

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	
19	火	パン	あじのマリネ 中華スープ フルーツ ☆牛乳・たけのこむすび	あじ 豆腐・ベーコン	油・小麦粉・砂糖 片栗粉	トマト・きゅうり・玉葱 レタス・きくらげ・葱 果物
20	水	ご飯	ハッシュドビーフ キャベツとハムのサラダ フルーツ ☆牛乳・青りんごゼリー・いりこ	牛肉 ハム・わかめ	砂糖・油 油・砂糖	玉葱・人参・グリーンピース・しめじ・トマト缶 キャベツ・人参・きゅうり 果物
21	木	ご飯	鶏肉の照り焼き ひじきの炒め煮 かきたま汁 ☆牛乳・ジャムサンド	鶏肉 ひじき・豆腐・油揚げ・蒲鉾 鶏卵	砂糖 砂糖・油 片栗粉	ピーマン 人参・玉葱・葱
22	金	ご飯	回鍋肉 ハンサンスー フルーツ ☆牛乳・グラノーラクッキー	豚肉・赤みそ 鶏卵・蒲鉾	ごま油・油・砂糖 春雨・ごま・ごま油・砂糖	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・たけのこ 人参・きゅうり・玉葱 果物
23	土	／	カレーうどん キャベツとわかめの酢の物 ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛肉 わかめ	カレールー・油・うどん 砂糖	玉葱・人参・葱 キャベツ・人参・コーン 果物
25	月	ご飯	さけのマヨ焼き 小松菜の胡麻炒め かぼちゃのみそ汁 ☆ヨーグルト・フルーツ	さけ ちりめん みそ・煮干し・油揚げ	マヨネーズ ごま・油	パセリ 小松菜・人参・キャベツ かぼちゃ・玉葱・葱 果物
26	火	ご飯	八宝菜 切干大根のごまネーズ フルーツ ☆牛乳・じゃがバター	うずら卵・豚肉・えび ハム	油・砂糖・片栗粉 マヨネーズ・ごま・砂糖	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・きくらげ・コーン 切干大根・きゅうり 果物
27	水	ご飯	ポークビーンズ ツナサラダ フルーツ ☆牛乳・うどんかりんとう	牛乳	マーガリン・じゃがいも 油・砂糖	人参・玉葱・ピーマン きゅうり・キャベツ・人参 果物
28	木	／	大豆カレー フレンチサラダ フルーツ ☆牛乳・プリンアラモード	豚肉・水煮大豆・スキムミルク ハム	じゃがいも・カレールー・油 砂糖・油	人参・玉葱・ほうれん草・ キャベツ・人参・コーン・きゅうり 果物
29	金	ご飯	五目炒り豆腐 青梗菜の胡麻和え フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	豆腐・牛ひき肉・ちくわ・鶏卵 ちりめん	砂糖・油 ごま・砂糖	人参・玉葱・ピーマン 青梗菜・人参・キャベツ 果物
30	土	／	☆牛乳・コンソメスープ スパゲティイタリアン コンソメスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛乳・チーズ ウインナー・ベーコン・鶏卵・チーズ	コーンフレーク スパゲティ じゃがいも	人参・玉葱・しめじ・トマト缶・ピーマン 人参・玉葱・パセリ 果物

※8日・・・クラッカーサンド作り(幼児組)

※21日・・・ジャムサンド作り(幼児組)

※19日・・・たけのこむすび作り(幼児組)