



2024年4月 献立表 (幼児食)

社会福祉法人 尚和会
認定こども園 なのはなこども園

Table with columns for Date, Dish Name, Snack, Extension, Color (Yellow, Red, Green), and Nutritionist. Rows include various meals like 'Sushi with salmon and flowers', 'Ramen', 'Salad', etc.

ご入園・ご進級おめでとうございます。

給食では四季に応じ旬の野菜を中心としたメニュー作りを心掛け、出来る限り多くの食材を味わえるようにと考えています。

お家と給食のふたつの大切な食事を通し、たくさんのごことを学び食育を進めていきたいと思っています。

※給食では、卵を使用していないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。



メディッシュフードサービス
管理栄養士 作成



2024年4月 献立表 (乳児食)

社会福祉法人 尚和会
認定こども園 なのはなこども園

日 曜日	開食 10時	献立名 (昼食)	おやつ (3時)	延長 (6時)		黄 色	赤 色	緑 色	栄養価					
				1歳	2歳	熱や力になる エネルギー源	血や肉になる たんぱく質源	体の調子をよくする ビタミン・ミネラル源	たんぱく質	糖質	脂質	カルシウム	鉄	
1	月	豆乳 ハイハイ 鮭と菜の花の混ぜ寿司 ひじきの大豆の炒め煮 みそ汁 いちご	豆乳 じゃこ さつま芋スティック	お子様 せんべい	揚げもち	米 ごま さつま芋	鮭 ひじき 大豆 豆腐 豆乳 油揚げ じゃこ	なばな コーン 人参 小松菜 いちご		419	17	12	248	4.6
2	火	豆乳 ハイハイ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのごまちりめん	豆乳 チーズ きな粉バナナ	ハイハイ	ソフト せんべい	米 ごま じゃが芋	鶏肉 しらす 油揚げ 豆乳 きな粉 チーズ	ブロッコリー 人参 小松菜 バナナ		430	22	14	167	3.7
3	水	豆乳 ハイハイ 五目チャーハン もやしのナムル 春雨スープ バナナ	豆乳 チーズ くだもの寒天ゼリー	ハイハイ	揚げもち	米 ごま 春雨	豚肉 しらす 寒天 チーズ 豆乳 鶏肉	小松菜 玉葱 コーン もやし 胡瓜 人参 豆苗 バナナ リンゴジュース モモ ミカン		431	17	13	191	2.7
4	木	豆乳 ハイハイ ご飯 昆布と豚肉の炒め物 鯖のマヨネーズ焼き 胡瓜のごま和え みそ汁	豆乳 ココアパンケーキ	お子様 せんべい	ソフト せんべい	米 ごま こんにやく 米粉	鯖 チーズ 厚揚げ 刻み昆布 豚肉 脱脂粉乳 豆乳	パセリ 人参 生姜 胡瓜 南瓜 青ねぎ		468	22	16	227	3.9
5	金	豆乳 ハイハイ 野菜スープ 豆腐の肉味噌かけ ゴママヨネーズ和え	豆乳 じゃが芋のチーズ焼き	ハイハイ	揚げもち	米 ごま じゃが芋	豆腐 豚肉 ひじき チーズ 青のり 鶏肉 豆乳	玉葱 人参 生姜 青ねぎ 小松菜 白菜 大根 豆苗		395	19	16	225	3.9
