



入園・進級おめでとうございます！新しいお友達や先生、クラスのお部屋に子どもたちはドキドキしているのではないのでしょうか？

保育園の給食では、子供たちの発達状況に合わせ、栄養面のバランスを考えた給食を提供しています。苦手な食べ物にも少しずつチャレンジできるような調理方法やメニューの工夫を行い、おいしく、楽しく給食を食べてもらえるように日々努力していきますので、今年度もよろしくお願いたします



香里ヶ丘保育園の給食は…

- ・ごはんが中心の和風献立がメインです。だしはうま味のある自然の食品の昆布とかつお節を使用しています。
- ・週に一回麺の日があります。離乳食以外は、麺が主食となる為ごはんを摂取しなくてもいいように栄養価の調整をしています。幼児クラスの持参して頂いているご飯は不要となります。
- ・保育園での栄養目標に準じ、給食とおやつから摂取できるようにしています。(幼児クラスのごはんのエネルギーは除く)
- ・おやつはほとんどが手作りで。
- ・旬の野菜や果物はうま味が増し、栄養価も高くなる為、季節感のある献立を心がけています。



香里ヶ丘保育園の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食物繊維 (g)	塩分 (g)
乳児クラス	480	15~24	11~16	225	3.4	1.8
幼児クラス	400	16~26	13~20	267	3.8	2.3



骨を育てるカルシウム！

日本人の「食事摂取基準」の中で、カルシウムは実際の摂取が基準値に追いつかない栄養素の筆頭です。摂取が難しいのはカルシウムの吸収率が低く、一番高い牛乳や乳製品でさえも50%しか吸収しません！

カルシウムってなぜ大事??

★骨はカルシウムの貯蔵庫！

血液中のカルシウムが不足すると骨から溶けだし、血液中に十分なカルシウムがあると骨に沈着します。このため、カルシウムが不足すると、骨の密度が低くなり骨折を招きやすくなります。成長期の子どもや50代からの女性は特にたくさんのカルシウムを摂る必要があります。

骨を育てる3か条！

1. バランスの良い食事を摂る

カルシウムとリン、マグネシウム、ビタミンDなどのミネラルを十分に摂る。つまり、カルシウムだけ摂っていても、骨や歯をしっかりと育てることはできないわけです！

2. 遊びや運動で体を動かす

走る、飛び跳ねるなどの活発な運動による負荷が骨を丈夫にします。

3. 適度に日光に当たる

紫外線を浴びると皮下にビタミンDが形成されます。ビタミンDにはカルシウムやリンの腸管からの吸収を促したり、腎臓での再吸収を促進する作用があります。



4月のおやつ

- ベジタブルせんべい・フレッシュゼリー・にんじんかぼちゃあられ
- 赤ちゃんせんべい・ミニいも花子・動物ビスケット・野菜入りそふとせん
- ベビースティック・野菜パン・カリポテミニ・クリームラスク・星っこ
- ミレービスケット・フランスワッフル・鈴カステラ・さつまぼうろ
- 小魚せんべい・荒挽きえびせん・味付けいりこ・ミニポーロ
- 黒糖あられ・リングドーナツ・ソフトケーキ・英字ビスケット

4月の補食

月	火	水	木	金	土
海苔おにぎり (米 味付け海苔)	ふかし芋 (さつまいも)	とうもろこし (とうもろこし)	ふかしナンキン (ナンキン)	おかか おにぎり (米・削り粉)	お菓子

