



8月 予定献立表(離乳)



ハーモニー保育園

日付	離乳中期 7~8ヶ月頃 舌でつぶせる固さ		離乳後期 9~11ヶ月頃 歯ぐきでつぶせる固さ		完了期 12~18ヶ月頃 歯ぐきでかめる固さ	
	午前食	午後食	午前食	午後食	昼食	午前おやつ 午後おやつ
1 15 火	やわらか粥 すまし汁(長ネギ・麩) マスとキャベツのやわらか煮 (魚(マス)・キャベツ・人参)	やわらか粥 みそ汁(キャベツ・人参) さつまいものやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・さつまいも・玉ねぎ)	お粥 すまし汁(長ネギ・麩) マスとキャベツの煮物 (魚(マス)・キャベツ・人参)	お粥 みそ汁(キャベツ・人参) さつまいものそぼろ煮 (鶏ひき肉・さつまいも・玉ねぎ)	軟飯・すまし汁・マスの西京焼き・浅漬け 切干大根煮 米・かつおだし・酒・塩・しょうゆ・長ネギ・麩・ 魚(マス)・みそ・みりん・サラダ油・キャベツ・ 赤ピーマン・切干大根・人参・油揚げ・椎茸・砂糖・ インゲン	牛乳・せんべい さつまいもスコーン 小麦粉・砂糖・ ベーキングパウダー・ サラダ油・さつまいも
2 16 水	やわらか煮込みうどん (うどん・豚ひき肉・玉ねぎ・もやし・ 人参) オレンジ	やわらか粥 みそ汁(もやし) 白身魚と野菜のやわらか煮 (魚(タラ)・玉ねぎ・人参)	煮込みうどん (うどん・豚ひき肉・玉ねぎ・もやし・ 人参) オレンジ	お粥 みそ汁(もやし) 白身魚と野菜の煮物 (魚(タラ)・玉ねぎ・人参)	冷し肉うどん・野菜かき揚げ天・和え物・バナナ うどん・めんつゆ・かつおだし・豚肉・玉ねぎ・椎茸・ 砂糖・酒・しょうゆ・人参・玉ねぎ・ピーマン・小麦粉・ サラダ油・もやし・オクラ・ゆかり・バナナ	牛乳・せんべい ワカメおにぎり 米・ワカメ
3 17 木	やわらか粥 スープ(かぼちゃ・ワカメ) 豆腐と野菜のやわらか煮 (豆腐・じゃがいも・人参)	やわらか粥 みそ汁(豆腐・じゃがいも) かぼちゃのやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・かぼちゃ・玉ねぎ)	お粥 スープ(かぼちゃ・ワカメ) 豆腐と野菜の煮物 (豆腐・じゃがいも・人参)	お粥 みそ汁(豆腐・じゃがいも) かぼちゃのそぼろ煮 (鶏ひき肉・かぼちゃ・玉ねぎ)	軟飯・冬瓜のスープ・マーボー豆腐・春雨の和え物 米・鶏がらだし・冬瓜・ワカメ・鶏ひき肉・玉ねぎ・ 椎茸・豆腐・サラダ油・砂糖・みそ・しょうゆ・片栗粉・ ごま油・ニラ・春雨・人参・きゅうり・ エッグフリーマヨネーズ・塩	牛乳・せんべい 甘辛かぼちゃもち かぼちゃ・じゃがいも・ 片栗粉・サラダ油・砂糖・ しょうゆ
4 金	やわらか粥 やわらか具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・ナス・トマト) オレンジ	やわらか粥 みそ汁(ほうれん草・人参) ツナのやわらかトマト煮 (ツナ・玉ねぎ・ナス・トマト)	お粥 具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・ナス・トマト) オレンジ	お粥 みそ汁(ほうれん草・人参) ツナのトマト煮 (ツナ・玉ねぎ・ナス・トマト)	夏野菜カレー・ほうれん草ツナのサラダ・オレンジ 米・鶏肉・玉ねぎ・ナス・トマト・ピーマン・サラダ油・ カレールウ・ほうれん草・人参・オクラ・コーン・ツナ・ ゴマ・砂糖・酢・しょうゆ・オレンジ	牛乳・せんべい 牛乳・ぶどうゼリー せんべい ゼリーの素・せんべい