6	土	入園式												
8	月	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 鶏肉のから揚げ もやしサラダ	豆乳 チーズ 豆乳プリン	お子様 せんべい	揚げもち	米	鶏肉 豆乳 チーズ 豆腐 わかめ 寒天 脱脂粉乳 さつま揚げ	生姜 もやし 人参 キャベツ 小松菜		463	22	16	214	3.2
9	火	豆乳 ハイハイ ご飯 白菜のスープ 豚肉の洋風炒め レタスサラダ	豆乳 黒ごまドーナツ	ハイハイ	ソフト せんべい	米 ごま じゃが芋 米粉	豚肉 豆腐 チーズ わかめ しらす 脱脂粉乳 豆乳	玉葱 しめじ茸 コーン トマト バジル レタス 人参 胡瓜 白菜		450	21	14	235	3.2
10	水	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 鯖の塩焼き バナナ 春キャベツと豚肉の炒め物	豆乳 じゃこ じゃこビーおにぎり	ハイハイ	揚げもち	米	鯖 豚肉 厚揚げ しらす じゃこ 豆乳	春キャベツ 玉葱 人参 アスパラガス 小松菜 ピーマン バナナ		510	23	16	213	3.9
11	木	豆乳 ハイハイ ホークチャップライス 野菜サラダ オレンジ	豆乳 ほうれん草パンケーキ	お子様 せんべい	ソフト せんべい	米 ごま 米粉 じゃが芋	豚肉 脱脂粉乳 豆乳 チーズ	玉葱 しめじ茸 トマト バジル キャベツ 人参 胡瓜 コーン オレンジ ほうれん草		462	18	12	181	3.4
12	金	豆乳 ハイハイ 大豆ご飯 みそ汁 鶏肉の塩こうじ焼き しらす和え	豆乳 チーズ蒸しパン	ハイハイ	揚げもち	米 米粉	大豆 鶏肉 しらす 豆乳 油揚げ チーズ 脱脂粉乳	人参 青ねぎ キャベツ 小松菜 南瓜 玉葱 かいわれ大根		478	24	14	262	3
13	土	豆乳 ハイハイ 豚肉どん お浸し スープ	豆乳 ラムネ ソフトせんべい いしやさいも	ハイハイ	揚げもち	米 ごま	豚肉 厚揚げ 豆乳	玉葱 もやし 白菜 人参 キャベツ		424	18	11	133	3.3
15	月	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 バナナ 鮭の塩焼き 切り干し大根の炒め煮	豆乳 キャロットケーキ	お子様 せんべい	揚げもち	米 米粉	鮭 油揚げ 豆腐 チーズ 脱脂粉乳 豆乳	切り干し大根 人参 玉葱 青ねぎ バナナ		492	21	14	236	2.9
16	火	豆乳 ハイハイ 照り焼きチキンピラフ かぼちゃサラダ ブロッコリーのスープ	豆乳 じゃこ 大学芋	ハイハイ	ソフト せんべい	米 ごま さつま芋	鶏肉 大豆 厚揚げ じゃこ 豆乳	玉葱 人参 ピーマン 南瓜 胡瓜 ブロッコリー コーン		484	18	16	161	3.7
17	水	豆乳 ハイハイ ご飯 すまし汁 厚揚げと鶏肉の味噌炒め 白菜のごま和え	豆乳 フルーツポンチ いちご	ハイハイ	揚げもち	米 ごま	鶏肉 厚揚げ 脱脂粉乳 寒天 豆乳 わかめ	大根 いんげん 玉葱 青ねぎ 白菜 えのき茸 人参 バナナ いちご ミカン モモ		432	19	13	241	3.5