献立表 4月



H29年度 香里ヶ丘保育園

日	献立	赤	黄	緑	その他	日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの				血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
3	② チキンカレー	鶏肉	じゃがいも・油	玉葱・人参・グリーンピース	カレールー	10	② ビーフシチュー	牛肉・大豆 スキムミルク・牛乳	じゃがいも・バター	人参・玉葱・マッシュルーム ブロッコリー・セロリ	ビーフシチューの素 ケチャップ
17	グリーンサラダ		マヨドレ	ブロッコリー・きゅうり・キャベツ・コーン	塩	24	春雨サラダ	卵	春雨・砂糖 油・ごま油	キャベツ・きゅうり・コーン・人参	醤油・酢
(月)	果物			バナナ・いちご		(月)	果物			バナナ・いちご	
4	鯖の西京焼き	鯖・みそ・赤味噌	砂糖		みりん	11	ホキのマヨドレ焼き	ホキ	マヨドレ・油	玉葱	塩
18	南瓜の煮物		砂糖・油	南瓜・いんげん・人参	醤油・削り節	25	小松菜のごま和え		ごま・砂糖	小松菜・白菜・人参	醤油
	若竹汁	豆腐		たけのこ・わかめ・人参	出し昆布・削り節 醤油・みりん		なめこのみそ汁	うす揚げ・豆腐・みそ		なめこ・大根・わかめ	出し昆布・削り節
(火)	ココアクッキー	スキムミルク・卵	小麦粉・バター 砂糖		ベーキングパウダー・ココア	(火)	ココアクッキー	スキムミルク・卵	小麦粉・バター 砂糖		ベーキングパウダー・ココア
5	肉じゃが	牛肉	じゃがいも・油 こんにゃく・砂糖	人参・玉葱・グリーンピース	醤油・削り節	12	麻婆豆腐	豆腐・豚ミンチ みそ	油・砂糖 片栗粉・ごま油	生姜・にんにく・にら・人参・玉葱 青葱・干し椎茸	醤油
19	三つ葉のみそ汁	豆腐・みそ		人参・えのき・玉葱・三つ葉	出し昆布・削り節	26	中華風コンスープ	卵	片栗粉	クリームコーン・白葱	がらすープ・塩
	手作りふりかけ	ちりめんじゃこ	ごま・砂糖 ごま油	小松菜	酢・醤油・糸かつお		ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト			マンゴーソース
	19日:ホワイト クリームケーキ	卵・牛乳・生クリーム	ミックス粉・無塩バター 砂糖・粉糖			(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト			マンゴーソース
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト			マンゴーソース	6	コーンラーメン	豚肉	中華麺・ごま油	人参・白菜・にら・コーン	醤油・がらすープ・塩
						20	ナムル風煮浸し	うす揚げ	砂糖・ごま油	ほうれん草・人参・もやし・生姜	酢・醤油・塩
(木)	きな粉サンド	きな粉	食パン・砂糖 チューブバター			(木)	きな粉サンド	きな粉	食パン・砂糖 チューブバター		
7	鶏のノルウェー風	鶏肉	片栗粉・砂糖	生姜	醤油・ケチャップ ウスターソース	14	鶏のごまだれ	鶏肉	片栗粉・油 砂糖・ごま	生姜	醤油・みりん
21	ブロッコリー入り 野菜炒め	ベーコン	油	人参・玉葱・キャベツ ブロッコリー・コーン	醤油・塩	28	添え野菜			ブロッコリー・人参	塩
	さつま芋のみそ汁	豆腐・みそ	さつま芋	玉葱・小松菜・えのき	出し昆布・削り節		長芋のすまし汁	豆腐	長芋	えのき・ほうれん草・わかめ	出し昆布・削り節 醤油・塩
(金)	りんごゼリー・チーズ	キャンディーチーズ	砂糖	寒天・りんごジュース		(金)	りんごゼリー・チーズ	キャンディーチーズ	砂糖	寒天・りんごジュース	
8	豚肉と野菜の ごまみそ煮	豚肉・みそ	里芋・こんにゃく 油・砂糖・ごま	大根・人参・いんげん	醤油・削り節	15	鮭の塩焼き	鮭			塩
22	チンゲン菜のすまし汁	豆腐		玉葱・チンゲン菜・椎茸	出し昆布・削り節 醤油・塩		じゃがいもの煮物	厚揚げ	じゃがいも・油 砂糖	人参・グリーンピース	醤油・削り節
	いりこ	ごま入り味付けいりこ					しめじのみそ汁	みそ		しめじ・小松菜・玉葱・切干大根	出し昆布・削り節
(土)	お菓子					(土)	お菓子	ごま入り味付けいりこ			

