

2025年10月 赤坂台こども園 メニュー







献立名 アジのチーズムニエル 蒸さつま芋	主に熱や力のもとになるもの 小麦粉・油	主にからだをつくるもの あじ・粉チーズ	主にからだの調子を整えるもの	その他	献立	材料
	小麦粉・油	ちい、処イ ブ				
		めし・初ナー人		塩	パン	パン
	さつま芋				牛乳	牛乳
大根サラダ	油•砂糖		大根・人参・さやいんげん	醤油・酢		
ごはん	米(国産)					
味噌汁		赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しめじ・わかめ	だし		
鶏じゃが	じゃが芋・油・砂糖	鶏肉	玉ねぎ・人参・グリンピース	だし・本みりん・料理酒・醤油	パナナ蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油
ちくわとほうれん草のソテー	油	ちくわ	ほうれん草・キャベツ	チキンコンソメ	牛乳	牛乳・バナナ・レモン果汁
麦入りごはん	米(国産) • 押麦					牛乳
		豆腐・赤みそ・白みそ		だし		
	5 4 /	n+ (-1 (-1)-n+R (-2		+*1 W/h +7.10 / 45		
					たこ焼き風おにきり	木(国産)・科理剤・温・醤油・キャハツ 青ねぎ・調合ごま油・中濃ソース・かつお節・あおさの!
						育ねる・調合とま油・中濃ソース・かつの即・めのさの
	マコネースターク(卵小使用)			塩 醤 畑		
			3000			
和風あんかけせ	米(国産)・油・砂糖・でん粉	2017年内	玉ねぎ・人参・白菜・まいたけ・さやいんげん	だし・醤油・本みりん・料理酒	お楽しみお菓子	市販菓子
	砂糖	油揚げ				牛乳
	おつゆ麩・さつま芋	赤みそ・白みそ	青ねぎ	だし	1.33	
<u> </u>					_[
照焼ミートボール	油•砂糖	チキンポール		醤油・本みりん	鈴力ステラ	鈴カステラ
白菜と胡瓜のおかか和え		かつお節	白菜・きゅうり	醤油・本みりん・だし	サッポロポテト	サッポロポテト
					牛乳	牛乳
	花麩	油揚げ		だし・醤油・塩		
			-,-			
	油・マヨネースタイプ(卵不使用)					ピーチゼリーの素
	Tris state				牛乳	牛乳
		凍り豆腐	人参・さないんけん	醤油・本みりん・たし		
		赤ねそ・白ねそ	わかめ・書わぎ	<i>1</i> =1.		
	- 1				1851	パン
		*##/2	04 313			件乳
		さつま提げ	人参・プロッコリー		756	1 30
		C 2 63,201.7	A	81 676		
		豆腐	小松菜・玉ねぎ	中華だし・塩・醤油		
サバの煮付け	砂糖	さば	しょうが	醤油・料理酒・だし	ホットドッグ	ドックパン・キャベツ・塩
かぼちゃのパター焼	バター		かぼちゃ		牛乳	油・ポークウィンナー・トマトケチャップ
ほうれん草と白菜の赤しそ和え			ほうれん草・白菜・人参	ゆかり		牛乳
ごはん	米(国産)					
			なす・緑豆もやし・まいたけ			
						いちごゼリーの素
		粉チーズ		チキンコンソメ	牛乳	牛乳
			プロッコリー・人参			
	米(国産)		T0 7 1111 11 11 11 11	7+3,7301.7		
	ニー パル・油・調合ごま油	医内			ナックトフ・ナンボフ	市販菓子
		BAIN.				179X来ナ 牛乳
	U5 416			ar and 407-570	十五	1 30
100000000000000000000000000000000000000			3.00			
ハンパーグ	油	ハンバーグ		トマトケチャップ・ウスターソース	キャロットスコーン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩
ツナとブロッコリーのソテー	油	ツナフレーク	ブロッコリー・玉ねぎ	チキンコンソメ		パター・卵・ヨーグルト・人参
煮豆	砂糖	大豆	人参・さやいんげん	だし・醤油・本みりん・料理酒	牛乳	牛乳
ごはん						
味噌汁	おつゆ麩	赤みそ・白みそ	白菜・わかめ	だし		
白身魚フライ	油	白身魚フライ	43=5-41 14 10	中濃ソース	スティックパン	スティックパン
ウインナーと野菜のソテー	油	ウインナー	緑豆もやし・人参・ピーマン	チキンコンソメ	牛乳	牛乳
く かぼちゃのスープ煮	米(国産)		かぼちゃ・グリンピース	チキンコンソメ		
		I			1	
ごはん	(四)注	一	ラのキたけ、主わざ			
ごはん スープ		豆腐	えのきたけ・青ねぎ	チキンコンソメ	いけつつもにさい	
ごはん スープ オイスターソース焼うどん	うどん・油・砂糖	豚肉・かつお節	キャベツ・玉ねぎ・人参・ニラ	オイスターソース・醤油	ツナマヨおにぎり	米(国産)・ツナフレーク
ごはん スープ					ツナマヨおにぎり	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)
	味噌汁 フルーツ (黄桃) きつねうどん (大阪) 豚肉と野菜の味噌煮 かほちゃの和風サラダ フルーツ (オレンジ) 和風あんかけ井 油揚げとチンゲン菜やの煮浸し 味噌汁 照焼ミートボール 白菜と胡瓜のこの炊き込みごはん 花愁のすまり フルーツ (オレのしらす和え 花愁のすま梨) とん平焼 (大阪) チンゲン葉ともやしのしらす和え した。野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁 鶏肉の声揚げ 焼き雨サラダ ごはん 味噌汁 ガバのまのパター焼 ほうれん草と白菜の赤しそ和え ごはん 味噌汁 チキンウイング風 (カナダ) フーティンカラグ こはん 味噌汁 チキンウイング風 (カナダ) フーティンカラグ こはん ま物・アクロックリーのツテー では、カーブ・ツナとブロッコリーのソテー できる。 ハンバーグ ツナとブロッコリーのソテー できる。 「ハンバーグ ツナとブロッコリーのソテー できる。 「ハンバーグ ツナとブロッコリーのソテー できる。 「ハンバーグ リカンバーグ リカンボーグ リカンボーが リカンボーが ローボーが リカンボーが リカ	味噌汁	味噌汁	球酸汁	接続計	野球計