18	木	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 すき焼き風煮込み 鶏肉と胡瓜のさっぱり和え	豆乳 じゃこ 青のりポテト	お子様 せんべい	ソフト せんべい	米 ごま こんにやく じゃが芋	豚肉 豆腐 じゃこ 豆乳 鶏肉 青のり	玉葱 白菜 白ねぎ 胡瓜 人参 小松菜		387	21	13	242	4.6
19	金	豆乳 ハイハイ ご飯 すまし汁 鯖のごま味噌焼き 高野豆腐の詰め煮	豆乳 じゃこ 炊き込みおにぎり	ハイハイ	揚げもち	米 ごま	鯖 高野豆腐 豆乳 鶏肉 わかめ じゃこ 油揚げ	人参 小松菜 青ねぎ 大根 しめじ茸		478	23	11	257	4.5
20	土	豆乳 ハイハイ そぼろ丼ぶり もやしの中華和え スープ	豆乳 ラムネ ソフトせんべい いしやさいも	ハイハイ	揚げもち	米	鶏肉 厚揚げ 豆乳	ほうれん草 人参 もやし 胡瓜 えのき茸 玉葱 パセリ		416	17	12	103	3.6
22	月	豆乳 ハイハイ ご飯 小松菜のスープ 鶏肉のカレー焼き 大豆サラダ	豆乳 チーズ フルーツ (パイナップル・バナナ)	お子様 せんべい	揚げもち	米 ごま	鶏肉 大豆 豆腐 チーズ 豆乳	パセリ 胡瓜 人参 小松菜 パイナップル バナナ		421	21	18	195	3.4
23	火	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 鯖の野菜あんかけ スティック野菜	豆乳 かぼちゃスコーン	ハイハイ	ソフト せんべい	米 米粉	鯖 厚揚げ 豆乳 脱脂粉乳	えのき茸 小松菜 大根 エリンギ 人参 胡瓜 玉葱 青ねぎ 南瓜		483	19	17	189	3.5
24	水	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 豚肉と春雨の炒め物 胡瓜のツナ和え	豆乳 とうふナゲット	ハイハイ	揚げもち	米 ごま 春雨 じゃが芋	豚肉 ツナ 鶏肉 油揚げ 豆乳 豆腐 脱脂粉乳	人参 玉葱 しめじ茸 小松菜 胡瓜 青ねぎ		453	25	19	208	3.7
25	木	豆乳 ハイハイ ふりかけご飯 ゼリー ハンバーグ イタリアンサラダ 添え野菜 春キャベツのスープ	豆乳 スイートポテト	お子様 せんべい	ソフト せんべい	米 ごま さつま芋	牛肉 豚肉 大豆 豆乳 鶏肉 鶏肝臓 脱脂粉乳 ツナ チーズ	ゆかり トマト 玉葱 人参 スナップえんどう ブロッコリー コーン キャベツ ゼリー		516	23	14	194	4.1
26	金	豆乳 ハイハイ ご飯 みそ汁 豆腐チャンプルー(炒麺) コロコロサラダ	豆乳 じゃこ おかかおにぎり	ハイハイ	揚げもち	米 ごま じゃが芋	豚肉 豆腐 ひじき しらす かつお節 じゃこ 豆乳 わかめ	人参 もやし キャベツ ピーマン 玉葱 胡瓜 大根 小松菜		474	21	12	226	4.4
27	土	参観日												
29	月	昭和の日												
30	火	豆乳 ハイハイ ご飯 わかめスープ キャベツ入りマーボー豆腐 春雨サラダ	豆乳 オレンジ じゃこ大豆	ハイハイ	揚げもち	米 ごま 春雨	豚肉 豆腐 竹輪 鶏肉 しらす 大豆 豆乳	生姜 玉葱 人参 キャベツ 胡瓜 わかめ しめじ茸 オレンジ		401	22	15	205	3.7

