

給食だより 5月

入園・進級してから早くも一か月が経ちました。新しい生活にも少しずつ慣れてきたのではないのでしょうか？子どもたちの元気な声が聞こえてくるようになり、「今日の給食はなに？」「おやつはなに？」と給食やおやつを楽しみにしている子どもたちを見ると、とても嬉しく思います。

給食を通して食事は楽しいものであり、体にはもちろん心にも大切なことであるということを、子どもたちなりに感じてほしいと願っています。

5月5日 端午の節句

端午の節句とは、男の子の健やかな成長を祈願し、この日は家々に鯉のぼりをたて、ちまきや柏餅などを食べて祝います。しかし、現在ではこどもの日として親しまれ、男女関係なく、子供の成長をお祝いする国民の祝日となったそうです。



行事食



柏餅…柏の葉は新しい葉が出るまで古い葉が落ちないという特徴から、子孫繁栄を象徴され、後継ぎが絶えないようにという願いが込められています。
ちまき…子どもが無事に育つよう、魔よけの意味が込められています。

離乳食開始の目安

母乳やミルクで成長してきた赤ちゃんが様々な食べ物に出会い、じょうずに食べる練習をしていくのが離乳食の時期です。園では、保育士と栄養士、調理員と連携し、ご家庭での様子もうかがいながら子どもの食べ方を見て、消化・吸収の発達に合わせ少しずつ進めていきます。ご家庭で迷うことなどあれば、いつでもご相談ください。



旬の食材

そらまめ

さやが空のほうを向いて伸びることからこの名がついたと言われ、大きなさを割ると内側がふわふわとしており、そこに2~4粒の豆が入っています。ゆでるとほくほくとした食感で、たんぱく質やカリウムが豊富に含まれています。さやから出すと鮮度が落ちるので、さやが緑色で新鮮なうちに食べましょう。



元気のもと！3つの力！

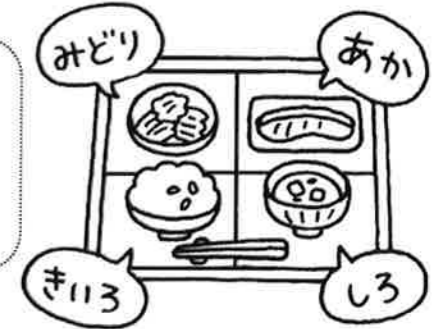


食べ物は体内での働きにより3つのグループ（赤・黄・緑）に分かれます。3つのグループの食べ物を好き嫌いなく、バランスよく食べることがとても重要です！

それに加え汁物をつけると、日本人の食生活の基本とされている主食・汁・主菜・副菜からなる献立になります。4つのおさをそろえると、自然と栄養バランスの良い食事になります！

	赤	黄	緑
食べ物	魚・肉・豆類・乳・卵	穀物・砂糖 油脂・いも類	野菜・果物・海藻
体内での働き	体をつくる	力や熱になる	体の調子を整える

毎月お渡ししている献立表にもグループによって食材を分けて書いています！ご家庭でも、4つのお皿がそろえるようなバランスの良い食事を心がけましょう！



5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・カリポテミニ
野菜入りそふとせんベースティック・野菜パン・星っこ
クリームラスク・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・ミニボーロ・つなっこ・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