Table	3 FEE #144			主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
#27-17-77 回程・アーノルのロッツ・フェン・しかで おいし 自動] □ 献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	70	D他	献立	ħ	:料
#270-79	チキンカレー	米(国産)・押麦・じゃが芋・油	鶏肉	玉ねぎ・人参	カレーフレーク(アレ	·ルゲンフリー)			
# 기사보 (1972)		砂糖・オリーブ油		キャベツ・トマト・ブロッコリー・コーン・レモン果汁	酢・塩・醤油			油・牛乳・メープルシロッ	プ
Section Se	金 フルーツ (オレンジ)			オレンジ				牛乳	
Section Se									
Section Se	d)###	火(国産)・油・ブム料	医内	ウ芸・エヤギ・ J 矣・さかい 4 げ 4	中華だし、疫油・塩		ナックトラナンボフ	市販菓子	
### 1000 전 10000 전 1		木(国座) · 油 · C/0/0							
報告の表示性		13 75	5(1)			,	牛乳	十孔	
# 전 1	エープン	E-79		まいたけ・コーク	中華にし・醤油・塩				
# 전 1		White All			dT11 1 2 12 12 1				
問題という				あおさのり					
図点の 表現を		さつま芋・小麦粉・天ぶら粉・油					牛乳	牛乳	
銀粉件			納豆	日采・人参	醤油				
교육이단원급		米(国産)							
### ### #### ########################				えのきたけ・大根・小松菜					
図書き図画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像画像		砂糖・油	赤魚		醤油・料理酒				
記述性							牛乳		吉)
無対性 あつか			凍り豆腐	グリンピース	だし・醤油・料理酒			牛乳	
対数性の一所	ごはん								
전한UnDebit	味噌汁								
日本の	秋野菜マーボー	砂糖・調合ごま油・油・でん粉	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・れんこん・チングン菜・干しいたけ	醤油・料理酒・中華だ	し <u>・</u> 塩	パン		
中華		調合ごま油	ちくわ	緑豆もやし・きゅうり・人参	醤油・本みりん・中華	だし	牛乳	牛乳	
7月-9 (0代2)	水 ごはん	米(国産)							
TYPOMBRIES CANS-1a-16-166 BIE U.S.O.M. U.S				コーン・カリフラワー・ニラ	中華だし・醤油・塩				
### ### ### #### ###################									
### AD OLD 15 は から	サパの蒲焼風	でん粉・油・砂糖	さば	しょうが	料理酒・醤油・本みり	1h	お麩のラスク	おつゆ麩・バター	
次のときできない。		油	90		チキンコンソメ			砂糖	
素別の正ね 米回座 押費 おかぞ・白みぞ 中ャベツ・高ねぎ だし 田屋と野家の日命砂か 田屋と野家の日命砂か 日本 砂種・でん杉 田屋 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日			大豆	ひじき・さやいんげん	だし・醤油・料理酒		1 3 3	牛乳,	
競技子			. —						
報告と野恋の目的形的 割り 砂磨・でん形 類別 しのす 2の 30・日前 ** 大俊 ** 小花			赤みそ・白みそ	キャベツ・青ねぎ	だし				
# 図画に自知のしらず和2 表 20 0 1 0 2 ま 2 0 2 0 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2						・ャップ・由蕪だし	里特ちんすこう	小麦粉•油•里砂糖	
章 表入の江水人 接電子・押奏 日露・寿みぞ・白みぞ 小松田・大陰 バイソ(四路) 小松田・大陰 バイソ(四路) 小松田・大陰 バイソ(四路) 日露・赤みぞ・白みぞ 小松田・大阪・ナンケン県 横端と助う・ボレー 日露 大田・木みりん・和田田・也 日露 大田・木みりん・和田田・也 日露 大田・木みりん・和田田・也 日露 大田・木みりん・ボレ 大田・木みりん・ボレ 日露 大田・木みりん・ボレ 日露 大田・木みりん・ボレ 日露 大田・木みりん・ボレ 大田・木の 大田・大の 大田・木の 大田・木の 大田・木の 大田・木の 大田・木の 大田・木の 大田・木の 大田・大の 大田・大の 大田・木の 大田・大の 大田・		ALL US AND CTONS							
接続子		火(国産) • 畑 寿	059	とゆうり・日来	西畑・本のり/0・たじ	,	T-51		
アレーツ (パイン) 下イン (京都) 下イン (京都) 下イン (京都) 下イン (京都) 下イン (京都) 下イン (京都) 下本 (京都) (京都) 下本 (京都) (京都) (京都) (京都) (京都) (京都) (京都) (京都)		不(国座)・针发	豆麻・赤孔子・白孔子	小松带。士相	#1			T+1	
豚肉に関係の分とん 分とん・砂糖 豚肉 ごぼう・木字・1 かにんか・青ねぎ・だし足物 環境・ボルムの・手なき・だし足物 環境・ボルムの・手なき・だし足物 環境・ボルムの・手なき・だし足物 環境・ボルムの・手なき・だした物 環境・ボルムの・手なき・だし足物 環境・ボルムの・手なき・だし足物 である			豆腐・小みて・日みて		120				
東京に田子大郎の熊鬼し 対策的・勝・惨略 さつま測げ 対下大根・チングン葉 養務(店話) 日本・本かりん・だし 年乳 年乳 年乳 日本・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・		2 L2 / Triving	925 cdm		#1 WA +2.10 /	NATED NEW AND	±100 1 3 ±100 3	士に共っ	
### ### #############################		19 村書	さりま揚り		醤油・本みりん・たし	,	午乳	14名	
娘じゃが	エーブルーツ(黄桃)			與1%(山西)					
娘じゃが	サケの体表亦	小丰松, 油, 孙皓	☆I+	エハギ	高t 。将分		セダリ シャングラ	市販菓子	
月 ペーコンと野菜のソテー			Civ	12100					
大田園 大			N-31	小松苺・大参・ピーフン	-IIII		牛乳	十五	
子キンソテーさのこデミグラスソース 油 油 油 本子 カンケーちのこ 大子 カンケー カンケー カンドライ			ベーコン	小松来・人参・ピーマン	テキノコノソス				
####################################				4-404	400 1 100 14 15				
## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##			Shirth				#NA/1 7. L 1. (##:)	小士郎 か よいせいか	f Table so
以 大			美 扇[2]	エリンナ・しめじ・トマトヒューレ		<i>י</i> フスソース・トマトケチャップ	003/40-33		
ごはん スープ 米国産 フーツコリー・玉ねぎ チキンコンソメ 中華だし・塩・醤油 バン 中華だし・塩・醤油 バン 牛乳 は 中華アンコンソメ さつま芋の日煮 水 高野豆腐の卵とし フルーツ (みかん) ラーメン・油・関合ごま油 さつま芋・砂糖 乗り豆腐・卵 ・砂糖・でん粉 しゃが芋・砂糖 ツナフレーク さやいんげん みかん(缶詰) だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 ・だし・醤油・料理酒 ・だし ・醤油・砂糖 ・塩・トボールバーベキューソース 金 トボールバーベキューソース 金 しらすと野菜のサラダ りんごかん 油・砂糖 ・油 砂糖・油 砂糖・油 カボらしマカロニ ・グリンピース ・大根・玉ねぎ・わかめ バナナ オイスターソース・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 ・だし ・醤油・料理酒 ・だし ・醤油・料理酒 ・たん粉 ・キ乳 ・ボールバーベキューソース ・カボがシチューライス ミートボールバーベキューソース ・カボがシチューライス ミートボールバーベキューソース ・砂糖・油・豆腐 ・キ乳 ・ボーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご ・米質価 カリームシチューミックス トマトケチャップ・ウスターソース ・ド・グリンピース ・カマトケチャップ・ウスターソース ・ド・グリンマー ・マ・グライ・フィー ・ド・グライ・フィー ・ド・グライ・フィー ・マ・カー・ジのバウダー ・キ乳 ・キ乳 ・キ乳 ・キ乳 ・カルシウム ・キ乳 ・ボーラの ・キ乳 ・キ乳 ・カルシウム ・キ乳 ・ボースボー ・カルシウム ・ボースボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・ボー ・					瑥		午乳		ノクリーム・粉糖
京成 フロッコリー・玉ねぎ チキンコンソメ			ナーズ	キャベツ・きゅうり・人参				牛乳	
京田宮・大学		米(国産)							
さつま芋・砂糖 次の豆腐・卵 さやいんげん 次がしいたけ・青ねぎ ガイスターソース・醤油・中華だし かたらしマカロニ 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中									
水 高野豆腐の卵とじ フルーツ (みかん) 砂糖 束り豆腐・卵 さやいんげん みかん(缶詰) ハオユー豆腐 ツナしゃが 木 ごはん 味噌汁 フルーツ (パナナ) 油・砂糖・でん粉 しゃが芋・砂糖 米(国産) 豆腐・豚肉 ツナフレーク ガリンピース 白菜・人参・干しいだけ・青ねぎ グリンピース オイスターソース・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 みたらしマカロニ 牛乳 マカロニ・砂糖 醤油・でん粉 牛乳 おはけシチューライス ミートボールバーベキューソース もしらすと野菜のサラダ りんごかん 米(国産)・油 ・ボールバーベキューソース 砂糖・油 砂糖・油 がほちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース ・ボーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご クリームシチューミックス トマトケチャップ・ウスターソース ・ボースターソース ・マトケチャップ・ウスターソース ・ボースターソース ・マトケチャップ・ウスターソース ・ボースのパウダー ・ギ養価 おはけきなこクッキー 中乳 小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 ・牛乳 ・大会・全野菜のサラダ りんごかん 砂糖・油 砂糖・油 砂糖・油 砂糖・油 ・ボーマン・コーン・緑豆もやし ・寒天・おろしりんご ・米養価 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム ・大会のサラム ・マーマン・コーン・緑豆もやし ・水子のボースのボースのボースのボースのボースのボースのボースのボースのボースのボース	味噌ラーメン		豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ニラ・にんにく・しょうが	中華だし・塩・醤油				
フルーツ (みかん) 湖・砂糖・でん粉 豆腐・豚肉 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 なたらしマカロニ (中乳 醤油・でん粉 牛乳 番油・でん粉 キ乳 がぼけシチューライス まんが サーン・ローツ (パナナ) オイスターソース・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 (中乳 醤油・でん粉 牛乳 番油・でん粉 キ乳 がほけシチューライス (大根・玉ねぎ・わかめ パナナ) 大根・玉ねぎ・わかめ パナナ (たし ボレ・醤油・料理酒 (中乳 番油・でん粉 キ乳 ・ ボルバーベキューソース 油・砂糖 (中乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・							牛乳	牛乳	
ハオユー豆腐 油・砂糖・でん粉 豆腐・豚肉 白菜・人参・干しいだけ・青ねぎ オイスターソース・醤油・中華だし みたらしマカロニ マカロニ・砂糖 四分 日菜・人参・干しいだけ・青ねぎ オイスターソース・醤油・中華だし 日菜・人参・正はん 日菜・人参・正はぎ・わかめ 大根・玉ねぎ・わかめ 大根・玉ねぎ・わかめ アルーツ (パナナ) おばけシチューライス 米(国産) 地・砂糖 チキンボール 日らす 日菜・人参・玉ねぎ・グリンピース カルシウム トマトケチャッブ・ウスターソース 中乳 砂糖・油 砂糖・油 砂糖・油 砂糖 カルシウム ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	水 高野豆腐の卵とじ	砂糖	凍り豆腐・卵	さやいんげん	だし・醤油				
ツナしゃが 木 ごはん 味噌汁 フルーツ (パナナ) じゃが芋・砂糖 米(国産) ツナフレーク 赤みそ・白みそ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ パナナ だし だし だし・醤油・料理酒 だし 牛乳 醤油・でん粉 牛乳 おばけシチューライス ミートボールバーベキューソース 金 しらすと野菜のサラダ りんごかん 米(国産)・油 海・油 砂糖・油 砂糖・油 砂糖・油 砂糖・油 カにちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース 赤ピーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご クリームシチューミックス トマトケチャップ・ウスターソース 酢・醤油 おばけきなこクッキー 牛乳 小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 牛乳 ・大きな野菜のサラダ りんごかん 砂糖・油 砂糖・油 ・ボピーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご 酢・醤油 ・エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム	フルーツ (みかん)			みかん(缶詰)					
ツナしゃが 木 ごはん 味噌汁 フルーツ (パナナ) じゃが芋・砂糖 米(国産) ツナフレーク 赤みそ・白みそ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ パナナ だし・醤油・料理酒 だし 牛乳 醤油・でん粉 牛乳 おばけシチューライス ミートボールパーベキューソース むしらすと野菜のサラダ りんごかん 淋・砂糖 砂糖・油 砂糖・油 砂糖 ガぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース 赤ピーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご クリームシチューミックス トマトケチャップ・ウスターソース 酢・醤油 おばけきなこクッキー 牛乳 小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 牛乳 ・マン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご 酢・醤油 ** ・エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム	ハオユー豆腐	油・砂糖・でん粉	豆腐・豚肉	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ	オイスターソース・舞	油・中華だし	みたらしマカロニ	マカロニ・砂糖	
* こはん 味噌汁 フルーツ (バナナ)									
味噌汁 フルーツ (バナナ) 赤みそ・白みそ 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ だし おばけシチューライス ミートボールバーベキューソース 金 しらすと野菜のサラダ りんごかん 米(国産)・油 砂糖・油 りんごかん 瀬肉・牛乳 チキンボール しらす かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース チキンボール しらす クリームシチューミックス トマトケチャッブ・ウスターソース 酢・醤油 井乳 砂糖・油・豆腐 牛乳 ***と可ないます。 りんごかん 砂糖・油 砂糖・油・豆腐 キ乳 ・マン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご 酢・醤油 ***と解析 ***と解析 ***といれギー たんぱく質 脂質 カルシウム					, <u>=</u> , M ,H		1 20		
フルーツ (バナナ) おばけシチューライス 米(国産・油 第肉・牛乳 がぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース クリームシチューミックス おばけきなこクッキー 小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 中乳 砂糖・油・豆腐 中乳 砂糖・油・豆腐 中乳 砂糖・油・砂糖 しらすと野菜のサラダ りんごかん 砂糖 砂糖 ・ボーノリース・砂糖・油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		/IX (B)/E/	赤みそ・白みそ	大根・玉ねぎ・わかめ	#1.			1 50	
おばけがチューライス 米(国産)・油 鶏肉・牛乳 かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース クリームシチューミックス トマトケチャップ・ウスターソース 投験・油・豆腐 サース 大きな野菜のサラダ 投稿 投稿 投稿 投稿 投稿 投稿 投稿 大きな粉・ベーキングパウダー 投稿 大きな粉・ベーキングパウダー 投稿 大学トケチャップ・ウスターソース 作器油 投稿 大学・超油 大学・超油 大学・超油 大学・経療価 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム カルシウム 大学・大学・エネルギー たんぱく質 おばけきなこクッキー 大き粉・きな粉・ベーキングパウダー 投稿 大学・大学・マブ・ウスターソース 大学・大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・大学・大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・スターソース 大学・スターソース 大学・スターソース 大学・スターソース 大学・大学・スターソース 大学・スターソース 大学・スター 大学・スタース			Way C + 002 C		120				
ミートボールバーベキューソース ① しらすと野菜のサラダ りんごかん 油・砂糖・油 砂糖・油 砂糖 サキンボール しらす しらす トマトケチャップ・ウスターソース 藤ピーマン・コーン・緑豆もやし 寒天・おろしりんご 件乳 中乳 ・器油 米養価 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム		火(国産)。油	90000000000000000000000000000000000000		カリールシェー	תח	セルディー・カー・ナ	小主蚁 きため・か ナン	ガパウガ
金 しらすと野菜のサラダ りんごかん 砂糖・油 砂糖 しらす ************************************				かはわや・人変・玉ねざ・クリンヒー人					シハワター
めたこかん 砂糖 寒天・おろしりんご 栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム						ノターソース	午乳		
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム			しらす		酢・醤油			午乳	
	りんごかん	砂糖		寒天・おろしりんご					
					<u> </u>				ı
※ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。平均学藝师 551kral 20.3g 18.9g 253mg					栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
	※ 献立の一部を変更することも	ありますので、ご了承下さい			平均学善価	551kcal	20.3e	189e	253mg



