

〇〇 献立一覧表 〇〇

2026年 5月 [山ノ本こども園]

				1 (金)			2 (土)		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	ロールパン			ロールパン	40	40	ねぎ塩豚丼		
	ハンバーグ			豚ひき肉	16	20	米	48	60
				牛ひき肉	16	20	豚もも	32	40
				たまねぎ	16	20	たまねぎ	24	30
				木綿豆腐	12	15	根深ねぎ	16	20
				食塩	0.1	0.1	料理酒	1.6	2
				こしょう	0.1	0.1	食塩	0.3	0.4
				パン粉	3.2	4	ごま	0.8	1
				トマトケチャップ	1.6	2	菜ねぎ	0.8	1
				ウスターソース	1.6	2	だし	0.2	0.3
							ごま油	0.4	0.5
							かたくり粉	0.4	0.5
				ナポリタンスパゲティ			炒め糸こん		
				マロニスパゲティ	16	20	しらたき	20	25
			青ピーマン	4	5	にんじん	2.4	3	
			たまねぎ	4	5	青ピーマン	1.6	2	
			ウインナーソーセージ	2	2.5	ごま油	0.8	1	
			トマトケチャップ	0.4	0.5	みりん風調味料	1.2	1.5	
			トマト缶詰	2	2.5	うすくちしょうゆ	0.1	1.2	
			調合油	1.2	1.5	ごま	0.8	1	
			食塩	0.1	0.1	なすとごぼうの味噌汁			
			コールスローサラダ			なす	12	15	
			キャベツ	16	20	ごぼう	6.4	8	
			にんじん	4	5	みずな	0.8	1	
			きゅうり	8	10	だし	0.8	1	
			ロースハム	4	5	淡色みそ	3.2	4	
			穀物酢	0.8	1	バナナ			
			車糖	0.8	1	バナナ	24	30	
			食塩	0.1	0.1				
			調合油	1.2	1.5				
			コーンスープ						
			コンクリムスープ	8	10				
			牛乳	96	120				
			バセリ	0.4	0.5				
離乳食	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80
	キャベツ			キャベツ			キャベツ		
	にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	85
	たまねぎ			たまねぎ			たまねぎ		
	豆腐	45	45	ぎきみミンチ	15	15	ぎきみミンチ	15	15
野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	
昼間食	柏餅風蒸しパン			新じゃがいものおやき			新じゃがいものおやき		
	カットケーキ	16	20	じゃがいも	24	30	じゃがいも	24	30
	牛乳	16	20	まぐろ缶詰	4	5	まぐろ缶詰	4	5
	車糖	3.2	4	プロセスチーズ	4	5	プロセスチーズ	4	5
	調合油	1.6	2	かたくり粉	5.6	7	かたくり粉	5.6	7
	こしあん	8	10	牛乳			牛乳		
	抹茶	0.1	0.1	牛乳	100	120	牛乳	100	120
牛乳(昼食時)			牛乳						
			牛乳	100	120				
延長				クラッカー			ぼたぼた焼き		

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇 献立一覧表 〇〇

2025年 5月 [山ノ本こども園]