アレルギー食品: みそ・赤味噌(大豆)醤油(小麦・大豆)うす揚げ(大豆)豆腐(大豆)ヨーグルト(乳製品)厚揚げ(大豆)食パン(小麦・大豆・乳製品)穀物酢(小麦)カレールー(小麦・大豆)バター(乳製品)もやし(大豆)うどん(小麦)中華麺(小麦)ちりめんじゃこ(魚卵・えび・かに)いんげん(大豆)味付けいりこ(えび・かに)ミックス粉(小麦)ウスターソース(大豆)焼きそばソース(小麦・大豆・貝・えび)青のり(えび・かに)生クリーム(乳製品・大豆)ちくわ(えび・かに)キャンディーチーズ(乳製品)スキムミルク(乳製品)ビーフシチューの素(小麦・大豆・乳製品)春雨(大豆)チューブバター(大豆・乳製品)きな粉(大豆)ベーコン(卵白)

《4月平均栄養価》 ※()は目標量 ※幼児のご飯の栄養価は除く

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	食物繊維(mg)	塩分(g)
乳児クラス	456(480)	17.3(20.0)	14.5(14.0)	189(225)	3.3(3.4)	1.7(1.8)
幼児クラス	415(400)	18.9(21.0)	17.1(17.0)	225(267)	3.9(3.8)	2.1(2.3)

* 材料の都合により献立を変更することがあります。

* ②マークはきく組、たけ組、ふじ組さんはスプーンを忘れずに持ってきてください。

* 19日はお誕生日会の為おやつにホワイトクリームケーキをいただきます。

◎不足しがちなカルシウムを補うために「手作りふりかけ」を給食でいただきます。



初期

名前 _____

食べたことがないものに×印をお願いします。
 (給食を提供するまでにご家庭で一度召し上がって
 頂きますようご協力お願い致します。)

名前 _____

平成 29年 4月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
3	おかゆ	米		10	おかゆ	米	
17	じゃがいものペースト	じゃがいも	だし昆布	24	じゃがいものペースト	じゃがいも	だし昆布
(月)	野菜スープ	キャベツ(ペースト)	〃	(月)	野菜スープ	ブロッコリー(ペースト)	〃
4	おかゆ	米		11	おかゆ	米	
18	南瓜のペースト	南瓜	だし昆布	25	玉葱のペースト	玉葱	だし昆布
(火)	野菜スープ	人参(ペースト)	〃	(火)	野菜スープ	小松菜(ペースト)	〃
5	おかゆ	米		12	おかゆ	米	
19	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布	26	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布
(水)	野菜スープ	小松菜(ペースト)	〃	(水)	野菜スープ	人参(ペースト)	〃
6	おかゆ	米		13	おかゆ	米	
20	人参のペースト	人参	だし昆布	27	南瓜のペースト	南瓜	だし昆布
(木)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃	(木)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃
7	おかゆ	米		14	おかゆ	米	
21	さつまいものペースト	さつまいも	だし昆布	28	さつまいものペースト	さつまいも	だし昆布
(金)	野菜スープ	玉葱(ペースト)	〃	(金)	野菜スープ	ほうれん草(ペースト)	〃
8	おかゆ	米		15	おかゆ	米	
22	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布		人参のペースト	人参	だし昆布
(土)	野菜スープ	大根(ペースト)	〃	(土)	野菜スープ	玉葱(ペースト)	〃



中期

名前 _____

食べたことがないものに×印をお願いします。
(給食を提供するまでにご家庭で一度召し上がって
頂きますようご協力お願い致します。)