2025年10月 赤坂台こども園 メニュー



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。





★の日はお楽しみ会メニューです

日曜			主な材料と体内での働き		ケギわめつ		おやつ(午後)
付 日 献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前おやつ	献立	材料
アジのチーズムニエル	小麦粉•油	あじ・粉チーズ		塩	かっぱえびせん	パン	パン
蒸さつま芋 水 大根サラダ ごはん	さつま芋 油・砂糖 米(国産)		大根・人参・さやいんげん	醤油•酢		牛乳	牛乳
味噌汁		赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しめじ・わかめ	だし			
鶏じゃが ちくわとほうれん草のソテー	じゃが芋・油・砂糖油	鶏肉 ちくわ	玉ねぎ・人参・グリンピース ほうれん草・キャベツ	だし・本みりん・料理酒・醤油 チキンコンソメ	たべっ子ベイビービスケット	バナナ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油 牛乳・バナナ・レモン果汁
2 木 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (黄桃)	米(国産)・押麦	豆腐・赤みそ・白みそ	えのきたけ・青ねぎ 黄桃(缶詰)	だし			牛乳
きつねうどん【大阪】 豚肉と野菜の味噌煮 3 金 かぼちゃの和風サラダ フルーツ (オレンジ)	無塩やわらかうどん 砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	味付け油揚げ 豚肉・赤みそ	わかめ・小松菜・だし昆布 大根・人参 かぼちゃ・玉ねぎ・さやいんげん オレンジ	だし・醤油・本みりん・塩 本みりん・だし 塩・醤油	ばりんこ	たこ焼き風おにぎり	米(国産)・料理酒・塩・醤油・キャベツ青ねぎ・調合ごま油・中濃ソース・かつお節・あおさのい
和風あんかけ丼 油揚げとチンゲン菜の煮浸し 4 土 味噌汁	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖 おつゆ麸・さつま芋	鶏ひき肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・まいたけ・さやいんげん キャベツ・チンゲン菜 青ねぎ	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	カルシウムせんべい	お楽しみお菓子牛乳	市販菓子 牛乳
照焼ミートボール 白菜と胡瓜のおかか和え ひじきときのこの炊き込みごはん 花麩のすまし汁	油・砂糖 米(国産) 花麩	チキンボール かつお節 油揚げ	白菜・きゅうり 人参・エリンギ・しめじ・ひじき ほうれん草	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	ソフトせんべい	鈴力ステラ サッポロポテト 牛乳	爺カステラ サッポロポテト 牛乳
フルーツ (梨) とん平焼【大阪】	油・マヨネーズタイプ(卵不使用)	卵・豚肉	梨 キャベツ・玉ねぎ・あおさのり	だし・お好み焼きソース	こどものラムネ	ピーチゼリー	ピーチゼリーの素
7 火 高野豆腐の煮物 ごはん	砂糖 米(国産)	しらす 凍り豆腐	チンゲン菜・緑豆もやし 人参・さやいんげん	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし		牛乳	牛乳
味噌汁	じゃが芋 小麦粉・でん粉・油	赤みそ・白みそ鶏肉	わかめ・青ねぎ	だし 醤油・料理酒	かっぱえびせん	1857	パン
鶏肉の唐揚げ 焼さつま芋 8 水 春雨サラダ	さつま芋・油 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	さつま揚げ	しょうが	塩 酢·醤油	かつはんひせん	パン 牛乳	牛乳
ごはん 中華スープ	木(国庄)	豆腐	小松菜・玉ねぎ	中華だし・塩・醤油			
サバの煮付け かぼちゃのバター焼 9 木 ほうれん草と白菜の赤しそ和え	砂糖 バター	<u>豆腐</u> さば	しょうが かぼちゃ ほうれん草・白菜・人参	醤油・料理酒・だし ゆかり	たべっ子ベイビービスケット	ホットドッグ 牛乳	ドックパン・キャベツ・塩 油・ポークウィンナー・トマトケチャップ 牛乳
ごはん 味噌汁	米(国産)	赤みそ・白みそ	なす・緑豆もやし・まいたけ	だし		T-30	1.30
チキンウイング風【カナダ】	小麦粉・油・砂糖・でん粉	鶏肉	/より・/除立してしてよい/だけ	塩・料理用赤ワイン・ウスターソース・トマトケチャップ・醤油・チキンコンソメ	ぱりんこ	いちごゼリー	いちごゼリーの素
プーティン風チーズポテト 10 金 マカロニサラダ ごはん	ポテトフライ・油マカロニ・オリーブ油・マヨネーズタイブ(卵不使用) 米(国産)	粉チーズ	ドライパセリブロッコリー・人参	チキンコンソメ		牛乳	牛乳
メープ 選沖ラーメン	ラーメン・油・調合ごま油	豚肉	玉ねぎ・小松菜・わかめ 玉ねぎ・人参・チンゲン菜・緑豆もやし	チキンコンソメ 中華だし・塩・醤油・オイスターソース	カルシウムせんべい	お楽しみお菓子	
ロボックング 日菜のさっぱり和え 11 土 フルーツ (りんご)	砂糖	13.72	白菜・きゅうり・しめじりんご	酢・醤油・本みりん	JJNJ JAEN WI	牛乳	牛乳
ハンバーグ ツナとブロッコリーのソテー 4 火 煮豆	油油砂糖米国産	ハンバーグ ツナフレーク 大豆	ブロッコリー・玉ねぎ 人参・さやいんげん	トマトケチャップ・ウスターソース チキンコンソメ だし・醤油・本みりん・料理酒	こどものラムネ	キャロットスコーン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩 バター・卵・ヨーグルト・人参 牛乳
ごはん 味噌汁	おつゆ麩	赤みそ・白みそ	白菜・わかめ	だし			
白身魚フライ ウインナーと野菜のソテー 15 水 かぼちゃのスープ煮	油油	白身魚フライウインナー	緑豆もやし・人参・ピーマン かぼちゃ・グリンピース	中濃ソース チキンコンソメ チキンコンソメ	かっぱえびせん	スティックパン 牛乳	スティックパン 牛乳
ごはん スープ	米(国産)	豆腐	えのきたけ・青ねぎ	チキンコンソメ			
オイスターソース焼うどん がんもの煮物 木 さつま芋のあおさ焼 フルーツ (バナナ)	無塩やわらかうどん・油・砂糖 砂糖 さつま芋・油		キャベッ・玉ねぎ・人参・ニラ ごぼう・さやいんげん あおさのり パナナ	オイスターソース・醤油 だし・醤油・料理酒	たべっ子ベイビービスケット	ツナマヨおにぎり	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)
チキンカレー カラフルサラダ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油砂糖・オリーブ油	鶏肉	玉ねぎ・人参 キャベッ・トマト・ブロッコリー・コーン・レモン果汁 オレンジ	カレーフレーク (アレルゲンフリー) 酢・塩・醤油	ばりんこ	メープルパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・牛乳・メープルシロップ 牛乳