18 金	やわらか粥 やわらか具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・ナス・トマト) すいか	やわらか粥 みそ汁(ほうれん草・人参) ツナのやわらかトマト煮 (ツナ・玉ねぎ・ナス・トマト)	お粥 具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・ナス・トマト) すいか	お粥 みそ汁(ほうれん草・人参) ツナのトマト煮 (ツナ・玉ねぎ・ナス・トマト)	夏野菜カレー・ほうれん草ツナのサラダ・すいか 米・鶏肉・玉ねぎ・ナス・トマト・ピーマン・サラダ油・ カレールウ・ほうれん草・人参・オクラ・コーン・ツナ・ ゴマ・砂糖・酢・しょうゆ・すいか	牛乳・せんべい 牛乳・ぶどうゼリー せんべい ゼリーの素・せんべい
5 19 土	煮込みうどん (うどん・玉ねぎ・人参・ほうれん草・ ワカメ・しょうゆ・塩) みかん (みかん缶)	雑炊 (米・人参・小松菜) じゃが芋の煮物 (じゃがいも・砂糖・しょうゆ) 麦茶	煮込みうどん (うどん・玉ねぎ・人参・ほうれん草・ ワカメ・しょうゆ・塩) みかん (みかん缶)	雑炊 (米・人参・小松菜) じゃが芋の煮物 (じゃがいも・砂糖・しょうゆ) 麦茶	わかめうどん・オレンジ うどん・油揚げ・玉ねぎ・人参・ほうれん草・ワカメ・ かつお・昆布だし汁・しょうゆ・みりん・塩・オレンジ	麦茶・せんべい 麦茶・せんべい クラッカー せんべい・クラッカー
7 21 月	やわらか粥 スープ(ワカメ・豆腐) 白身魚と野菜のやわらか煮 (魚(タラ)・玉ねぎ・人参)	やわらか粥 みそ汁(玉ねぎ・麩) 挽肉とかぼちゃのやわらか煮 (鶏ひき肉・かぼちゃ・人参)	お粥 スープ(ワカメ・豆腐) 白身魚と野菜の煮物 (魚(タラ)・玉ねぎ・人参)	お粥 みそ汁(玉ねぎ・麩) 挽肉とかぼちゃの煮物 (鶏ひき肉・かぼちゃ・人参)	軟飯・みそ汁・アジの南蛮漬け・かぼちゃサラダ 米・かつおだし・みそ・玉ねぎ・ワカメ・豆腐・ 魚(アジ)・片栗粉・サラダ油・人参・砂糖・酢・ しょうゆ・かぼちゃ・インゲン・塩	牛乳・せんべい 野菜クラッカー サラダ油・小麦粉・バセリ・ 人参・ゴマ・砂糖・塩
8 22 火	やわらか洋風トマトにゆうめん (そうめん・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・ トマト缶) グレープフルーツ	やわらか粥 みそ汁(玉ねぎ・人参) ツナとキャベツのやわらか煮 (ツナ・キャベツ・じゃがいも)	洋風トマトにゆうめん (そうめん・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・ トマト缶) グレープフルーツ	お粥 みそ汁(玉ねぎ・人参) ツナとキャベツの煮物 (ツナ・キャベツ・じゃがいも)	ミートソーススパゲティ・コールスローサラダ グレープフルーツ スパゲティ・サラダ油・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・ マッシュルーム・小麦粉・トマト缶・ケチャップ・ソース・ チキンコンソメ・砂糖・塩・キャベツ・酢・ エッグフリーマヨネーズ・グレープフルーツ	牛乳・せんべい ツナおにぎり 米・ツナ・しょうゆ・ かつおだし