5月の補食は

どうもろこしに変わりました！



献立表

5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	
1	② カレーシチュー	牛肉・鶏レバー スキムミルク	じゃがいも・バター	玉葱・人参・グリーンピース ピーマン・マッシュルーム	カレールウ・ケチャップ ウスターソース・塩
15	ひじきサラダ	ツナ	マヨドレ	ひじき・キャベツ・ブロッコリー・人参	塩
29	果物・チーズ	キャンディーチーズ		オレンジ	
2	たらの甘酢あんかけ	たら	小麦粉・砂糖 片栗粉	人参・玉葱・ピーマン たけのこ・干し椎茸	醤油・酢・ケチャップ
16	汁ビーフン	豚肉	ビーフン・ごま油	人参・玉葱・白菜・青葱	がらスープ・醤油
30	手作りふりかけ	桜えび	ごま	青のり・ゆかり	
	2日のみ柏餅(きな粉)	きな粉	柏餅粉・上新粉 こしあん・砂糖		
(火)	ドロップドーナツ	スキムミルク・卵 牛乳	小麦粉・バター 砂糖・油		ベーキングパウダー
17	豚肉と玉子の煮物	豚肉・卵	じゃがいも・こんにゃく 砂糖・油	人参・干し椎茸・そら豆	醤油・みりん・削り節
31	厚揚げのみそ汁	厚揚げ・みそ		しめじ・白菜・にら・ほうれん草	出し昆布・削り節
	17日:チョコチップケーキ ゆり・梅組はココアケーキ	卵・牛乳	ミックス粉・砂糖 無塩バター・粉糖		ココア・チョコレート ※ゆり・うめ組はチョコなし
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト			ストロベリーソース
18	ナポリタンスパゲティ	ベーコン	スパゲティ・砂糖 油	玉葱・人参・ピーマン トマトピューレ	ケチャップ ウスターソース・塩
	わかめのすまし汁	豆腐		えのき・玉葱・人参・チンゲン菜・わかめ	出し昆布・削り節・醤油
(木)	ジャムサンド		食パン	イチゴジャム	
19	ローストチキン	鶏肉		玉葱・生姜・にんにく	醤油・みりん
	添え野菜		ごま油・砂糖・ごま	ブロッコリー・人参・キャベツ・コーン	醤油・酢
	さつまいのみそ汁	豆腐・みそ	さつまい	玉葱・青葱・ほうれん草	出し昆布・削り節
(金)	黒糖蒸しパン	牛乳	ミックス粉・小麦粉 黒糖	レーズン	ベーキングパウダー
6	豚肉のみそ炒め	豚肉・みそ	砂糖・油	玉葱・人参・いんげん・ピーマン	醤油・みりん
20	三つ葉のすまし汁	豆腐		人参・椎茸・玉葱・三つ葉	出し昆布・削り節・醤油
	いりこ	ごま入り味付けいりこ			
(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	
8	② クリームシチュー	鶏肉・むぎえび 生クリーム・牛乳	じゃがいも・バター	玉葱・人参・白菜・ブロッコリー	クリームシチューの素 塩
22	大豆サラダ	大豆・ちくわ	マヨドレ	人参・きゅうり・キャベツ	
(月)	果物・チーズ	キャンディーチーズ		オレンジ	
9	鯖の竜田揚げ	鯖	小麦粉	生姜	醤油
23	れんこんのきんぴら		糸こんにゃく・ごま 砂糖・ごま油	れんこん・人参・いんげん	みりん・醤油・削り節
	南瓜のみそ汁	豆腐・みそ		えのき・南瓜・玉葱・小松菜	出し昆布・削り節
(火)	ドロップドーナツ	スキムミルク・卵 牛乳	小麦粉・バター 砂糖・油		ベーキングパウダー
10	牛肉の柳川煮	牛肉・卵	油・砂糖	ごぼう・玉葱・青葱・椎茸	醤油・削り節
24	じゃが芋のみそ汁	豆腐・みそ	じゃが芋	ほうれん草・玉葱・切干大根	出し昆布・削り節
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト			ストロベリーソース
11	かやくうどん	鶏肉・うす揚げ	うどん	玉葱・人参・わかめ・白菜・青葱	出し昆布・削り節 醤油・みりん・塩
25	小松菜のごま酢和え	ちりめんじゃこ	ごま・砂糖	小松菜・人参・キャベツ	醤油・酢
(木)	ジャムサンド		食パン	イチゴジャム	
12	鮭のムニエル	鮭	小麦粉・バター		塩
26	中華風野菜炒め		ごま油	人参・キャベツ・玉葱・もやし・にら	醤油・塩・がらスープ
	ほうれん草のみそ汁	豆腐・みそ		ほうれん草・椎茸・大根	出し昆布・削り節
(金)	黒糖蒸しパン	牛乳	ミックス粉・小麦粉 黒糖	レーズン	ベーキングパウダー
13	そぼろ煮	鶏ミンチ	じゃが芋・砂糖 油	生姜・玉葱・人参・グリーンピース	削り節・醤油
	にらのみそ汁	豆腐・みそ		えのき・白菜・にら・チンゲン菜	出し昆布・削り節
	いりこ	ごま入り味付けいりこ			
(土)	お菓子				