3 曜	計立々			主な材料と体内での働き			生前おめつ		おやつ(午後)
В	献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その	他	午前おやつ	献立	材料
	中華丼	米(国産)・油・でん粉	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやいんげん	中華だし・醤油・塩		カルシウムせんべい	お楽しみお菓子	市販菓子
	ちくわともやしの梅風味和え		ちくわ	緑豆もやし・チンゲン菜・練り梅	醤油・本みりん・だし		70,7232,270	牛乳	牛乳
+	汁ピーフン	ビーフン	3 (1)	まいたけ・コーン	中華だし・醤油・塩			1 30	1 30
_	弁とークク			N N N N N N N N N N	中華にひ・醤油・塩				
	10 th o t +) + let	Tely like: Seb	viê ch	T + 1 + 0 /0	1924 + 7.10 /			+\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	+9047
	鶏肉のあおさ焼	砂糖・油	鶏肉	あおさのり	醤油・本みりん		ソフトせんべい	お楽しみお菓子	市販菓子
_	さつま芋のフリッター	さつま芋・小麦粉・天ぷら粉・油			塩			牛乳	牛乳
月	白菜の納豆和え		納豆	白菜・人参	醤油				
	ごはん	米(国産)							
	味噌汁		赤みそ・白みそ	えのきたけ・大根・小松菜	だし				
	赤魚の甘辛焼	砂糖・油	赤魚		醤油・料理酒		こどものラムネ	グレープポンチ	寒天・ぶどうジュース・砂糖
	キャベツの塩昆布和え			キャベツ・人参・塩昆布				牛乳	パイン(缶詰)・黄桃(缶詰)
火	高野豆腐の煮物	砂糖	凍り豆腐	グリンピース	だし・醤油・料理酒				牛乳
	ごはん	米(国産)							
	味噌汁	おつゆ麩	赤みそ・白みそ	しめじ・かぼちゃ	だし				
		砂糖・調合ごま油・油・でん粉		しょうが・にんにく・玉ねぎ・れんこん・チングン菜・干しいたけ		I . #5	to - 1-2 7844 /	1851	パン
	秋野菜マーボー						かっぱえびせん	パン	
-1 -	もやしの中華和え	調合ごま油	ちくわ	緑豆もやし・きゅうり・人参	醤油・本みりん・中華	LU		牛乳	牛乳
水	ごはん	米(国産)							
	中華スープ			コーン・カリフラワー・ニラ	中華だし・醤油・塩				
	フルーツ (パイン)			パイン(缶詰)					
	サバの蒲焼風	でん粉・油・砂糖	さば	しょうが	料理酒・醤油・本みり	h	たべっ子ベイビービスケット	お麩のラスク	おつゆ麩・バター
	卵とほうれん草のソテー	油	90	ほうれん草・人参・玉ねぎ	チキンコンソメ			牛乳	砂糖
木	ひじき豆	油・砂糖	大豆	ひじき・さやいんげん	だし・醤油・料理酒			. 30	牛乳
	麦入りごはん	米(国産)・押麦	· -		0 _,0 ,1,2,0				
	味噌汁	さつま芋	赤みそ・白みそ	キャベツ・青ねぎ	だし				
						プ . 中井だ!	H10 / =	田 wt + / +	小丰松、油、用砂炼
	鶏肉と野菜の甘酢炒め	油・砂糖・でん粉	鶏肉	しめじ・玉ねぎ・人参・なす	酢・醤油・トマトケチ		ぱりんこ	黒糖ちんすこう	小麦粉・油・黒砂糖
	胡瓜と白菜のしらす和え		しらす	きゅうり・白菜	醤油・本みりん・だし			牛乳	砂糖•塩
金	麦入りごはん	米(国産)・押麦							牛乳
	味噌汁		豆腐・赤みそ・白みそ	小松菜•大根	だし				
	フルーツ(パイン)			パイン(缶詰)					
	豚肉と根菜のうどん	無塩やわらかうどん・砂糖	豚肉	ごぼう・人参・れんこん・青ねぎ・だし昆布	だし・醤油・本みりん	料理酒・塩	カルシウムせんべい	お楽しみお菓子	市販菓子
	平天と切干大根の煮浸し	砂糖	さつま揚げ	切干大根・チンゲン菜	醤油・本みりん・だし			牛乳	牛乳
+	フルーツ(黄桃)			黄桃(缶詰)					
	2,00								
	サケの焼南蛮	小麦粉・油・砂糖	さけ	玉ねぎ	酢・醤油		ソフトせんべい	お楽しみお菓子	市販菓子
1	焼じゃが	じゃが芋・油	Ciy	114C	to 20/10		JJ1 E70 (01	牛乳	牛乳
0			A* 33.	U.W.# 1.20 12 75.	エナンコンハル			+36	T 36
月	ベーコンと野菜のソテー	油	ベーコン	小松菜・人参・ピーマン	チキンコンソメ				
	ごはん	米(国産)							
	すまし汁	そうめん		わかめ	だし・醤油・塩				
-	チキンソテーきのこデミグラスソース		鶏肉	エリンギ・しめじ・トマトピューレ	料理用赤ワイン・本みりん・デミグ	ラスソース・トマトケチャップ	こどものラムネ	お楽しみケーキ(黄桃)	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・卵・バ
•	ポテトフライ	ポテトフライ・油			塩				油・黄桃(缶詰)・ホイップクリーム・粉糖
火	チーズサラダ	マヨネーズタイプ(卵不使用)	チーズ	キャベツ・きゅうり・人参				牛乳	牛乳
	ごはん	米(国産)						. **	
	スープ		豆腐	ブロッコリー・玉ねぎ	チキンコンソメ				
	味噌ラーメン	ラーメン・油・調合ごま油	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ニラ・にんにく・しょうが	中華だし・塩・醤油		かっぱえびせん	パン	パン
		さつま芋・砂糖	BONES - MIOT C	Ende Assistant Display	十年にひ 塩・香油		2 2020670		件乳
al-	さつま芋の甘煮		本の豆腐・飼	ナカハケげん	七1、将6			牛乳	十チ
水	高野豆腐の卵とじ	砂糖	凍り豆腐・卵	さやいんげん	だし・醤油				
	フルーツ(みかん)			みかん(缶詰)					
	ハオユー豆腐	油・砂糖・でん粉	豆腐・豚肉	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ	オイスターソース・醤	油・中華だし	たべっ子ベイビービスケット	みたらしマカロニ	マカロニ・砂糖
	ツナじゃが	じゃが芋・砂糖	ツナフレーク	グリンピース	だし・醤油・料理酒	= =		牛乳	醤油・でん粉
木	ごはん	米(国産)						1 50	牛乳
.1,	味噌汁	/IX.(=).IZ/	赤みそ・白みそ	大根・玉ねぎ・わかめ	だし				1 30
			かいく こ 日の こ		120				
	フルーツ (バナナ)	11.(C) +	70 to 11 70	バナナ	—			I a de la barra de la companya de la	1. + 40 -> + 40 -> - + 40 -> - + 40
	おばけシチューライス	米(国産)・油	鶏肉•牛乳	かぽちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース	クリームシチューミッ		ぱりんこ		小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー
	ミートボールバーベキューソース	油•砂糖	チキンボール		トマトケチャップ・ウ	スターソース		牛乳	砂糖・油・豆腐
余	しらすと野菜のサラダ	砂糖•油	しらす	赤ピーマン・コーン・緑豆もやし	酢•醤油				牛乳
	りんごかん	砂糖		寒天・おろしりんご					
_		1	1	1	1		1		
						光美压		+1101==	Distriction of the control of the co
	※ 献立の一部を変更することもあります					栄養価 平均栄養価	エネルギー 465kcal	たんぱく質 16.7g	脂質 カルシウム 16.0g 227mg

[☆] 栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつを合わせた表記となっております。



2025年10月 赤坂台こども園 メニュー(完了期)



