (※2ホットケーキ粉 (小麦)、 絹ごし豆腐、なたね油)
21火	なっとうごはん(軟飯) 大根とじゃこのサラダ お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にんにく/にら/しょうゆ/上白糖/みりん だいこん/きゅうり/にんじん/チリメン/ごま油/しょうゆ/上白糖/酢 絹ごし豆腐/ほうれんそう(冷凍)/たまねぎ/しいたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、きなこ、 上白糖)
22水	軟飯 かわいいの和風あんかけ 昆布和え すまし汁	胚芽米 かわいい/しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/たまねぎ/にんじん/しめじ/ しいたけ/片栗粉 キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 厚揚げ/もずく/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	シュガートースト (食パン(小麦、脱脂粉乳)、 バター、グラニュー糖)
23木	豆ご飯(軟飯) のり塩唐揚げ 酢の物 お味噌汁	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/食塩/あおのり/しょうが/なたね油/片栗粉/小麦粉 はくさい/きゅうり/にんじん/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 たまねぎ/にんじん/油揚げ/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶)
24金	キーマカレー(軟飯) ブロッコリーのツナサラダ コンソメスープ	胚芽米/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/トマト/ピーマン/黄ピーマン/なたね油/ コンソメ/※3あんぱんまんカレールウ/しょうが/にんにく/オイスターソース/ ウスターソース(大豆・りんご含む) ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 たまねぎ/グリーンアスパラガス/キャベツ/コーン缶/コンソメ/食塩	じゃがいもソテー (じゃがいも、なたね油)
25土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/こしょう/なたね油/ 鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	

★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チェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

※1 ハイハインの原材料…うち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、具カルシウム、(原材料の一部に大豆含む)

※2 ホットケーキ粉(小麦)の原材料:小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※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