アレルギー食品:みそ(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)
カレールウ(小麦・大豆)バター(乳製品)もやし(大豆)うどん(小麦)スパゲティ(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・ごま)ミックス粉(小麦)ウスターソース(大豆)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)クレー
ムシチューの素(小麦・大豆・乳製品)ベーコン(卵白)ツナ(大豆・まぐろ)きな粉(大豆)こしあん(大豆)そら豆(大豆)チョコレート(乳製品・大豆)

《5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	476(480)	19.1(20.0)	14.2(14.0)	205(225)	3.4(3.4)	1.5(1.8)
幼児クラス	420(400)	20.8(21.0)	16.8(17.0)	246(267)	4.0(3.8)	1.9(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。

* 17日はお誕生日会の為おやつにチョコチップ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

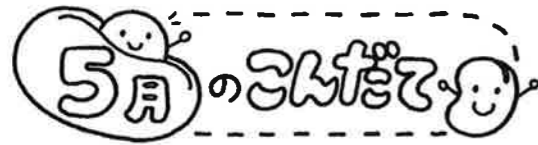
名前 _____

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 5月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
1	おかゆ	米		8	おかゆ	米	
15	じゃが芋のペースト	じゃがいも	だし昆布	22	じゃが芋のペースト	じゃがいも	だし昆布
29(月)	野菜スープ	ブロッコリー(ペースト)	〃	(月)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃
2	おかゆ	米		9	おかゆ	米	
16	南瓜のペースト	南瓜	だし昆布	23	南瓜のペースト	南瓜	だし昆布
30(火)	野菜スープ	玉葱(ペースト)	〃	(火)	野菜スープ	小松菜(ペースト)	〃
17	おかゆ	米		10	おかゆ	米	
31	さつま芋のペースト	さつま芋	だし昆布	24	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布
(水)	野菜スープ	ほうれん草(ペースト)	〃	(水)	野菜スープ	ほうれん草(ペースト)	〃
18	おかゆ	米		11	おかゆ	米	
	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布	25	人参のペースト	人参	だし昆布
(木)	野菜スープ	人参(ペースト)	〃	(木)	野菜スープ	キャベツ(ペースト)	〃
19	おかゆ	米		12	おかゆ	米	
	さつま芋のペースト	さつま芋	だし昆布	26	さつま芋のペースト	さつま芋	だし昆布
(金)	野菜スープ	キャベツ(ペースト)	〃	(金)	野菜スープ	大根(ペースト)	〃
6	おかゆ	米		13	おかゆ	米	
20	豆腐のペースト	豆腐	だし昆布		玉葱のペースト	玉葱	だし昆布
(土)	野菜スープ	玉葱(ペースト)	〃	(土)	野菜スープ	チンゲン菜(ペースト)	〃