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。





D 033			主な材料と体内での働き		THE TOP OF THE PERSON OF THE P		おやつ(午後)		
日曜 献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	そ の他	午前おやつ	献立	材料		
白身魚とチンゲン菜の煮物	±10,11(1)303 0010.000	からすがれい	チンゲン菜	だし・醤油	ハイハイン	ミルクボーロ	ミルクボーロ		
蒸さつま芋 1 水 大根サラダ	さつま芋 油・砂糖		大根・人参・さやいんげん	醤油•酢					
軟飯味噌汁	米(国産)	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しめじ・わかめ	#1,					
鶏じゃが	じゃが芋・油・砂糖	鶏肉	玉ねぎ・人参・グリンピース	だし・本みりん・料理酒・醤油	マンナビスケット	バナナ蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油		
ほうれん草のソテー 木 麦入り軟飯	油 米(国産)・押麦		ほうれん草・キャベツ	チキンコンソメ			牛乳・バナナ・レモン果汁		
味噌汁フルーツ(黄桃)	無塩やわらかうどん	豆腐・赤みそ・白みそ 味付け油揚げ	えのきたけ・青ねぎ 黄桃(缶詰) わかめ・小松菜・だし昆布	だし・醤油・本みりん・塩	72.40.70	## #\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-	米(国産)		
きつねうどん 豚肉と野菜の味噌煮 3 金 かぼちゃの和風サラダ フルーツ(オレンジ)	無塩やわらかつこん 砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	豚肉・赤みそ	大根・小松米・たじ氏巾 大根・人参 かぼちゃ・玉ねぎ・さやいんげん オレンジ	にし・醤油・本みりん・塩 本みりん・だし 塩・醤油	マンナウエハース	あおさ入り軟飯	木個座)あおさのり		
和風あんかけ丼(軟飯) 油揚げとチンゲン菜の煮浸し 土 味噌汁	米(国産)・油・砂糖・でん粉砂糖 おつゆ麩・さつま芋	鶏ひき肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・まいたけ・さやいんげん キャベツ・チンゲン菜 青ねぎ	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ハイハイン	ミルクピスケット	ミルクビスケット		
鶏ささみと大根の煮物 白菜と胡瓜のおかか和え		 鶏ひき肉(ささみ) かつお節	大根 白菜・きゅうり	 だし・醤油 醤油・本みりん・だし	野菜ハイハイン	マンナウエハース	マンナウエハース		
5 月 ひじきときのこの炊き込みごはん(軟飯 花麩のすまし汁 梨のコンボート) 米(国産) 花麩 砂糖	油揚げ	人参・エリンギ・しめじ・ひじき ほうれん草 梨	醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩					
豆腐と野菜の磯煮 チンゲン菜ともやしのしらす和え 。野豆腐の煮物 軟筋	砂糖米(国産)	豆腐 しらす 凍り豆腐	ギャベツ・玉ねぎ・あおさのり チンゲン菜・緑豆もやし 人参・さやいんげん	だし・醤油 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし	ベビーせんべい	ピーチゼリー	ピーチゼリーの素		
味噌汁	じゃが芋	赤みそ・白みそ	わかめ・青ねぎ	だし					
鶏ミンチと野菜の煮物 焼さつま芋 水 春雨サラダ	さつま芋・油緑豆春雨・砂糖	鶏ひき肉	白菜・ビーマン 人参・ブロッコリー	だし・醤油 塩 酢・醤油	ハイハイン	野菜ボーロ	野菜ボーロ		
軟飯 中華スープ	米(国産)	豆腐	小松菜・玉ねぎ	中華だし・塩・醤油					
白身魚と玉ねぎの煮物 かぼちゃのバター焼	バター	がらすがれい	玉ねぎ かぼちゃ	だし・醤油	マンナビスケット	ジャムロールパン	ドックパン いちごジャム		
カストライン はいました はいました はいました はいました はいまし はいまし はい	米(国産)	赤みそ・白みそ	ほうれん草・白菜・人参 なす・緑豆もやし・まいたけ	ゆかり					
チキンウイング風	小麦粉・油・砂糖・でん粉	鶏肉	なり・秋豆もつしゃよいたけ	塩・料理用赤ワイン・ウスターソース・トマトケチャップ・醤油・チキンコンソメ	マンナウエハース	いちごゼリー	いちごゼリーの素		
じゃが芋の煮物 マカロニサラダ 軟飯	じゃが芋 マカロニ・オリーブ油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)		プロッコリー・人参	だし・醤油					
スープ			玉ねぎ・小松菜・わかめ	チキンコンソメ					
豆腐と野菜のうどん 白菜のさっぱり和え リ 土 りんごのコンポート	無塩やわらかうどん 砂糖 砂糖	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ 白菜・きゅうり・しめじ りんご	だし・醤油 酢・醤油・本みりん	ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクビスケット		
鶏ミンチとじゃが芋の磯煮	じゃが芋	鶏ひき肉	あおさのり	だし・醤油	ベビーせんべい	にんじん蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖		
ツナとプロッコリーのソテー 火 煮豆	油砂糖	ツナフレーク 大豆	ブロッコリー・玉ねぎ 人参・さやいんげん	チキンコンソメ だし・醤油・本みりん・料理酒	- C	1270 070 M O 17	牛乳・人参・油		
軟飯味噌汁	米(国産) おつゆ麩	赤みそ・白みそ	白菜・わかめ	だし					
白身魚と玉ねぎの煮物 野菜のソテー	油	ภัร์ ฮ ิ่มีกักก	玉ねぎ 緑豆もやし・人参・ピーマン	だし・醤油 チキンコンソメ	ハイハイン	野菜ボーロ	野菜ボーロ		
水 かぼちゃのスープ煮 軟飯 一	米(国産)	豆腐	かぼちゃ・グリンピース	チキンコンソメ					
スープ 焼うどん	無塩やわらかうどん・油・砂糖		えのきたけ・青ねぎ キャベツ・玉ねぎ・人参	チキンコンソメ 醤油	マンナビスケット	ツナ入り軟飯	米(国産)		
厚揚げの煮物 木 さつま芋のあおさ焼 フルーツ (パナナ)	砂糖さつま芋・油	生揚げ	さやいんげん あおさのり パナナ	だし・醤油・料理酒		2 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	ッナブレーク		
豆腐とじゃが芋の煮物 カラフルサラダ	じゃが芋 砂糖・オリーブ油	豆腐	人参 キャベツ・トマト・ブロッコリー・コーン・レモン果汁	だし・醤油 酢・塩・醤油	マンナウエハース	パンケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・牛乳		
7 金 軟飯 スープ	米(国産) 巻麩		玉ねぎ	だし・塩					
フルーツ (オレンジ)			オレンジ						