旬の食材の日

日付	離乳中期 7~8ヶ月頃 舌でつぶせる固さ		離乳後期 9~11ヶ月頃 歯ぐきでつぶせる固さ		完了期 12~18ヶ月頃 歯ぐきでかめる固さ	
	午前食	午後食	午前食	午後食	昼食	午前おやつ 午後おやつ
9 23 水	やわらかそぼろ粥 (鶏ひき肉・ブロッコリー) みそ汁(じゃがいも・人参) 9日)梨 23日)オレンジ	やわらか粥 スープ(ブロッコリー) 豆腐と青菜のやわらか煮 (豆腐・ほうれん草・じゃがいも・ 人参)	そぼろ粥 (鶏ひき肉・ブロッコリー) みそ汁(じゃがいも・人参) 9日)梨 23日)オレンジ	お粥 スープ(ブロッコリー) 豆腐と青菜の煮物 (豆腐・ほうれん草・じゃがいも・ 人参)	コーンライス・スープ・タンダーリーチキン・ ブロッコリーのマリネ・9日)梨 23日)バナナ 米・コーン・チキンソメ・塩・パセリ・塩・人参・ じゃがいも・鶏肉・おろし生姜・ケチャップ・しょうゆ・ エッグフリーマヨネーズ・カレー粉・片栗粉・酢・砂糖・ ブロッコリー・サラダ油・9日)梨 23日)バナナ	牛乳・せんべい ポパイドーナツ 小麦粉・ほうれん草・豆腐・ 砂糖・サラダ油
10 木	やわらか粥 みそ汁(大根・麩) 白身魚と白菜のやわらか煮 (魚(タラ)・白菜・小松菜)	やわらか粥 スープ(白菜) 野菜のやわらか納豆煮 (納豆・大根・人参)	お粥 みそ汁(大根・麩) 白身魚と白菜の煮物 (魚(タラ)・白菜・小松菜)	お粥 スープ(白菜) 野菜の納豆煮 (納豆・大根・人参)	軟飯・さつまいも汁・サワラの照り焼き・お浸し 青菜の納豆和え 鹿児島県郷土料理の日 米・かつおだし・みそ・鶏肉・大根・人参・長ネギ・ 魚(サワラ)・みりん・酒・しょうゆ・サラダ油・白菜・ しょうゆ・鷹節・小松菜・納豆	牛乳・せんべい りんごケーキ りんご・小麦粉・ ベーキングパウダー・ 砂糖・サラダ油
24 木 誕生会	やわらか粥 みそ汁(大根・麩) 白身魚と白菜のやわらか煮 (魚(タラ)・白菜・小松菜)	やわらか粥 スープ(白菜) 野菜のやわらか納豆煮 (納豆・大根・人参)	お粥 みそ汁(大根・麩) 白身魚と白菜の煮物 (魚(タラ)・白菜・小松菜)	お粥 スープ(白菜) 野菜の納豆煮 (納豆・大根・人参)	軟飯・さつまいも汁・サワラの照り焼き・お浸し 青菜の納豆和え 鹿児島県郷土料理の日 米・かつおだし・みそ・鶏肉・大根・人参・長ネギ・ 魚(サワラ)・みりん・酒・しょうゆ・サラダ油・白菜・ しょうゆ・鷹節・小松菜・納豆	牛乳・せんべい 誕生日ケーキ 小麦粉・ホイップ・バナナ
25 金	やわらか粥 みそ汁(じゃがいも・豆腐) 挽肉と青菜のやわらか煮 (鶏ひき肉・チンゲン菜・大根)	やわらか粥 スープ(もやし・チンゲン菜) 豆腐と野菜のやわらか煮 (豆腐・人参・玉ねぎ)	お粥 みそ汁(じゃがいも・豆腐) 挽肉と青菜の煮物 (鶏ひき肉・チンゲン菜・大根)	お粥 スープ(もやし・チンゲン菜) 豆腐と野菜の煮物 (豆腐・人参・玉ねぎ)	軟飯・みそ汁・鶏肉のおろし煮・ チンゲン菜のり和え 米・かつおだし・みそ・じゃがいも・長ネギ・鶏肉・ 酒・片栗粉・砂糖・めんつゆ・大根・小ネギ・もやし・ チンゲン菜・人参・のり・しょうゆ	牛乳・せんべい 牛乳・いちごゼリー せんべい ゼリーの素・せんべい
12 26 土	スープスパゲティ (スパゲティ・ツナ水煮缶・玉ねぎ・ 人参・バター・ケチャップ・塩) みかん (みかん缶)	雑炊 (米・小松菜・人参) かぼちゃの煮物 (かぼちゃ・砂糖・しょうゆ) 麦茶	スープスパゲティ (スパゲティ・ツナ水煮缶・玉ねぎ・ 人参・バター・ケチャップ・塩) みかん (みかん缶)	雑炊 (米・小松菜・人参) かぼちゃの煮物 (かぼちゃ・砂糖・しょうゆ) 麦茶	あさりのスパゲティ・フルーツカクテル(もも) スパゲティ・あさり水煮缶・玉ねぎ・ピーマン・ バター・ケチャップ・塩・こしょう・みかん缶・ もも缶(白桃)・パイン缶	麦茶・せんべい 麦茶・せんべい クラッカー せんべい・クラッカー