名前 _____

平成 29年 4月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
3	ささみの含め煮	ささみ	だし昆布・削り節	10	麩のトロ煮	麩	だし昆布・削り節
17	野菜の旨煮	じゃがいも・ブロッコリー	〃	24	野菜の旨煮	じゃがいも・玉葱	〃
	野菜スープ	キャベツ・人参	〃		野菜スープ	ブロッコリー・キャベツ	〃
(月)	果物	バナナ・いちご		(月)	果物	バナナ・いちご	
4	鯛の旨煮	鯛	だし昆布・削り節	11	ほきの旨煮	ほき	だし昆布・削り節
18	野菜のトロ煮	南瓜・人参	〃	25	野菜のトロ煮	白菜・人参	〃
	野菜スープ	玉葱・じゃがいも	〃		野菜スープ	小松菜・大根	〃
(火)	ふかし芋	さつま芋		(火)	ふかし芋	さつま芋	
5	豆腐の含め煮	豆腐	だし昆布・削り節	12	豆腐の含め煮	豆腐	だし昆布・削り節
19	野菜の旨煮	じゃがいも・玉葱	〃	26	野菜の旨煮	さつま芋・玉葱	〃
	野菜スープ	小松菜・人参	〃		野菜スープ	人参・じゃがいも	〃
(水)	りんごすりすり	りんご		(水)	りんごすりすり	りんご	
6	麩のトロ煮	麩	だし昆布・削り節	13	煮込みうどん	うどん・白菜・チンゲン菜	だし昆布・削り節
20	野菜の含め煮	南瓜・人参	〃	27	野菜の旨煮	南瓜・大根	〃
	野菜スープ	ほうれん草・白菜	〃				
(木)	ふかし芋	さつま芋		(木)	ふかし芋	さつま芋	
7	ささみの含め煮	ささみ	だし昆布・削り節	14	ささみの含め煮	ささみ	だし昆布・削り節
21	野菜のトロ煮	さつま芋・キャベツ	〃	28	野菜のトロ煮	さつま芋・人参	〃
	野菜スープ	ブロッコリー・玉葱	〃		野菜スープ	ほうれん草・ブロッコリー	〃
(金)	りんごすりすり	りんご		(金)	りんごすりすり	りんご	
8	豆腐の旨煮	豆腐	だし昆布・削り節	15	鮭の旨煮	鮭	だし昆布・削り節
22	野菜の含め煮	里芋・大根	〃		野菜の含め煮	じゃがいも・玉葱	〃
	野菜スープ	チンゲン菜・人参	〃		野菜スープ	小松菜・人参	〃
(土)	ふかし芋	さつま芋		(土)	ふかし芋	さつま芋	

4月のこんだて 後期

名前 _____

食べたことがないものに×印をお願いします。
(給食を提供するまでにご家庭で一度召し上がって
頂きますようご協力お願い致します。)