献立名			主な材料と体内での働き		午前おやつ		おやつ(午後)
7	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	一門のマン	献立	材料
中華丼 (軟飯)	米(国産)・油・でん粉	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやいんげん	中華だし・醤油・塩	ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクビスケット
もやしの梅風味和え			緑豆もやし・チンゲン菜・練り梅	醤油・本みりん・だし			
汁ビーフン	ビーフン		まいたけ・コーン	中華だし・醤油・塩			
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			55.7 2 7	, 7,00 8/10 4			
鶏ミンチと玉ねぎの磯煮		鶏ひき肉	玉ねぎ・あおさのり	だし・醤油	野菜ハイハイン	小魚せんべい	小魚せんべい
さつま芋の旨煮	さつま芋	Algo Cra	±466 00000000	醤油・本みりん・だし	11/1/12	3.mc/0 101	3 /// (270 301
日菜の納豆和え	2363	納豆	白菜・人参	醤油			
軟飯	米(国産)	101.3.7.2		M/M			
味噌汁	木(国)座/	赤みそ・白みそ	えのきたけ・大根・小松菜	だし			
赤魚の甘辛焼	砂糖・油	赤魚	んのさんけ・八依・小松未	醤油・料理酒	ベビーせんべい	グレープポンチ	寒天・ぶどうジュース・砂糖
	19748 • /⊞	小 魚	キャベツ・人参・塩昆布	香油、村连泊	ハヒービルハい	グレーンホンテ	パイン(缶詰)・黄桃(缶詰)
キャベツの塩昆布和え く 高野豆腐の煮物	砂糖	凍り豆腐	グリンピース	だし・醤油・料理酒			アイン (田品) ・黄柳(田品)
	米(国産)	休り豆腐	997L-X	たし・香油・科珪泊			
軟飯		まなる・ウンス	しめい かばちょ	#1			
味噌汁	おつゆ麩	赤みそ・白みそ	しめじ・かぼちゃ	だし	D 2D 25:	my ## # ~	RY共士 口
秋野菜マーボー	砂糖・油・でん粉	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー煮込み・赤みそ		醤油・料理酒・中華だし・塩	ハイハイン	野菜ボーロ	野菜ボーロ
もやしの中華和え	W/RX)		緑豆もやし・きゅうり・人参	醤油・本みりん・中華だし			
軟飯 一	米(国産)			_L_++++**;			
中華スープ			コーン・カリフラワー	中華だし・醤油・塩			
フルーツ (パイン)			パイン(缶詰)	4-0 VIII \d			+>>/6#+ //5
白身魚とかぼちゃの煮物	\	白糸たら	かぼちゃ	だし・醤油	マンナビスケット	お麩のラスク	おつゆ麩・バター
ほうれん草のソテー	油	1	ほうれん草・人参・玉ねぎ	チキンコンソメ			砂糖
木 ひじき豆	油•砂糖	大豆	ひじき・さやいんげん	だし・醤油・料理酒			
麦入り軟飯	米(国産)・押麦		1				
味噌汁	さつま芋	赤みそ・白みそ	キャベツ・青ねぎ	だし			
鶏肉と野菜の甘酢炒め	油・砂糖・でん粉	鶏肉	しめじ・玉ねぎ・人参・なす	酢・醤油・トマトケチャップ・中華だし	マンナウエハース	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ
胡瓜と白菜のしらす和え		しらす	きゅうり・白菜	醤油・本みりん・だし			砂糖
金 麦入り軟飯	米(国産)・押麦						
味噌汁		豆腐・赤みそ・白みそ	小松菜•大根	だし			
フルーツ (パイン)		<u> </u>	パイン(缶詰)				
豚肉うどん	無塩やわらかうどん・砂糖	豚肉	人参・青ねぎ・だし昆布	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩	ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクビスケット
切干大根の煮浸し	砂糖		切干大根・チンゲン菜	醤油・本みりん・だし			
土 フルーツ (黄桃)			黄桃(缶詰)				
サケの焼南蛮	小麦粉・油・砂糖	さけ	玉ねぎ	■ 酢・醤油	野菜ハイハイン	マンナウエハース	マンナウエハース
	じゃが芋・油			塩			
焼じゃが		I .	小松菜・人参・ピーマン	チキンコンソメ			
焼じゃが 月 野菜のソテー							
月 野菜のソテー	油		THAN NO CO				
月 野菜のソテー 軟飯	油 米(国産)			だし・醤油・塩			
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁	油 米(国産) そうめん	鶏肉	わかめ	だし・醤油・塩 料理用赤ワイン・本みりん・テミグラスソース・トマトケチャッ	プ ベビーせんべい	黄桃茲しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ	油 米(国産) そうめん カスソース 油	鶏肉		料理用赤ワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッ	プ ベビーせんべい	黄桃蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・牛乳・黄桃(作誌)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋		わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ		マ ベビーせんべい	黄桃蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・牛乳・黄桃(缶詰)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 火 チーズサラダ	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用)	鶏肉チーズ	わかめ	料理用赤ワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッ	マ ベビーせんべい	黄桃蒸しパン	
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋	チーズ	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参	料理用赤ワイン・キみりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油	プ ベビーせんべい	黄桃蒸しパン	
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チーズ豆腐	わかめ エリンギ・しめじ・トマトビューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ	料理用ホワイン・キみりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ			油・牛乳・黄桃(缶詰)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チーズ	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参	料理用赤ワイン・キみりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油	プ ベビーせんべい ハイハイン	黄桃蒸しパン	
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の甘煮	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜				油・牛乳・黄桃(缶詰)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の甘煮 本 高野豆腐の煮物	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	チーズ豆腐	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん	料理用ホワイン・キみりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ			油・牛乳・黄桃(缶詰)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の甘煮	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜				油・牛乳・黄桃(缶詰)
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の煮物 フルーツ (みかん)	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰)		ハイハイン	ミルクボーロ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃか データ が 乗っ スサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の 付煮 水 高野豆腐の煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰)	東理用参りイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 ごゅ・中華だし			油・牛乳・黄桃(缶詰)ミルクボーロマカロニ・砂糖
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の甘煮 高野豆腐の煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰)		ハイハイン	ミルクボーロ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の甘煮 高野豆腐の煮物 フルーツ(みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツサじゃが 木 軟飯	油 米(国産) そうめん iスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 ^{豆腐・豚肉} ツナフレーク	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース	東理用ホワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 さい・醤油 さい・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒	ハイハイン	ミルクボーロ	油・牛乳・黄桃(缶詰)ミルクボーロマカロニ・砂糖
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま手の 高野豆腐の 煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 軟飯 味噌汁	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ	東理用参りイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 ごゅ・中華だし	ハイハイン	ミルクボーロ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チャンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま手の甘煮 高野豆腐の煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 軟飯	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産)	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ	東理用参ワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 チキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・料理酒 だし・醤油・料理酒 だし	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
目 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チャンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん ごりまり 高い アンチン できる かい フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 軟飯 味噌汁	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 火(国産)	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 ^{豆腐・豚肉} ツナフレーク	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース	東理用参りイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ギキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス	ハイハイン	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏ミンチと野菜のうどん さつま豆腐の一煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 木 軟飯 味噌汁 フルーツ (バナナ)	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産) 米(国産)・油 次飯の 浸し	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ 鶏肉・牛乳	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ	国理用ホワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ボキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス だし・醤油	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チャンリテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏シチと野菜のうどん さつ野豆腐の煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツサじゃが 軟飯 味噌汁 フルーツ (バナナ) バンブキンシチューライス(車ブロッコリーとキャベツの煮	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産)	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース	東理用参りイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ギキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チャンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏こうま子の甘煮物 さつまり の肉野菜あんかけ ツナじゃが 木 軟飯 味噌汁 フルーツ (パナナ) パンフィン・とキャベツの煮ブロック・フィー・フロッコリーとキャベツの煮	油 米(国産) そうめん カスソース 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産) 米(国産)・油 次飯の 浸し	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ 鶏肉・牛乳	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 プロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース ブロッコリー・キャベツ	国理用ホワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ボキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス だし・醤油	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チャンソテーきのこデミグラ じゃが手の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏シチと野菜のうどん さつまずの高物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 軟飯 味噌汁 フルーツ (パナナ) パンプキンリーとキャベツの素金 しらすと野菜のサラダ	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産) 水(国産)	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ 鶏肉・牛乳	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース ブロッコリー・キャベツ 赤ピーマン・コーン・緑豆もやし	国理用ホワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ボキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス だし・醤油	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉
月 野菜のソテー 軟飯 すまし汁 チキンソテーきのこデミグラ じゃが芋の煮物 チーズサラダ 軟飯 スープ 鶏シチと野菜のうどん さつま芋がの煮物 フルーツ (みかん) 豆腐の肉野菜あんかけ ツナじゃが 軟飯 マリーツ (パナナ) パンプキンリーライス(律 金) 金) なりという。 ないますのが、 大 大 大 大 大 大 で の は で の で の で の で の で の の の の の の の の の の の の の	油 米(国産) そうめん 油 じゃが芋 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 無塩やわらかうどん さつま芋・砂糖 砂糖 油・砂糖・でん粉 じゃが芋・砂糖 米(国産) 水(国産)	チーズ 豆腐 鶏ひき肉 凍り豆腐 豆腐・豚肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ 鶏肉・牛乳	わかめ エリンギ・しめじ・トマトピューレ キャベツ・きゅうり・人参 ブロッコリー・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜 さやいんげん みかん(缶詰) 白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ グリンピース 大根・玉ねぎ・わかめ バナナ かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリンピース ブロッコリー・キャベツ 赤ピーマン・コーン・緑豆もやし	国理用ホワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャッだし・醤油 ボキンコンソメ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油・中華だし だし・醤油・料理酒 だし クリームシチューミックス だし・醤油	ハイハインマンナビスケット	ミルクボーロ みたらしマカロニ	油・牛乳・黄桃(缶詰) ミルクボーロ マカロニ・砂糖 醤油・でん粉

[☆] 栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつを合わせた表記となっております。



2025年10月 赤坂台こども園 メニュー(後期)





※そば・落花生・魚卵・甲穀類・軟体類・貝類・キウイフルーツ・ゼラチンの入った食材は使用しておりません。

日曜 神立夕			主な材料と体内での働き		ケギナルへ		おやつ(午後)
□ 献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前おやつ	献立	材料
白身魚とチンゲン菜の煮物	,	からすがれい	チンゲン菜	だし・醤油	ハイハイン	ミルクボーロ	ミルクボーロ
大根と人参の煮物 水 5倍がゆ	米(国産)		大根・人参	だし・醤油			
味噌汁	さつま芋	赤みそ	玉ねぎ	だし			
三店 L. W 松井 の老婦	11" 14 15"		114	1だし、疫油		3 11 331 (1874-4)	15++
豆腐とじゃが芋の煮物 ほうれん草とキャベツの煮浸し	じゃが芋	豆腐	人参 ほうれん草・キャベツ	だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	フルーツ (バナナ)	// /
木 5倍がゆ	米(国産)						
味噌汁		赤みそ	玉ねぎ・青ねぎ	だし			
鶏ミンチと野菜のうどん	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	大根・人参	だし・醤油	マンナウエハース	あおさ入り5倍がゆ	米(国産)
小松菜と玉ねぎの煮浸し			小松菜・玉ねぎ	だし・醤油			あおさのり
金 かぽちゃの煮物 フルーツ(オレンジ)			かぼちゃ オレンジ	だし・醤油			
			7,000				
白身魚とさつま芋の煮物	さつま芋	からすがれい	キャベツ・人参	だし・醤油 だし・醤油	ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクビスケット
キャベツと人参の煮浸し 土 5倍がゆ	米(国産)		キャベジ・人参	たし・醤油			
スープ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		玉ねぎ・チンゲン菜	だし・塩			
鶏ささみと大根の煮物		鶏ひき肉(ささみ)	 大根	だし・醤油	野菜ハイハイン	マンナウエハース	マンナウエハース
白菜と人参の煮浸し		Mad GPS (CCV)	白菜・人参	だし・醤油	野来バイバイン	マンプラエバース	(ファッエバース
月 5倍がゆ	米(国産)			+1 +5			
スープ 梨のコンポート	巻数 砂糖		ほうれん草	だし・塩			
豆腐と野菜の磯煮	65 1/6	豆腐	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり	だし・醤油	ベビーせんべい	ヨーグルト	ヨーグルト
チンゲン菜と人参の煮浸し 火 5倍がゆ	米(国産)		チンゲン菜・人参	だし・醤油			砂糖
味噌汁	大(国性) じゃが芋	赤みそ	青ねぎ	だし			
	- 1.1.2						
鶏ミンチと野菜の煮物 プロッコリーと人参の煮浸し		鶏ひき肉	白菜・ビーマン ブロッコリー・人参	だし・醤油 だし・醤油	ハイハイン	野菜ボーロ	野菜ボーロ
水 5倍がゆ	米(国産)						
スープ			小松菜・玉ねぎ	だし・塩			
白身魚と玉ねぎの煮物		からすがれい	玉ねぎ	だし・醤油	マンナビスケット	パンがゆ	ドックパン
ほうれん草と人参の煮浸し			ほうれん草・人参	だし・醤油	(3)2)()31	7 13 13	スキムミルク
木 5倍がゆ	米(国産)	赤みそ	なす・かぼちゃ	だし			
味噌汁		mor c	149 - 13142 (v	1,20			
鶏ささみと野菜の煮物	1% . #***	鶏ひき肉(ささみ)	ブロッコリー・人参	だし・醤油	マンナウエハース	ヨーグルト	ヨーグルト Thillet
じゃが芋の煮物 金 5倍がゆ	じゃが芋 米(国産)			だし・醤油			砂糖
コープ	N.S.E.		玉ねぎ・小松菜	だし・塩			
豆腐と野菜のうどん	無塩やわらかうどん	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ	だし・醤油	ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクピスケット
日本を人参の煮浸し	無塩(475万) プログ	立 尚	白菜・人参	だし・醤油	71777	ミルクレスクット	3/00CX791
土 りんごのコンポート	砂糖		りんご				
鶏ミンチとじゃが芋の磯煮	じゃが芋	鶏ひき肉	あおさのり	だし・醤油	ベビーせんべい	にんじんの甘煮	人参
プロッコリーの煮浸し	米(国産)		ブロッコリー・人参	だし・醤油			砂糖
火 5倍がゆ 味噌汁	おつゆ麩	赤みそ	白菜	だし			
		かたすがわし			10. 70. 75	mp++-12	my ++ +2 C
自身魚と玉ねぎの煮物 かぼちゃの煮物		からすがれい	玉ねぎ かぼちゃ・ピーマン	だし・醤油 だし・醤油	ハイハイン	野菜ボーロ	野菜ボーロ
水 5倍がゆ	米(国産)						
スープ		豆腐	青ねぎ	だし・塩			
鶏ささみと野菜のうどん	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉(ささみ)	人参・キャベツ	だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ	米(国産)
さつま芋の煮物	さつま芋			だし・醤油	()) ())	5, 6, 7, 5, 6, 6, 7, 19	赤みそ
木 フルーツ (バナナ)			バナナ				