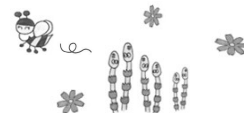
ご入園・ご進級おめでとうございます。

給食では四季に応じた旬の野菜を中心としたメニュー作りを心掛け、

出来る限り多くの食材を味わえるようにと考えています。

お家と給食のふたつの大切な食事を通し、たくさんのご事を学び食育を進めていきたいと思っています。

※給食では、卵を使用していないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。



メディッシュフードサービス
管理栄養士 作成



2024年4月 献立表 (完了食)

社会福祉法人 尚和会
認定こども園 なのはなこども園

Table with columns for Date, Meal Type, Dish Name, Side Dish, Extension, Energy Source, Protein Source, Vitamin Source, and Nutritionist. It lists daily menus from April 1st to 30th, including various meals like 'Salmon and Flower Mixture', 'Chicken Curry', and 'Vegetable Soup'.

ご入園・ご進級おめでとうございます。

給食では四季に応じ旬の野菜を中心としたメニュー作りを心掛け、

出来る限り多くの食材を味わえるようにと考えています。

お家と給食のふたつの大切な食事を通して、たくさんのご事を学び食育を進めていきたいと思っています。

※給食では、卵を使用していないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。



メディッシュフードサービス
管理栄養士 作成



2024年4月 離乳食献立表（後期食）

社会福祉法人 尚和会
認定こども園 なのはこども園

離乳 後期食						
日曜日	AM朝食	昼食	材料	間食 (3時)	材料	延長 (6時)
1月	ハイハイ	鮭寿司 ひじきと大豆の炒め物 味噌汁	米 鮭 コーン 人参 酢 砂糖 塩 ひじき 大豆 油揚げ 人参 砂糖 醤油 鰹昆布だし 豆腐 小松菜 鰹昆布だし 味噌	さつま芋 スティック	さつま芋 砂糖	お子様せんべい
2火	ハイハイ 野菜	軟飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き ブロッコリーの和え物	米 / じゃが芋 油揚げ 小松菜 鰹昆布だし 味噌 鶏肉 醤油 砂糖 片栗粉 ブロッコリー 人参 しらす 醤油 砂糖	きな粉バナナ	バナナ きな粉 砂糖	ハイハイ
3水	ハイハイ	五目チャーハン もやし和え物 春雨スープ	米 豚肉 しらす 小松菜 玉葱 コーン 塩 醤油 砂糖 もやし 胡瓜 人参 塩 醤油 砂糖 春雨 鶏肉 人参 鰹昆布だし 塩 醤油	バナナ	バナナ	ハイハイ 野菜
4木	ハイハイ 野菜	軟飯 味噌汁 魚のしょうゆ焼き 昆布と豚肉の炒め物	米 / 厚揚げ 鰹昆布だし 味噌 鰹 醤油 刻み昆布 豚肉 人参 砂糖 醤油 鰹昆布だし	南瓜の甘煮	南瓜 砂糖	お子様せんべい
5金	ハイハイ	軟飯 スープ 豆腐の肉味噌かけ 和え物	米 / 鶏肉 人参 大根 鰹昆布だし 塩 醤油 豆腐 豚肉 玉葱 人参 味噌 砂糖 醤油 片栗粉 鰹昆布だし 白菜 小松菜 ひじき 砂糖 醤油	のりじゃが	じゃが芋 青のり 塩	ハイハイ 野菜
6土		入園式				
8月	ハイハイ	軟飯 味噌汁 鶏肉の漬り焼き もやしサラダ	米 / 豆腐 わかめ 小松菜 鰹昆布だし 味噌 鶏肉 醤油 砂糖 もやし 人参 キャベツ 酢 醤油 砂糖	マッシュポテト	じゃが芋 塩	お子様せんべい
9火	ハイハイ 野菜	軟飯 スープ 豚肉の洋風炒め レタスサラダ	米 / 白菜 人参 鰹昆布だし 塩 醤油 豚肉 じゃが芋 玉葱 しめじ茸 コーン トマト 鰹昆布だし 塩 砂糖 レタス 人参 胡瓜 わかめ しらす 酢 塩 砂糖	豆腐の きな粉かけ	豆腐 きな粉 砂糖	ハイハイ
10水	ハイハイ	軟飯 味噌汁 魚の塩焼き キャベツと豚肉の炒め物	米 / 厚揚げ 小松菜 鰹昆布だし 味噌 鰹 塩 豚肉 玉葱 人参 キャベツ コーン 鰹昆布だし 塩 醤油 砂糖	じゃこピーご飯 (軟飯)	米 しらす 人参 ピーマン 砂糖 醤油	ハイハイ 野菜