中期

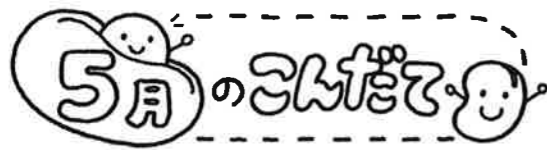
名前 _____

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 5月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
1	ささみの含め煮	ささみ	だし昆布・削り節	8	ささみのとろ煮	ささみ	だし昆布・削り節
15	野菜の旨煮	じゃが芋・キャベツ	〃	22	野菜の旨煮	じゃが芋・ブロッコリー	〃
29	野菜スープ	ブロッコリー・人参	〃		野菜スープ	キャベツ・白菜	〃
(月)	りんごすりすり	りんご		(月)	りんごすりすり	りんご	
2	鯛の旨煮	鯛	だし昆布・削り節	9	麩の旨煮	麩	だし昆布・削り節
16	野菜のとろ煮	南瓜・人参	〃	23	野菜のとろ煮	南瓜・人参	〃
30	野菜スープ	白菜・玉葱	〃		野菜スープ	小松菜・玉葱	〃
(火)	ふかし芋	さつま芋		(火)	ふかし芋	さつま芋	
17	麩の含め煮	麩	だし昆布・削り節	10	豆腐の含め煮	豆腐	だし昆布・削り節
31	野菜の旨煮	さつま芋・白菜	〃	24	野菜の旨煮	じゃが芋・玉葱	〃
	野菜スープ	ほうれん草・人参	〃		野菜スープ	ほうれん草・人参	〃
(水)	りんごすりすり	りんご		(水)	りんごすりすり	りんご	
18	豆腐のとろ煮	豆腐	だし昆布・削り節	11	煮込みうどん	うどん・小松菜・白菜	だし昆布・削り節
	野菜の含め煮	玉葱・じゃが芋	〃	25	野菜の旨煮	キャベツ・南瓜	〃
	野菜スープ	チンゲン菜・南瓜	〃				
(木)	ふかし芋	さつま芋		(木)	ふかし芋	さつま芋	
19	ささみの含め煮	ささみ	だし昆布・削り節	12	鮭の含め煮	鮭	だし昆布・削り節
	野菜のとろ煮	さつま芋・ブロッコリー	〃	26	野菜のとろ煮	さつま芋・大根	〃
	野菜スープ	キャベツ・ほうれん草	〃		野菜スープ	ほうれん草・玉葱	〃
(金)	りんごすりすり	りんご		(金)	りんごすりすり	りんご	
6	鮭の旨煮	鮭	だし昆布・削り節	13	ミンチのくず煮	鶏ミンチ・片栗粉	だし昆布・削り節
20	野菜の含め煮	人参・南瓜	〃		野菜の含め煮	玉葱・人参	〃
	野菜スープ	玉葱・じゃが芋	〃		野菜スープ	チンゲン菜・じゃが芋	〃
(土)	ふかし芋	さつま芋		(土)	ふかし芋	さつま芋	