献立名			主な材料と体内での働き			午前おやつ		おやつ(午後)	
BWT €	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの		の他	1 PJ 00 CO CO	献立		材料
豆腐とじゃが芋の煮物	じゃが芋	豆腐	人参	だし・醤油		マンナウエハース	かぼちゃのミルク煮	かぼちゃ	
ブロッコリーとキャベツの煮浸し			ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油				スキムミルク	
5倍がゆ	米(国産)		- 14 Ad	±0. IF					
スープ	巻麩		玉ねぎ	だし・塩					
フルーツ (オレンジ) 白身魚とトマトの煮物		からすがれい	オレンジトマト	だし・醤油		1) / 1) / 2)	こ リカレフケ … ト	ミルクビスケット	
白菜と人参の煮浸し		2.2322101	白菜・人参	だし・醤油		ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクレスソット	
5倍がゆ	米(国産)			/CO M/M					
スープ	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		玉ねぎ・チンゲン菜	だし・塩					
鶏ミンチと玉ねぎの磯煮		鶏ひき肉	玉ねぎ・あおさのり	だし・醤油		野菜ハイハイン	小魚せんべい	小魚せんべい	
さつま芋の煮物	さつま芋		人参	だし・醤油					
5倍がゆ 味噌汁	米(国産)	赤みそ	大根•小松菜	だし					
外 10 / 1		3107 C	AIR JULY	120					
鶏ささみと野菜の煮物		鶏ひき肉(ささみ)	人参・玉ねぎ	だし・醤油		ベビーせんべい	フルーツ(オレンジ)	オレンジ	
ブロッコリーとキャベツの煮浸し		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油		2 2,0 1,1	2,0 2 ((0022)		
5倍がゆ	米(国産)								
味噌汁	おつゆ麩	赤みそ	かぼちゃ	だし					
三座レインゲン共の老师		豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ	だし・醤油		0.70.75	my ## #* C	野菜ボーロ	
豆腐とチンゲン菜の煮物 大根の煮物		立陶	大根・人参	だし・醤油		ハイハイン	野菜ボーロ	まず未小一口	
入限の無初 5倍がゆ	米(国産)		ハル・ハシ	/CU = M					
スープ			キャベツ・カリフラワー	だし・塩					
白身魚とかぼちゃの煮物		白糸たら	かぼちゃ	だし・醤油		マンナビスケット	麩のミルク煮	おつゆ麩	
ほうれん草と人参の煮浸し	火(尼奈)		ほうれん草・人参	だし・醤油				スキムミルク	
5倍がゆ 味噌汁	米(国産) さつま芋	赤みそ	キャベツ	だし					
박 사 ··□ / I	こうみナ	かい こ	コャハン	100					
豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉ねぎ・人参	だし・醤油		マンナウエハース	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ	
小松菜と白菜の煮浸し			小松菜・白菜	だし・醤油				砂糖	
5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6	米(国産)								
味噌汁		赤みそ	なす・大根	だし					
鶏ミンチと野菜のうどん	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ	 だし・醤油		ハイハイン	ミルクビスケット	ミルクビスケット	
類ミノナと野采のつこん 大根とチンゲン菜の煮浸し	─── で1ノシル・ノ こ/ひ	えるしてい	大根・チンゲン菜	だし・醤油		ハコハコン	ミルンレスグット	ヘルノレヘノッド	
フルーツ(オレンジ)			オレンジ	/СО 🛂/Ш					
				1.0					
白身魚と玉ねぎの煮物	10 . 40++	からすがれい	玉ねぎ	だし・醤油		野菜ハイハイン	マンナウエハース	マンナウエハース	
じゃが芋と人参の煮物	じゃが芋 米(国産)		人参	だし・醤油					
5倍がゆ スープ	木(国産) そうめん		小松菜	だし・塩					
^ /	C 303/0		- च - (बन्दरन्द	/C 0 - 4III					
鶏ミンチと野菜の煮物		鶏ひき肉	キャベツ・人参	だし・醤油		ベビーせんべい	りんごのコンポート	りんご	
じゃが芋の煮物	じゃが芋			だし・醤油				砂糖	
5倍がゆ	米(国産)			+». IF					
スープ			ブロッコリー・玉ねぎ	だし・塩					
憩こいエレ 軽苛の スピム	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	キャベツ・チンゲン菜	だし・醤油		ハイハイン	ミルクボーロ	ミルクボーロ	
鶏ミンチと野菜のうどん さつま芋の煮物	さつま芋	えるしてい	人参	だし・醤油		ハコハコン	ミルンホーロ	ヘルンホ 山	
フルーツ(オレンジ)			オレンジ						
			444 145					±0 = 15 ±4	
豆腐と野菜の煮物	1" to 1"#	豆腐	白菜・人参	だし・醤油		マンナビスケット	麩のミルク煮	おつゆ麩	
じゃが芋の煮物 5倍がゆ	じゃが芋 米(国産)			だし・醤油				スキムミルク	
味噌汁	八(四)生/	赤みそ	大根・ほうれん草	だし					
フルーツ (バナナ)			バナナ	,55					
鶏ささみとかぼちゃの煮物		鶏ひき肉(ささみ)	かぼちゃ	だし・醤油		マンナウエハース	りんごのコンポート		
プロッコリーとキャベツの煮浸し			ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油				砂糖	
5倍がゆ	米(国産)		Th# 14	+*: +=					
スープ			玉ねぎ・人参	だし・塩					
l			1	1	栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウ
※ 献立の一部を変更することもあります	のブ デフタエナハ				平均栄養価				
※ 黒ハハの一部なる史することもめります	い い、し」歩 ^ ごい。				平均木食圖	133kcal	7.3g	1.4g	131m

[☆] 栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつを合わせた表記となっております。



2025年10月 赤坂台こども園 メニュー(中期)







※そば・落花生・魚卵・甲殻類・軟体類・貝類・キウイフルーツ・ゼラチンの入った食材は使用しておりません。

曜	献立名			主な材料と体内での働き			おやつ(午後)
	MALCO	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	献立	材料
	白身魚とチンゲン菜の煮物 大根と人参の煮物	米(国産)	からすがれい	チンゲン菜 大根・人参	だし・醤油 だし・醤油	ミルクボーロ	ミルクボーロ
	7倍がゆ 味噌汁	木(国産)	赤みそ	玉ねぎ	だし		
	豆腐とじゃが芋の煮物 ほうれん草とキャベツの煮浸し	じゃが芋	豆腐	人参 ほうれん草・キャベツ	だし・醤油 だし・醤油	フルーツ (バナナ)	バナナ
	7倍がゆ 味噌汁	米(国産)	赤みそ	玉ねぎ・青ねぎ	だし		
	鶏ミンチと野菜のうどん 小松菜と玉ねぎの煮浸し	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	大根・人参 小松菜・玉ねぎ	だし・醤油だし・醤油	あおさ入り7倍がゆ	米(国産) あおさのり
金	かぼちゃの煮物 フルーツ (オレンジ)			かぼちゃ オレンジ	だし・醤油		
	白身魚とさつま芋の煮物 キャベツと人参の煮浸し	さつま芋	からすがれい	キャベツ・人参	だし・醤油 だし・醤油	ハイハイン	ハイハイン
±	7倍がゆ スープ	米(国産)		玉ねぎ・チンゲン菜	だし・塩		
4			50 71 dr ets (-1-1-7.)	1.00			th= 2 t 11 (a)()
	鶏ささみと大根の煮物 白菜と人参の煮浸し 7倍がゆ	米(国産)	鶏ひき肉(ささみ)	大根白菜・人参	だし・醤油だし・醤油	おこさませんべい	おこさませんべい
	スープ 梨のコンポート	巻麩 砂糖		ほうれん草 梨	だし・塩		
	豆腐と野菜の磯煮		豆腐	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり	だし・醤油	ヨーグルト	ヨーグルト
.17	チンゲン菜と人参の煮浸し	ツ(同奈)		チンゲン菜・人参	だし・醤油		砂糖
	7倍がゆ 味噌汁	米(国産) じゃが芋	赤みそ	青ねぎ	だし		
	鶏ミンチと野菜の煮物		鶏ひき肉	白菜・ピーマン	だし・醤油	野菜ボーロ	野菜ポーロ
水	ブロッコリーと人参の煮浸し 7倍がゆ ュープ	米(国産)		ブロッコリー・人参	だし・醤油だし・塩		
	スープ			TTAK LIAC	/_ U - 1m		
	白身魚と玉ねぎの煮物		からすがれい	玉ねぎ	だし・醤油	パンがゆ	ドックパン
	ほうれん草と人参の煮浸し 7倍がゆ	米(国産)		ほうれん草・人参	だし・醤油		スキムミルク
	味噌汁	15 100	赤みそ	なす・かぼちゃ	だし		
	鶏ささみと野菜の煮物		鶏ひき肉(ささみ)	ブロッコリー・人参	だし・醤油	ヨーグルト	ヨーグルト
	じゃが芋の煮物	じゃが芋 米(国産)			だし・醤油		砂糖
	7倍がゆ スープ	术(国性)		玉ねぎ・小松菜	だし・塩		
	豆腐と野菜のうどん	無塩やわらかうどん	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ	だし・醤油	ミルクボーロ	ミルクボーロ
	白菜と人参の煮浸し りんごのコンポート	砂糖		白菜・人参りんご	だし・醤油		
	鶏ミンチとじゃが芋の磯煮 ブロッコリーの煮浸し	じゃが芋	鶏ひき肉	あおさのり ブロッコリー・人参	だし・醤油だし・醤油	にんじんの甘煮	人参砂糖
	フロッコワーの点浸し 7倍がゆ	米(国産)		70707 - 70	/C U - #88/III		מת כמו
	味噌汁	おつゆ麩	赤みそ	白菜	だし		
	白身魚と玉ねぎの煮物 かぼちゃの煮物	N/(Ext)	からすがれい	玉ねぎ かぼちゃ・ピーマン	だし・醤油 だし・醤油	野菜ボーロ	野菜ボーロ
	7倍がゆ スープ	米(国産)	豆腐	青ねぎ	だし・塩		
	鶏ささみと野菜のうどん さつま芋の煮物	無塩やわらかうどん さつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	人参・キャベツ	だし・醤油だし・醤油	みそ入りて倍がゆ	米(国産) 赤みそ
	フルーツ(バナナ)	22.63		バナナ	, c o m/m		