14 28 月	やわらか具だくさん粥 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参) みそ汁(キャベツ・ワカメ) グレープフルーツ	やわらか粥 スープ(じゃがいも) 白身魚とマカロニのやわらか煮 (魚(タラ)・マカロニ・人参・玉ねぎ)	具だくさん粥 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参) みそ汁(キャベツ・ワカメ) グレープフルーツ	お粥 スープ(じゃがいも) 白身魚とマカロニの煮物 (魚(タラ)・マカロニ・人参・玉ねぎ)	ピラフ・スープ・オクラとコーンのサラダ・ グレープフルーツ 米・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ グリーンピース・サラダ油・チキンソメ・塩・ワカメ・ キャベツ・オクラ・コーン・エッグフリーマヨネーズ・ しょうゆ・グレープフルーツ	牛乳・せんべい マカロニきなこ マカロニ・きなこ・砂糖
29 火	やわらか粥 みそ汁(里芋) キャベツのやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・キャベツ・人参)	やわらか粥 スープ(キャベツ・人参) ツナと野菜のやわらか煮 (ツナ・かぼちゃ・もやし)	お粥 みそ汁(里芋) キャベツのそぼろ煮 (鶏ひき肉・キャベツ・人参)	お粥 スープ(キャベツ・人参) ツナと野菜の煮物 (ツナ・かぼちゃ・もやし)	軟飯・みそ汁・鶏肉の照り焼き・インゲンソテー キャベツのごま和え 米・かつおだし・みそ・里芋・絹さや・鶏肉・砂糖・酒・ しょうゆ・サラダ油・インゲン・コーン・キャベツ・ もやし・人参・ゴマ	牛乳・せんべい スイートパンプキン かぼちゃ・レーズン・ 砂糖・サラダ油
30 水	やわらか粥 みそ汁(かぼちゃ) 挽肉と花野菜のやわらか煮 (鶏ひき肉・ブロッコリー・玉ねぎ)	やわらか粥 スープ(大根・トマト) 豆腐とさつまいものやわらか煮 (豆腐・さつまいも・玉ねぎ)	お粥 みそ汁(かぼちゃ) 挽肉と花野菜の煮物 (鶏ひき肉・ブロッコリー・玉ねぎ)	お粥 スープ(大根・トマト) さつまいもの白和え (豆腐・さつまいも・玉ねぎ)	軟飯・みそ汁・松風焼き・ブロッコリー・大根サラダ 米・かつおだし・みそ・かぼちゃ・玉ねぎ・鶏ひき肉・ 豆腐・サラダ油・片栗粉・砂糖・みりん・酒・ゴマ・ 青のり・ブロッコリー・エッグフリーマヨネーズ・ 大根・ワカメ・トマト・酢・塩	牛乳・せんべい おさつまんじゅう さつまいも・小麦粉・砂糖・ ベーキングパウダー・ 塩・サラダ油
31 木	やわらか粥 みそ汁(もやし・麩) 挽肉と野菜のやわらか煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参)	やわらか粥 スープ(玉ねぎ・人参) 白身魚とじゃがいものやわらか煮 (魚(タラ)・じゃがいも・ひじき・ もやし)	お粥 みそ汁(もやし・麩) 挽肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参)	お粥 スープ(玉ねぎ・人参) 白身魚とじゃがいもの煮物 (魚(タラ)・じゃがいも・ひじき・ もやし)	軟飯・みそ汁・チキンソテーネギソース・ ひじきポテサラ 米・かつおだし・みそ・もやし・しめじ・鶏肉・塩・酒・ 小麦粉・サラダ油・長ネギ・玉ねぎ・砂糖・しょうゆ・ 小ネギ・ひじき・じゃがいも・人参・きゅうり・ エッグフリーマヨネーズ	牛乳・せんべい セサミクッキー 小麦粉・砂糖・サラダ油・ ゴマ