11木	ハイハイ 野菜	軟飯 スープ 豚肉のトマト煮 野菜サラダ	米 / しめじ茸 人参 鰹昆布だし 塩 醤油 豚肉 じゃが芋 玉葱 トマト 鰹昆布だし 塩 砂糖 醤油 キャベツ 人参 胡瓜 コーン 酢 塩 砂糖 醤油	オレンジ	オレンジ	お子様せんべい
12金	ハイハイ	大豆ご飯 味噌汁 鶏肉の塩こうじ焼き お浸し	米 大豆 人参 油揚げ 砂糖 醤油 / 南瓜 玉葱 鰹昆布だし 味噌 キャベツ 小松菜 醤油 砂糖	りんごの豆乳煮	りんご 豆乳	ハイハイ 野菜
13土	ハイハイ 野菜	豚肉丼ぶり スープ	米 豚肉 玉葱 砂糖 醤油 片栗粉 鰹昆布だし キャベツ 人参 厚揚げ 鰹昆布だし 塩 醤油	お子様せんべい	お子様せんべい	
15月	ハイハイ	軟飯 味噌汁 魚の塩焼き 切干大根の炒め煮	米 / 豆腐 玉葱 鰹昆布だし 味噌 鮭 塩 切干大根 油揚げ 人参 砂糖 醤油 鰹昆布だし	人参甘煮	人参 砂糖	お子様せんべい
16火	ハイハイ 野菜	照り焼きチキンピラフ かぼちゃサラダ スープ	米 玉葱 人参 ピーマン 醤油 砂糖 塩 鶏肉 砂糖 醤油 南瓜 大豆 人参 胡瓜 酢 砂糖 塩 厚揚げ ブロッコリー コーン 鰹昆布だし 塩 醤油	さつま芋甘煮	さつま芋 砂糖	ハイハイ
17水	ハイハイ	軟飯 すまし汁 厚揚げと鶏肉の味噌煮 白菜の和え物	米 / わかめ 玉葱 鰹昆布だし 味噌 厚揚げ 鶏肉 大根 いんげん 米味噌 砂糖 醤油 鰹昆布だし 白菜 えのき茸 人参 醤油 砂糖	バナナといちご煮	バナナ いちご	ハイハイ 野菜
18木	ハイハイ 野菜	軟飯 味噌汁 すき焼き風煮込み 鶏肉と胡瓜の和え物	米 / 小松菜 人参 鰹昆布だし 味噌 豚肉 玉葱 白菜 豆腐 砂糖 醤油 鰹昆布だし 胡瓜 人参 鶏肉 酢 砂糖 醤油	粉ふき芋	じゃが芋 青のり 食塩	お子様せんべい
19金	ハイハイ	軟飯 すまし汁 魚のみそ焼き 高野豆腐の含め煮	米 / わかめ 大根 人参 鰹昆布だし 塩 醤油 砂糖 鰹 味噌 砂糖 高野豆腐 小松菜 鶏肉 人参 塩 砂糖 醤油 片栗粉 鰹昆布だし	炊き込みご飯 (軟飯)	米 油揚げ 人参 しめじ茸 砂糖 醤油	ハイハイ 野菜
20土	ハイハイ 野菜	軟飯 スープ 鶏肉のしょうゆ焼き 大豆サラダ	米 鶏肉 ほうれん草 人参 砂糖 醤油 鰹昆布だし えのき茸 玉葱 厚揚げ 鰹昆布だし 塩 醤油	お子様せんべい	お子様せんべい	
22月	ハイハイ	軟飯 スープ 鶏肉のしょうゆ焼き 大豆サラダ	米 / 小松菜 豆腐 鰹昆布だし 塩 醤油 鶏肉 醤油 大豆 胡瓜 人参 酢 塩 砂糖	バナナ	バナナ	お子様せんべい
23火	ハイハイ 野菜	軟飯 味噌汁 白身魚の野菜あんかけ スティック野菜	米 / 玉葱 厚揚げ 鰹昆布だし 味噌 鰹 えのき茸 人参 小松菜 醤油 砂糖 片栗粉 鰹昆布だし 胡瓜 人参 大根 酢 砂糖 醤油	マッシュ南瓜	南瓜 砂糖	ハイハイ
24水	ハイハイ	軟飯 味噌汁 豚肉と春雨の炒め物 胡瓜の和え物	米 / じゃが芋 油揚げ 鰹昆布だし 味噌 豚肉 春雨 人参 玉葱 しめじ茸 小松菜 醤油 砂糖 塩 胡瓜 人参 醤油 砂糖	豆腐の青のり煮	豆腐 青のり 片栗粉 鰹昆布だし	ハイハイ 野菜
25木	ハイハイ 野菜	軟飯 スープ ハンバーグ ブロッコリーサラダ	米 / キャベツ 玉葱 鰹昆布だし 塩 醤油 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 玉葱 塩 片栗粉 / トマト 玉葱 砂糖 塩 醤油 片栗粉 鰹昆布だし ブロッコリー 人参 コーン 酢 砂糖 塩	スイートポテト	さつま芋 砂糖 豆乳	お子様せんべい
26金	ハイハイ	軟飯 味噌汁 豆腐チャンプルー コロコロサラダ	米 / 大根 小松菜 鰹昆布だし 味噌 豆腐 豚肉 人参 もやし キャベツ 玉葱 ピーマン 塩 醤油 砂糖 鰹昆布だし じゃが芋 人参 胡瓜 ひじき 酢 砂糖 塩	おかかご飯 (軟飯)	米 しらす 人参 かつお節 醤油 砂糖	ハイハイ 野菜
27土		参観日				
29月		昭和の日				
30火	ハイハイ 野菜	軟飯 わかめスープ キャベツ入りマーボー豆腐 春雨サラダ	米 / わかめ しめじ茸 鶏肉 鰹昆布だし 塩 醤油 豚肉 玉葱 人参 キャベツ 豆腐 味噌 砂糖 醤油 鰹昆布だし 片栗粉 春雨 胡瓜 人参 酢 砂糖 塩	じゃこ人参	しらす 人参 砂糖 醤油	