名前 _____

平成 29年 4月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
3	鶏肉と野菜の旨煮	鶏肉・じゃがいも・玉葱・人参・グリーンピース	砂糖・だし汁・醤油	10	牛肉と野菜のケチャップ煮	牛肉・大豆・じゃがいも・人参 玉葱・ブロッコリー・バター	ケチャップ・塩
17	グリーンサラダ	ブロッコリー・きゅうり・キャベツ・コーン	塩	24	卵サラダ	卵・キャベツ・きゅうり・コーン・人参	砂糖・醤油・油
(月)	果物	バナナ・いちご		(月)	果物	バナナ・いちご	
4	鯛のみそ焼き	鯛	砂糖・だし汁 みそ・赤味噌	11	ホキの塩焼き	ほき	塩
18	南瓜の煮物	南瓜・いんげん・人参	油・砂糖・醤油・だし汁	25	小松菜のごま和え	小松菜・白菜・人参・すりごま	砂糖・醤油
	わかめのすまし汁	豆腐・にんじん・わかめ	だし汁・醤油・塩		大根のみそ汁	豆腐・大根・玉葱・わかめ	だし汁・みそ
(火)	ココアクッキー	小麦粉・スキムミルク・卵・バター	砂糖・ココア ベーキングパウダー	(火)	ココアクッキー	小麦粉・スキムミルク・卵・バター	砂糖・ココア ベーキングパウダー
5	肉じゃが	牛肉・じゃがいも・人参・玉葱・グリーンピース	油・砂糖・醤油・だし汁	12	豆腐と豚ミンチのみそ煮	豆腐・豚ミンチ・人参・玉葱・青葱	みそ・砂糖・片栗粉・醤油
19	豆腐のみそ汁	豆腐・人参・玉葱	だし汁・みそ	26	かき玉汁	卵・白葱	だし汁・醤油・塩・片栗粉
	手作りふりかけ	ちりめんじゃこ・小松菜・すりごま・糸かつお	砂糖・醤油・油				
(水)	19日:カップケーキ	ミックス粉・卵・牛乳・無塩バター	砂糖・粉糖	(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト・お菓子・りんごすりすり	
	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト・お菓子・りんごすりすり					
6	コーンラーメン	中華麺・豚肉・人参・白菜・コーン	だし汁・醤油・塩	13	焼うどん	豚肉・うどん・キャベツ・玉葱・人参 ピーマン・青のり	油・醤油・塩
20	煮浸し	ほうれん草・人参・もやし	砂糖・醤油・だし汁	27	白菜のみそ汁	豆腐・白菜・大根・チンゲン菜	だし汁・みそ
(木)	きな粉サンド	きな粉・食パン・チューブバター	砂糖	(木)	きな粉サンド	きな粉・食パン・チューブバター	砂糖
7	鶏のケチャップ焼き	鶏肉	片栗粉・醤油・砂糖 ケチャップ・塩	14	鶏の照り焼き	鶏肉・すりごま	砂糖・醤油・油
21	ブロッコリー入り野菜炒め	人参・玉葱・キャベツ・ブロッコリー・コーン	油・醤油・塩	28	添え野菜	ブロッコリー・人参	塩
	さつま芋のみそ汁	豆腐・さつま芋・玉葱・小松菜	だし汁・みそ		長芋のすまし汁	豆腐・長芋・ほうれん草・わかめ	だし汁・醤油・塩
(金)	りんごゼリー	リンゴジュース・寒天	砂糖	(金)	りんごゼリー	リンゴジュース・寒天	砂糖
8	豚肉と野菜のごまみそ煮	豚肉・里芋・大根・人参・いんげん・すりごま	油・砂糖・みそ だし汁・醤油	15	鮭の塩焼き	鮭	塩
22	チンゲン菜のすまし汁	豆腐・玉葱・チンゲン菜	だし汁・醤油・塩		じゃがいもの煮物	じゃがいも・人参・グリーンピース	砂糖・醤油・だし汁
					小松菜のみそ汁	小松菜・玉葱	だし汁・みそ
(土)	お菓子			(土)	お菓子		

アレルギー食品:みそ・赤味噌(大豆)醤油(小麦・大豆)豆腐(大豆)ヨーグルト(乳製品)食パン(小麦・大豆・乳製品)バター(乳製品)もやし(大豆)中華麺(小麦)うどん(小麦)ちりめんじゃこ(魚卵)いんげん(大豆)ミックス粉(小麦)青のり(えび・かに)チューブバター(大豆・乳製品)きな粉(大豆)スキムミルク(乳製品)

* 19日のおやつは誕生日会のためおやつにカップケーキをいただきます。

完了期献立表 4月



H29年度 香里ヶ丘保育園

日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
3	チキンカレー	鶏肉	じゃがいも・油	玉葱・人参・グリーンピース	カレーの王子様
17	グリーンサラダ		マヨドレ	ブロッコリー・きゅうり・キャベツ・コーン	塩
(月)	果物			バナナ・いちご	
4	鯖の西京焼き	鯖・みそ・赤味噌	砂糖		みりん
18	南瓜の煮物		砂糖・油	南瓜・いんげん・人参	醤油・削り節
	わかめのすまし汁	豆腐		わかめ・人参	出し昆布・削り節 醤油・塩
(火)	ココアクッキー	スキムミルク・卵	小麦粉・バター 砂糖		ベーキングパウダー・ココア
5	肉じゃが	牛肉	じゃがいも・油 砂糖	人参・玉葱・グリーンピース	醤油・削り節
19	三つ葉のみそ汁	豆腐・みそ		人参・えのき・玉葱・三つ葉	出し昆布・削り節
	手作りふりかけ	ちりめんじゃこ	ごま・砂糖 ごま油	小松菜	酢・醤油・糸かつお
	19日: ホワイト クリームケーキ	卵・牛乳・生クリーム	ミックス粉・無塩バター 砂糖・粉糖		
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		
6	コーンラーメン	豚肉	中華麺・ごま油	人参・白菜・にら・コーン	出し昆布・削り節 醤油・塩
20	ナムル風煮浸し	うす揚げ	砂糖・ごま油	ほうれん草・人参・もやし	酢・醤油・塩
(木)	きな粉サンド	きな粉	食パン・砂糖 チューブバター		
7	鶏のケチャップ焼き	鶏肉	片栗粉・砂糖		醤油・ケチャップ・塩
21	ブロッコリー入り 野菜炒め		油	人参・玉葱・キャベツ ブロッコリー・コーン	醤油・塩
	さつま芋のみそ汁	豆腐・みそ	さつま芋	玉葱・小松菜・えのき	出し昆布・削り節
(金)	りんごゼリー・チーズ	キャンディーチーズ	砂糖	寒天・りんごジュース	
8	豚肉と野菜の ごまみそ煮	豚肉・みそ	里芋 油・砂糖・ごま	大根・人参・いんげん	醤油・削り節
22	チンゲン菜のすまし汁	豆腐		玉葱・チンゲン菜・椎茸	出し昆布・削り節 醤油・塩
(土)	お菓子				