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 5月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
1	牛肉と野菜のケチャップ煮	牛肉・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・ピーマン	バター・ケチャップ・塩	8	鶏肉と野菜の煮物	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・白菜・ブロッコリー	だし汁・砂糖・醤油
15	ひじきサラダ	ひじき・キャベツ・ブロッコリー・人参・ツナ	塩	22	大豆サラダ	大豆・人参・きゅうり・キャベツ	塩
29	(月) 果物	りんご		(月) 果物	りんご		
2	たらの和風あんかけ	たら・人参・玉葱・ピーマン	砂糖・醤油・だし汁 片栗粉	9	鮭の塩焼き	鮭	塩
16	すまし汁	豚肉・人参・玉葱・白菜・青葱	だし汁・醤油・塩	23	人参のきんぴら	人参・いんげん・すりごま	砂糖・醤油・油・だし汁
30	手作りふりかけ	すりごま・青のり	塩		南瓜のみそ汁	豆腐・南瓜・玉葱・小松菜	だし汁・みそ
	2日のみふかし芋	さつま芋		(火) パンケーキ	小麦粉・牛乳・卵・スキムミルク・ベーキングパウダー	バター・砂糖・油	
(火)	パンケーキ	小麦粉・牛乳・卵・スキムミルク・ベーキングパウダー	バター・砂糖・油	(火) パンケーキ	小麦粉・牛乳・卵・スキムミルク・ベーキングパウダー	バター・砂糖・油	
17	豚肉と玉子の煮物	豚肉・卵・じゃが芋・人参	砂糖・油・醤油・だし汁	10	牛肉の卵とじ	牛肉・卵・玉葱・青葱	油・砂糖・醤油・だし汁
31	白菜のみそ汁	白菜・ほうれん草	だし汁・みそ	24	じゃが芋のみそ汁	豆腐・じゃが芋・ほうれん草・玉葱	だし汁・みそ
	17日のみココアケーキ	ミックス粉・卵・牛乳・ココア	砂糖・粉糖 無塩バター	(水) ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト・お菓子・りんごすりすり		
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト・お菓子・りんごすりすり		11	かやくうどん	鶏肉・うどん・玉葱・人参・わかめ・白菜・青葱	だし汁・醤油・塩
18	ナポリタンスパゲティ	豚肉・スパゲティ・玉葱 人参・ピーマン・トマトピューレ	ケチャップ・塩・砂糖・油	25	小松菜のごま和え	小松菜・人参・キャベツ・ちりめんじゃこ・すりごま	砂糖・醤油
	わかめのすまし汁	豆腐・玉葱・人参・チンゲン菜・わかめ	だし汁・醤油・塩	(木) 食パン	食パン		
(木)	食パン	食パン		12	鮭のムニエル	鮭・小麦粉	バター・塩
19	鶏肉の照り焼き	鶏肉・玉葱	砂糖・醤油	26	野菜炒め	人参・キャベツ・玉葱・もやし	油・醤油・塩
	ブロッコリーのごま和え	ブロッコリー・人参・キャベツ・コーン・すりごま	砂糖・醤油		ほうれん草のみそ汁	豆腐・ほうれん草・大根	だし汁・みそ
	さつま芋のみそ汁	豆腐・さつま芋・玉葱・青葱・ほうれん草	だし汁・みそ	(金) 黒糖蒸しパン	小麦粉・ミックス粉・牛乳・ベーキングパウダー	黒糖	
(金)	黒糖蒸しパン	小麦粉・ミックス粉・牛乳・ベーキングパウダー	黒糖	(金) 黒糖蒸しパン	小麦粉・ミックス粉・牛乳・ベーキングパウダー	黒糖	
6	豚肉のみそ炒め	豚肉・玉葱・人参・いんげん・ピーマン	砂糖・醤油・みそ・油	13	そばろ煮	鶏ミンチ・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース	砂糖・油・だし汁・醤油
20	豆腐のすまし汁	豆腐・人参・玉葱	だし汁・醤油・塩		チンゲン菜のみそ汁	豆腐・白菜・チンゲン菜	だし汁・みそ
(土)	お菓子			(土) お菓子			

アレルギー食品:みそ(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)スパゲティ(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)スキムミルク(乳製品)