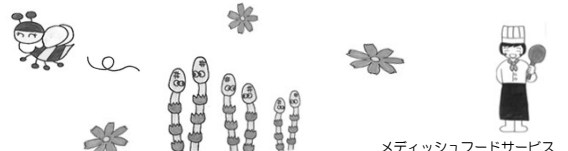
ご入園・ご進級おめでとうございます。

給食では四季に応じ旬の野菜を中心としたメニュー作りを心掛け、

出来る限り多くの食材を味わえるようにと考えています。

お家と給食のふたつの大切な食事を通し、たくさんのごことを学び食育を進めていきたいと思います。

※給食では、卵を使用していないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。



メディッシュフードサービス
管理栄養士 作成



2024年4月 離乳食献立表（中期食）

社会福祉法人 尚和会
認定こども園 なのはなこども園

離乳 初期・中期食 初期食は中期食をベースに作成しています					
日 曜日	AM開食	昼食	材料	間食 (3時)	材料
1月	ハイハイ	おかゆ 大豆のトロミ煮 すまし汁	米 大豆 人参 小松菜 鯉昆布だし 片栗粉 人参 豆腐 鯉昆布だし	さつま芋 スティック	さつま芋
2火	ハイハイ 野菜	おかゆ ブロッコリーのしらす煮 すまし汁	米 ブロッコリー 人参 しらす 鯉昆布だし 小松菜 じゃが芋 鯉昆布だし	きな粉 バナナ	バナナ きな粉
3水	ハイハイ	しらす小松菜がゆ 煮物 スープ	米 しらす 小松菜 じゃが芋 人参 鯉昆布だし 玉葱 胡瓜 鯉昆布だし	バナナ	バナナ
4木	ハイハイ 野菜	おかゆ 煮魚 添え すまし汁	米 鯉 胡瓜 鯉昆布だし 人参 玉葱 鯉昆布だし	南瓜の甘煮	南瓜
5金	ハイハイ	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ スープ	米 豆腐 小松菜 人参 玉葱 鯉昆布だし 片栗粉 白菜 大根 鯉昆布だし	のりじゃが	じゃが芋 青のり
6土		入園式			
8月	ハイハイ	おかゆ 豆腐のわかめあん すまし汁	米 豆腐 わかめ 人参 鯉昆布だし 片栗粉 キャベツ 小松菜 鯉昆布だし	マッシュポテト	じゃが芋
9火	ハイハイ 野菜	おかゆ じゃが芋のトマト煮 スープ	米 じゃが芋 玉葱 トマト しらす 鯉昆布だし 白菜 人参 鯉昆布だし	豆腐の きな粉かけ	豆腐 きな粉
10水	ハイハイ	おかゆ 魚と野菜の煮物 すまし汁	米 鯉 人参 キャベツ 鯉昆布だし 小松菜 玉葱 鯉昆布だし	しらすがゆ	米 しらす 人参
11木	ハイハイ 野菜	おかゆ 魚のトマト煮 スープ	米 鯉 玉葱 人参 トマト 鯉昆布だし じゃが芋 キャベツ 鯉昆布だし	オレンジ	オレンジ
12金	ハイハイ	おかゆ 大豆と野菜の煮物 すまし汁	米 大豆 人参 キャベツ 小松菜 鯉昆布だし 南瓜 玉葱 鯉昆布だし	りんごの豆乳煮	りんご 豆乳