日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
10	ビーフシチュー	牛肉・大豆 スキムミルク・牛乳	じゃがいも・バター	人参・玉葱・マッシュルーム ブロッコリー・セロリ	ハヤシの王子様 ケチャップ
24	春雨サラダ	卵	春雨・砂糖 油・ごま油	キャベツ・きゅうり・コーン・人参	醤油・酢
(月)	果物			バナナ・いちご	
11	ホキのマヨドレ焼き	ホキ	マヨドレ・油	玉葱	塩
25	小松菜のごま和え		ごま・砂糖	小松菜・白菜・人参	醤油
	なめこのみそ汁	うす揚げ・豆腐・みそ		なめこ・大根・わかめ	出し昆布・削り節
(火)	ココアクッキー	スキムミルク・卵	小麦粉・バター 砂糖		ベーキングパウダー・ココア
12	麻婆豆腐	豆腐・豚ミンチ みそ	油・砂糖 片栗粉・ごま油	にら・人参・玉葱 青葱・干し椎茸	醤油
26	中華風コーンスープ	卵	片栗粉	クリームコーン・白葱	出し昆布・削り節・塩
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		
13	焼うどん	豚肉	うどん・油	キャベツ・玉葱・しめじ 人参・ピーマン・青のり	醤油・塩
27	白菜のみそ汁	豆腐・みそ		白菜・大根・チンゲン菜	出し昆布・削り節
(木)	きな粉サンド	きな粉	食パン・砂糖 チューブバター		
14	鶏のごまだれ	鶏肉	片栗粉・油 砂糖・ごま		醤油・みりん
28	添え野菜			ブロッコリー・人参	塩
	長芋のすまし汁	豆腐	長芋	えのき・ほうれん草・わかめ	出し昆布・削り節 醤油・塩
(金)	りんごゼリー・チーズ	キャンディーチーズ	砂糖	寒天・りんごジュース	
15	鮭の塩焼き	鮭			塩
	じゃがいもの煮物	厚揚げ	じゃがいも・油 砂糖	人参・グリーンピース	醤油・削り節
	しめじのみそ汁	みそ		しめじ・小松菜・玉葱・切干大根	出し昆布・削り節
(土)	お菓子				

アレルギー食品: みそ・赤味噌(大豆) 醤油(小麦・大豆) うす揚げ(大豆) 豆腐(大豆) ヨーグルト(乳製品) 厚揚げ(大豆) 食パン(小麦・大豆・乳製品) 穀物酢(小麦) バター(乳製品) もやし(大豆) 中華麺(小麦) うどん(小麦) ちりめんじゃこ(魚卵・えび・かに) いんげん(大豆) ミックス粉(小麦) 青のり(えび・かに) 生クリーム(乳製品・大豆) キャンディーチーズ(乳製品) スキムミルク(乳製品) 春雨(大豆) チューブバター(大豆・乳製品) きな粉(大豆)

* 材料の都合により献立を変更することがあります。
* 19日はお誕生日会の為おやつにホワイトクリームケーキをいただきます。
◎ 不足しがちなカルシウムを補うために「手作りふりかけ」を給食でいただきます。