★太枠で囲まれている18日(金)は、旬の食材の日です。裏面の給食だよりに記載している食材を使用しています。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。



8月 予定献立表(幼児)



ハーモニー保育園

※午前おやつは1・2歳児のみです。

日付 曜日	昼 食	屋 食 の 食 材			午 前 の お や つ 午 後 の お や つ	午 後 お や つ の 主 な 食 材	
		血や肉になるもの	カや体温になるもの	体の調子を整えるもの			調味料他
1 15 火	ごはん・すまし汁 マスの西京焼き・浅漬け 切干大根煮	魚(マス)・ 油揚げ	米・麩	長ネギ・キャベツ・ 赤ピーマン・切干大根・ 人参・椎茸・インゲン	かつおだし・酒・塩・ しょうゆ・みそ・みりん・ サラダ油・砂糖	せんべい・牛乳 牛乳 さつまいもスコーン	小麦粉・砂糖・ ベーキングパウダー・ 豆乳・サラダ油・ さつまいも
2 16 水	冷し肉うどん 野菜かき揚げ天・和え物 バナナ	豚肉	うどん	玉ねぎ・椎茸・人参・ ピーマン・もやし・オクラ・ バナナ	砂糖・酒・しょうゆ・ めんつゆ・かつおだし・ 小麦粉・サラダ油・ゆかり	せんべい・牛乳 牛乳 ワカメおにぎり	米・ワカメ
3 17 木	ごはん・冬瓜のスープ マーボー豆腐 春雨の和え物	ワカメ・豆腐・ 鶏ひき肉	米・春雨	冬瓜・玉ねぎ・椎茸・ニラ・ 人参・きゅうり	鶏がらだし・サラダ油・ 砂糖・みそ・しょうゆ・ 片栗粉・ごま油・塩・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 甘辛かぼちゃもち	かぼちゃ・じゃがいも・ 片栗粉・サラダ油・ 砂糖・しょうゆ
4 18 金	夏野菜カレー ほうれん草とツナのサラダ オレンジ	鶏肉・ツナ	米	玉ねぎ・ナス・トマト・ ピーマン・ほうれん草・ 人参・オクラ・コーン・ オレンジ	サラダ油・カレールウ・ ゴマ・砂糖・酢・しょうゆ・ サラダ油	せんべい・牛乳 牛乳 ぶどうゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい
5 19 土	わかめうどん オレンジ	油揚げ・ワカメ	うどん	玉ねぎ・人参・ほうれん草・ オレンジ	かつお・昆布だし汁・ しょうゆ・みりん・塩	せんべい・麦茶 麦茶 せんべい・クラッカー	せんべい・クラッカー
7 21 月	ごはん・みそ汁 アジの南蛮漬け かぼちゃサラダ	ワカメ・豆腐・ 魚(アジ)	米	玉ねぎ・人参・かぼちゃ・ インゲン	かつおだし・みそ・塩・ 片栗粉・サラダ油・砂糖・ 酢・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 野菜クラッカー	小麦粉・サラダ油・ パセリ・人参・ごま・ 砂糖・塩
8 22 火	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ グレープフルーツ	鶏ひき肉	スパゲティ	玉ねぎ・人参・トマト缶・ マッシュルーム・キャベツ・ グレープフルーツ	サラダ油・小麦粉・ ケチャップ・ソース・ チキンコンソメ・塩・砂糖・ 酢・エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 ツナおにぎり	米・ツナ・しょうゆ・ かつおだし
9 23 水	コーンライス・スープ タンドリーチキン・ブロッコリーのマリネ 9日)梨 23日)バナナ	鶏肉	米・じゃがいも	コーン・パセリ・人参・ おろし生姜・ブロッコリー・ 9日)梨・23日)バナナ	チキンコンソメ・塩・ ケチャップ・ エッグフリーマヨネーズ・ しょうゆ・カレー粉・ 片栗粉・酢・サラダ油・砂糖	せんべい・牛乳 牛乳 ポパイドーナツ	小麦粉・ほうれん草・ 豆腐・砂糖・サラダ油
