

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	体の調子を整える(緑)
16	火	ご飯	千草焼き ひじきの炒め煮 すまし汁(豆腐) ☆フルーツヨーグルト	鶏卵・牛ひき肉 ひじき・豆腐・蒲鉾・油揚げ 豆腐・昆布 ヨーグルト・スキムミルク	砂糖・油 砂糖	人参・ピーマン・玉ねぎ・干し椎茸 人参・ピーマン 人参・えのき・葱 フルー缶・バナナ
17	水	ご飯	まり揚げ ほうれん草のお浸し むらくもスープ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	豆腐・鶏ひき肉・ひじき ちりめん・鰹節 鶏卵 牛乳・チーズ	片栗粉・パン粉・砂糖・油 片栗粉 コーンフレーク	生姜・葱 ほうれん草・人参・キャベツ 人参・玉ねぎ・パセリ
18	木		 おわかれ遠足 おやつ(☆牛乳・おふラスク) 			
19	金	ご飯	さけの塩焼き 小松菜のごま和え みそ汁 ☆きなこぼたもち	さけ ちりめん 豆腐・みそ・煮干し・わかめ きな粉	砂糖・ごま 砂糖・精白米・もち米	人参・小松菜・キャベツ 玉ねぎ・葱
22	月	ご飯	エビフライ マカロニサラダ にんじんのポタージュ ☆牛乳・ホットケーキ	えび 牛乳・スキムミルク 牛乳・スキムミルク	パン粉・小麦粉・油 マヨネーズ・マカロニ <small>ホットケーキミックス・ベーキングパウダー・マーガリン・砂糖</small>	キャベツ・人参・きゅうり・コーン 人参・玉ねぎ・パセリ
23	火	ご飯	凍り豆腐の炒め煮 春雨の酢の物 フルーツ ☆牛乳・フライドポテト(コンソメ)	凍り豆腐・えび・昆布 牛乳	油・砂糖・片栗粉 春雨・砂糖 フレンチポテト・油	人参・しめじ・いんげん きゅうり・人参・コーン 果物
24	水	ご飯	さんまの蒲焼き インゲンのおかか和え キャベツのみそ汁 ☆牛乳・餃子ピザ	さんま 鰹節 油揚げ・みそ・わかめ 牛乳・チーズ	砂糖・小麦粉・油・片栗粉 餃子の皮	いんげん・人参 キャベツ・玉ねぎ 玉ねぎ・ピーマン・コーン
25	木	ご飯	肉じゃが 小松菜のチーズ和え フルーツ ☆牛乳・マシュマロクリスピー	牛肉 チーズ・ちりめん 牛乳	じゃがいも・糸蒟蒻・砂糖・油 ごま・ごま油 マシュマロ・コーンフレーク・マーガリン	玉ねぎ・人参・グリーンピース 小松菜・キャベツ・人参 果物
26	金	ご飯	ハッシュドビーフ じゃこサラダ フルーツ ☆牛乳・ココアプリン・昆布	牛肉 ちりめん 牛乳・昆布	油・砂糖・ハヤシルウ 油 ココアプリンの素	玉ねぎ・人参・しめじ・グリーンピース・トマト缶 白菜・コーン 果物
27	土	パスタ	ミートスパゲティ わかめスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛ひき肉・粉チーズ わかめ 牛乳・いりこ	パスタ・砂糖・油 ごま お菓子	人参・玉ねぎ・ピーマン・トマト缶 人参・玉ねぎ・葱 果物
28	月	ご飯	大根と豚肉の煮物 チンゲン菜としらすのごま和え フルーツ ☆牛乳・小魚焼き	豚肉・油揚げ ちりめん 牛乳・ちりめん・鶏卵・青のり	砂糖・油 ごま・砂糖 お好みソース・お好み粉	大根・人参・生姜 チンゲン菜・人参・キャベツ 果物 キャベツ
29	火	ご飯	カレー豆腐 ひじきサラダ フルーツ ☆牛乳・クラッカーサンド	豆腐・豚肉 ひじき・ハム・ちりめん 牛乳・チーズ	油・カレールー・片栗粉 油・砂糖・ごま クラッカー・ジャム	玉ねぎ・人参・グリーンピース 小松菜・キャベツ 果物
30	水	ご飯	白身魚の磯辺揚げ アスパラガスとわけぎの味噌マヨネーズ和え かき玉汁 ☆鉄分ヨーグルト・フルーツ	白身魚・青のり みそ 鶏卵 ヨーグルト	小麦粉・油 砂糖・マヨネーズ 片栗粉	アスパラガス・わけぎ 人参・玉ねぎ・葱 果物

赤字はゆり組さんのリクエストメニューです。