13土	ハイハイ 野菜	おじや すまし汁	米 しらす 玉葱 白菜 鯉昆布だし キャベツ 人参 鯉昆布だし	お子様せんべい	お子様せんべい
15月	ハイハイ	おかゆ あんかけ豆腐 すまし汁	米 豆腐 人参 玉葱 鯉昆布だし 片栗粉 わかめ 鯉昆布だし	人参甘煮	人参
16火	ハイハイ 野菜	おかゆ 野菜の豆乳煮 スープ	米 南瓜 大豆 人参 胡瓜 豆乳 鯉昆布だし ブロッコリー 玉葱 鯉昆布だし	さつま芋甘煮	さつま芋
17水	ハイハイ	おかゆ 野菜の炒り煮 すまし汁	米 大根 人参 白菜 鯉昆布だし 玉葱 わかめ 鯉昆布だし	バナナといちご煮	バナナ いちご
18木	ハイハイ 野菜	おかゆ 豆腐と野菜の煮物 スープ	米 豆腐 玉葱 白菜 鯉昆布だし 人参 小松菜 鯉昆布だし	粉ふき芋	じゃが芋 青のり
19金	ハイハイ	おかゆ 高野豆腐のトロミ煮 すまし汁	米 高野豆腐 人参 小松菜 鯉昆布だし 片栗粉 わかめ 大根 鯉昆布だし	人参がゆ	米 人参
20土	ハイハイ 野菜	おじや スープ	米 鯉 人参 鯉昆布だし 玉葱 ほうれん草 鯉昆布だし	お子様せんべい	お子様せんべい
22月	ハイハイ	おかゆ 大豆の炒り煮 スープ	米 大豆 胡瓜 人参 鯉昆布だし 小松菜 豆腐 鯉昆布だし	バナナ	バナナ
23火	ハイハイ 野菜	おかゆ 魚の野菜あんかけ すまし汁	米 鯉 小松菜 人参 鯉昆布だし 片栗粉 大根 玉葱 鯉昆布だし	マッシュ南瓜	南瓜
24水	ハイハイ	おかゆ 魚と野菜の煮物 すまし汁	米 鯉 人参 小松菜 鯉昆布だし 玉葱 じゃが芋 鯉昆布だし	豆腐の青のり煮	豆腐 青のり 片栗粉 鯉昆布だし
25木	ハイハイ 野菜	おかゆ 大豆のトロミ煮 トマトスープ	米 大豆 玉葱 人参 ブロッコリー 鯉昆布だし キャベツ トマト 鯉昆布だし	スイートポテト	さつま芋 豆乳
26金	ハイハイ	おかゆ 豆腐の炒り煮 すまし汁	米 豆腐 人参 キャベツ 鯉昆布だし 大根 小松菜 鯉昆布だし	おかかがゆ	米 人参 しらす かつお節
27土		参観日			
29月		昭和の日			
30火	ハイハイ 野菜	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ わかめスープ	米 豆腐 玉葱 キャベツ 鯉昆布だし 片栗粉 わかめ 人参 鯉昆布だし	じゃこ人参	しらす 人参

ご入園・ご進級おめでとうございます。

給食では四季に応じ旬の野菜を中心としたメニュー作りを心掛け、

出来る限り多くの食材を味わえるようにと考えています。

お家と給食のふたつの大切な食事を通し、たくさんのごことを学び食育を進めていきたいと思います。

※給食では、卵を使用していないマヨネーズタイプの調味料を使用しています。