*17日は誕生日会のため、おやつにココアケーキをいただきます。

完了期献立表

5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	
1	カレーシチュー	牛肉・鶏レバー スキムミルク	じゃがいも・バター	玉葱・人参・グリーンピース ピーマン・マッシュルーム	カレーの王子様・ケチャップ	8	クリームシチュー	鶏肉・むぎえび 生クリーム・牛乳	じゃがいも・バター	玉葱・人参・白菜・ブロッコリー	シチューの王子様
15	ひじきサラダ	ツナ	マヨドレ	ひじき・キャベツ・ブロッコリー・人参	塩	22	大豆サラダ	大豆	マヨドレ	人参・きゅうり・キャベツ	塩
29	果物・チーズ	キャンディーチーズ		オレンジ		(月)	果物・チーズ	キャンディーチーズ		オレンジ	
2	たらの甘酢あんかけ	たら	小麦粉・砂糖 片栗粉	人参・玉葱・ピーマン 干し椎茸	醤油・酢・ケチャップ	9	鯖の竜田揚げ	鯖	小麦粉 ごま 砂糖・ごま油	れんこん・人参・いんげん	醤油
16	汁ビーフン	豚肉	ビーフン・ごま油	人参・玉葱・白菜・青葱	出し昆布・削り節・醤油	23	れんこんのきんぴら			えのき・南瓜・玉葱・小松菜	みりん・醤油・削り節
30	手作りふりかけ	桜えび	ごま	青のり・ゆかり			南瓜のみそ汁	豆腐・みそ			出し昆布・削り節
	2日のみふかし芋		さつまい芋			(火)	ドロップドーナツ	スキムミルク・卵 牛乳	小麦粉・バター 砂糖・油		ベーキングパウダー
(火)	ドロップドーナツ	スキムミルク・卵 牛乳	小麦粉・バター 砂糖・油		ベーキングパウダー	10	牛肉の柳川煮	牛肉・卵	油・砂糖	ごぼう・玉葱・青葱・椎茸	醤油・削り節
17	豚肉と玉子の煮物	豚肉・卵	じゃがいも 砂糖・油	人参・干し椎茸	醤油・みりん・削り節	24	じゃが芋のみそ汁	豆腐・みそ	じゃが芋	ほうれん草・玉葱・切干大根	出し昆布・削り節
31	厚揚げのみそ汁	厚揚げ・みそ		しめじ・白菜・にら・ほうれん草	出し昆布・削り節	(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		
	17日:ココアケーキ	卵・牛乳	ミックス粉・砂糖 無塩バター・粉糖		ココア	11	かやくうどん	鶏肉・うす揚げ	うどん	玉葱・人参・わかめ・白菜・青葱	出し昆布・削り節 醤油・みりん・塩
(水)	ヨーグルト・お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖			25	小松菜のごま酢和え	ちりめんじゃこ	ごま・砂糖	小松菜・人参・キャベツ	醤油・酢
18	ナポリタンスパゲティ	豚肉	スパゲティ・砂糖 油	玉葱・人参・ピーマン トマトピューレ	ケチャップ・塩	(木)	ジャムサンド		食パン	イチゴジャム	
	わかめのすまし汁	豆腐		えのき・玉葱・人参・チンゲン菜・わかめ	出し昆布・削り節・醤油	12	鮭のムニエル	鮭	小麦粉・バター		塩
(木)	ジャムサンド		食パン	イチゴジャム		26	中華風野菜炒め		ごま油	人参・キャベツ・玉葱・もやし・にら	醤油・塩
19	鶏肉の照り焼き	鶏肉	砂糖	玉葱	醤油		ほうれん草のみそ汁	豆腐・みそ		ほうれん草・椎茸・大根	出し昆布・削り節
	添え野菜		ごま油・砂糖・ごま	ブロッコリー・人参・キャベツ・コーン	醤油・酢	(金)	黒糖蒸しパン	牛乳	ミックス粉・小麦粉 黒糖	レーズン	ベーキングパウダー
	さつまい芋のみそ汁	豆腐・みそ	さつまい芋	玉葱・青葱・ほうれん草	出し昆布・削り節	13	そばろ煮	鶏ミンチ	じゃが芋・砂糖 油	玉葱・人参・グリーンピース	削り節・醤油
(金)	黒糖蒸しパン	牛乳	ミックス粉・小麦粉 黒糖	レーズン	ベーキングパウダー	20	にらのみそ汁	豆腐・みそ		えのき・白菜・にら・チンゲン菜	出し昆布・削り節
6	豚肉のみそ炒め	豚肉・みそ	砂糖・油	玉葱・人参・いんげん・ピーマン	醤油・みりん	(土)	お菓子				
20	三つ葉のすまし汁	豆腐		人参・椎茸・玉葱・三つ葉	出し昆布・削り節・醤油						
(土)	お菓子										

アレルギー食品:みそ(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)スパゲティ(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)

*材料の都合により献立を変更することがあります。
*17日はお誕生日会の為おやつにココア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。