Ð R≅				主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
日曜日日	献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他		献立		材料
	豆腐とじゃが芋の煮物	じゃが芋	豆腐	人参	だし・醤油	;	かぼちゃのミルク煮	かぼちゃ	
	ブロッコリーとキャベツの煮浸し			ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油			スキムミルク	
17 金	7倍がゆ	米(国産)							
	スープ	巻麩		玉ねぎ	だし・塩				
	フルーツ(オレンジ)			オレンジ					
	白身魚とトマトの煮物		からすがれい	トムト	だし・醤油	,	ハイハイン	ハイハイン	
	白菜と人参の煮浸し			白菜・人参	だし・醤油				
18 İ	7倍がゆ	米(国産)							
	スープ			玉ねぎ・チンゲン菜	だし・塩				
	鶏ミンチと玉ねぎの磯煮		鶏ひき肉	玉ねぎ・あおさのり	だし・醤油		ミルクボーロ	ミルクボーロ	
_	さつま芋の煮物	さつま芋		人参	だし・醤油				
20 F	7倍がゆ	米(国産)	+2.7		401				
	味噌汁		赤みそ	大根・小松菜	だし				
	始ナナフ. L 87 井の本作		鶏ひき肉(ささみ)	人参・玉ねぎ	だし・醤油		フルーツ(オレンジ)	→ 1 (>/>)	
	鶏ささみと野菜の煮物		#UGM(GG%)	ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油		フルーツ (オレフシ)	2000	
21 V	ブロッコリーとキャベツの煮浸し 7倍がゆ	米(国産)		70909 - 4 6779	/CO · M/M				
1-1/	味噌汁	おつゆ麩	赤みそ	かぼちゃ	だし				
	4V-61	00 21992	93-07 C	216216	,				
+	豆腐とチンゲン菜の煮物		豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ	だし・醤油		野菜ボーロ	野菜ボーロ	
	大根の煮物			大根・人参	だし・醤油	=	24 AS/11 U	22	
22 7	くて倍がゆ	米(国産)							
"	スープ			キャベツ・カリフラワー	だし・塩				
	白身魚とかぼちゃの煮物		白糸たら	かぼちゃ	だし・醤油	1	麸のミルク煮	おつゆ麩	
	ほうれん草と人参の煮浸し			ほうれん草・人参	だし・醤油	ľ	****	スキムミルク	
23 オ	7倍がゆ	米(国産)							
	味噌汁	さつま芋	赤みそ	キャベツ	だし				
	豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉ねぎ・人参	だし・醤油	5	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ	
	小松菜と白菜の煮浸し			小松菜•白菜	だし・醤油			砂糖	
24 金	7倍がゆ	米(国産)							
	味噌汁		赤みそ	なす・大根	だし				
	鶏ミンチと野菜のうどん	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ	だし・醤油	,	ハイハイン	ハイハイン	
	大根とチンゲン菜の煮浸し			大根・チンゲン菜	だし・醤油				
25 🖠	フルーツ (オレンジ)			オレンジ					
\vdash			からすがない	エルギ	+++ 1 1222>++		do - L do 1 / 1 - 1 - 1 - 1	+1-+++/ *** ;	
	白身魚と玉ねぎの煮物	1° + 5°±	からすがれい	玉ねぎ	だし・醤油	ē	おこさませんべい	おこさませんべい	
	じゃが芋と人参の煮物	じゃが芋		人参	だし・醤油				
27 J	7倍がゆ	米(国産)		小松益	だし。塩				
	スープ	そうめん		小松菜	だし・塩				
+	鶏ミンチと野菜の煮物		鶏ひき肉	キャベツ・人参	だし・醤油		りんごのコンポート	n Au	
	類ミンナC野采の魚物 じゃが芋の煮物	じゃが芋	MIU CINI	1 ド・ハン・ハシ	だし・醤油		シルこのコンホート	砂糖	
28 1	じゃか手の煮物 ! 7倍がゆ	米(国産)			たし・西川			u <i>ツ 村</i> ち	
	スープ	八曲性/		ブロッコリー・玉ねぎ	だし・塩				
				2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2					
	鶏ミンチと野菜のうどん	無塩やわらかうどん	鶏ひき肉	キャベツ・チンゲン菜	だし・醤油		ミルクボーロ	ミルクボーロ	
	対 さつま芋の煮物	さつま芋		人参	だし・醤油				
29 7	(フルーツ (オレンジ)			オレンジ					
	豆腐と野菜の煮物		豆腐	白菜・人参	だし・醤油		麸のミルク煮	おつゆ麩	
	じゃが芋の煮物	じゃが芋			だし・醤油			スキムミルク	
30 オ	て合がゆ	米(国産)							
	味噌汁		赤みそ	大根・ほうれん草	だし				
	フルーツ (パナナ)			バナナ					
	鶏ささみとかぼちゃの煮物		鶏ひき肉(ささみ)	かぼちゃ	だし・醤油		りんごのコンポート	りんご	
	ブロッコリーとキャベツの煮浸し			ブロッコリー・キャベツ	だし・醤油			砂糖	
31 金	7倍がゆ	米(国産)							
	スープ			玉ねぎ・人参	だし・塩				
									_
					栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
	※ 献立の一部を変更することも	ありますので、ご了承下さい。			平均栄養価	91kcal	5.7g	0.9g	67mg
						***************************************	※セルつち合わせたます	31.4	



2025年10月 赤坂台こども園 メニュー(初期)







※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

П	曜			主な材料と体内	での働き
付		献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	
1	水	さつま芋のペースト 人参のペースト 10倍がゆ	さつま芋 米(国産)		人参
2	木	豆腐のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ	米(国産)	豆腐	ほうれん草
3	金	かぼちゃのペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	米(国産)		かぼちゃ 小松菜
4	土	白身魚のペースト さつま芋のペースト 1 O倍がゆ	さつま芋 米(国産)	からすがれい	
6	月	大根のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ	米(国産)		大根ほうれん草
7	火	人参のペースト じゃが芋のペースト 1 O倍がゆ	じゃが芋 米(国産)		人参
8	水	豆腐のペースト 小松菜のペースト 1 O 倍がゆ	米(国産)	豆腐	小松菜
9	木	玉ねぎのペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ	米(国産)		玉ねぎ かぼちゃ
10	金	じゃが芋のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	じゃが芋 米(国産)		小松菜
11	土	チンゲン菜のペースト 白菜のペースト 1 O倍がゆ	米(国産)		チンゲン菜 白菜
14	火	ブロッコリーのペースト 人参のペースト 10倍がゆ	米(国産)		ブロッコリー 人参
15	水	かぼちゃのペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ	米(国産)		かぼちゃ 玉ねぎ
16	木	キャベツのペースト さつま芋のペースト 10倍がゆ	さつま芋 米(国産)		キャベツ

Н	曜	***		主	な材料と体内	っての働き			
		献立名	主に熱や力のもとになるもの	主にからだる	をつくるもの	主にからだの調	子を整えるもの	そ	の他
17	金	豆腐のペースト 人参のペースト 1 O倍がゆ	米(国産)	豆腐		人参			
18	±	白身魚のペースト 人参のペースト 10倍がゆ	米(国産)	からすがれい	,)	人参			
20	月	さつま芋のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	さつま芋 米(国産)			小松菜			
21	火	玉ねぎのペースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ	米(国産)			玉ねぎ ブロッコリ・	_		
22	水	豆腐のペースト 人参のペースト 1 O 倍がゆ	米(国産)	豆腐		人参			
23	木	さつま芋のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ	さつま芋 米(国産)			ほうれん草			
24	金	豆腐のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	米(国産)	豆腐		小松菜			
25	±	大根のペースト 人参のペースト 1 O 倍がゆ	米(国産)			大根 人参			
27	月	白身魚のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	米(国産)	からすがれい	,1	小松菜			
28	火	じゃが芋のベースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ	じゃが芋 米(国産)			ブロッコリ・	_		
29	水	さつま芋のベースト 人参のベースト 10倍がゆ	さつま芋 米(国産)			人参			
30	木	じゃが芋のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ	じゃが芋 米(国産)			ほうれん草			
31	金	かぼちゃのベースト 玉ねぎのベースト 10倍がゆ	米(国産)			かぼちゃ 玉ねぎ			
					栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム

0.3g

20mg

41kcal