10 24 木	ごはん・さつまい サワラの照り焼き・お浸し 青菜の納豆和え	鶏肉・鯉節・ 魚(サワラ)・ 納豆	米	大根・人参・長ネギ・白菜・ 小松菜	かつおだし・みそ・みりん・ 酒・しょうゆ・サラダ油	せんべい・牛乳 牛乳 りんごケーキ	りんご・小麦粉・ ベーキングパウダー・ 砂糖・サラダ油
12 26 土	ごはん・さつまい サワラの照り焼き・お浸し 青菜の納豆和え	鶏肉・鯉節・ 魚(サワラ)・ 納豆	米	大根・人参・長ネギ・白菜・ 小松菜	かつおだし・みそ・みりん・ 酒・しょうゆ・サラダ油	せんべい・牛乳 牛乳 誕生日ケーキ	小麦粉・ホイップ・ バナナ
25 金	ごはん・みそ汁 鶏肉のおろし煮 チンゲン菜のり和え	鶏肉・のり	米・じゃがいも	長ネギ・大根・小ネギ・ チンゲン菜・もやし・人参	かつおだし・みそ・酒・ 片栗粉・砂糖・めんつゆ・ しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 いちごゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい
12 26 土	あさりのスパゲティ フルーツカクテル(もも)	あさり水煮缶	スパゲティ	玉ねぎ・ピーマン・ みかん缶・もも缶(白桃)・ パイン缶	バター・ケチャップ・塩・ こしょう	せんべい・麦茶 麦茶 せんべい・クラッカー	せんべい・クラッカー
14 28 月	ピラフ オクラとコーンのサラダ スープ・グレープフルーツ	鶏ひき肉・ ワカメ	米	玉ねぎ・人参・ グリーンピース・ マッシュルーム・キャベツ・ オクラ・コーン・ グレープフルーツ	サラダ油・チキンコンソメ・ 塩・しょうゆ・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 マカロニきなこ	マカロニ・きなこ・砂糖
29 火	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・インゲンソテー キャベツのごま和え	鶏肉	米・里芋	細さや・インゲン・コーン・ キャベツ・もやし・人参	かつおだし・みそ・砂糖・酒・ しょうゆ・サラダ油・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 スイートパンプキン	かぼちゃ・レーズン・ 砂糖・サラダ油
30 水	ごはん・みそ汁 松風焼き・ブロッコリー 大根サラダ	鶏ひき肉・ 豆腐・青のり・ ワカメ	米	かぼちゃ・玉ねぎ・大根・ ブロッコリー・トマト	かつおだし・みそ・ サラダ油・片栗粉・砂糖・ みりん・酒・ゴマ・酢・塩・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 おさつまんじゅう	小麦粉・さつまいも・ 砂糖・塩・サラダ油・ ベーキングパウダー
31 木	ごはん・みそ汁 チキンソテーネギソース ひじきポテサラ	鶏肉・ひじき	米・じゃがいも	もやし・しめじ・長ネギ・ 玉ねぎ・小ネギ・人参・ きゅうり	かつおだし・みそ・塩・酒・ 小麦粉・サラダ油・砂糖・ しょうゆ・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 セサミクッキー	小麦粉・砂糖・ サラダ油・ゴマ

★太枠で囲まれている18日(金)は、旬の食材の日です。裏面の給食だりに記載している食材を使用しています。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
1・2歳児	473kcal(463)	17.5g(15.0)
3～5歳児	587kcal(574)	21.9g(21.5)

※カッコ内の数値は、基準値です。

午前おやつは、小丸純せんべい、サラダ味、サラダおかし、あげまる、こめせんべいを日替わりで用意します。

★材料の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★延長保育にはお菓子と飲み物がつきます。