	4 (月)			5 (火)			6 (水)			7 (木)			8 (金)			9 (土)					
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g			
屋 食	白米			白米			おにぎり (ゆかり)			白米			白米			白米					
	米	40	50	米	40	50	米	32	40	米	40	50	米	40	50	米	40	50			
	麻婆豆腐			鶏ひき肉	1.6	20	ゆかり粉	0.4	0.5	筑前煮			鶏もも	40	50	鶏もも	40	50			
				木綿豆腐	3.2	40	五目うどん			うどん	80	100	にんじん	16	20	にんじん	16	20			
				たまねぎ	0.8	10	うどん	16	20	鶏もも	16	20	ごぼう	16	20	ごぼう	16	20			
				乾しいたけ	5.6	7	こねぎ	0.8	1	こねぎ	0.8	1	さといも	12	15	さといも	12	15			
				にんじん	5.6	7	油揚げ	1.6	2	油揚げ	1.6	2	たけのこ水煮缶詰	12	15	たけのこ水煮缶詰	12	15			
				ごま油	2	2.5	にんじん	4	5	にんじん	4	5	さやいんげん	1.6	2	さやいんげん	1.6	2			
				こいくちしょうゆ	0.8	1	生しいたけ	4	5	生しいたけ	4	5	こいくちしょうゆ	1	1.2	こいくちしょうゆ	1	1.2			
				赤色辛みそ	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.4	1.8	うすくちしょうゆ	1.4	1.8	みりん風調味料	1	1.2	みりん風調味料	1	1.2			
				車麴	0.8	1	みりん風調味料	2	2.5	みりん風調味料	2	2.5	車糖	1	1.2	車糖	1	1.2			
				かたくり粉	0.8	1	だし	1.6	2	だし	1.6	2	だし	0.6	0.8	だし	0.6	0.8			
				オイスターソース	0.8	1	しょうが	2.4	3	しょうが	2.4	3	しょうが	2.4	3	しょうが	2.4	3			
				中華風春雨サラダ			ちくわの磯辺揚げ			ちくわの磯辺揚げ			ちくわの磯辺揚げ			ちくわの磯辺揚げ			ちくわの磯辺揚げ		
				普通はるさめ	2.4	3	焼き竹輪	24	30	焼き竹輪	24	30	焼き竹輪	24	30	焼き竹輪	24	30	焼き竹輪	24	30
			きゅうり	5.6	7	薄力粉	4	5	薄力粉	4	5	薄力粉	4	5	薄力粉	4	5	薄力粉	4	5	
			にんじん	4	5	あおのり	0.2	0.2	あおのり	0.2	0.2	あおのり	0.2	0.2	あおのり	0.2	0.2	あおのり	0.2	0.2	
			ロースハム	4	5	醤油	4	5	醤油	4	5	醤油	4	5	醤油	4	5	醤油	4	5	
			こいくちしょうゆ	0.6	0.8	バナナ			バナナ			バナナ			バナナ			バナナ			
			穀物酢	0.6	0.8	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30	
			車糖	0.3	0.4	ひじき豆			ひじき豆			ひじき豆			ひじき豆			ひじき豆			
			だし	0.1	0.1	ほしひじき	2.4	3	ほしひじき	2.4	3	ほしひじき	2.4	3	ほしひじき	2.4	3	ほしひじき	2.4	3	
			ごま油	0.4	0.5	だいず水煮缶詰	16	20	だいず水煮缶詰	16	20	だいず水煮缶詰	16	20	だいず水煮缶詰	16	20	だいず水煮缶詰	16	20	
			ごま	0.4	0.5	にんじん	8	10	にんじん	8	10	にんじん	8	10	にんじん	8	10	にんじん	8	10	
						油揚げ	5.6	7	油揚げ	5.6	7	油揚げ	5.6	7	油揚げ	5.6	7	油揚げ	5.6	7	
						うすくちしょうゆ	0.6	0.8	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	
						みりん風調味料	0.6	0.8	みりん風調味料	0.6	0.8	みりん風調味料	0.6	0.8	みりん風調味料	0.6	0.8	みりん風調味料	0.6	0.8	
						車糖	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	
						だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	
						かぼちゃと油揚げの味噌汁			かぼちゃと油揚げの味噌汁			かぼちゃと油揚げの味噌汁			かぼちゃと油揚げの味噌汁			かぼちゃと油揚げの味噌汁			
						西洋かぼちゃ	20	25	西洋かぼちゃ	20	25	西洋かぼちゃ	20	25	西洋かぼちゃ	20	25	西洋かぼちゃ	20	25	
						油揚げ	8	10	油揚げ	8	10	油揚げ	8	10	油揚げ	8	10	油揚げ	8	10	
						葉ねぎ	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	
						淡色辛みそ	3.2	4	淡色辛みそ	3.2	4	淡色辛みそ	3.2	4	淡色辛みそ	3.2	4	淡色辛みそ	3.2	4	
						だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	
離 乳 食	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80			
	たまねぎ			たまねぎ			たまねぎ			たまねぎ			たまねぎ			たまねぎ					
	にんじん	40	55	にんじん	40	55	にんじん	40	55	にんじん	40	55	にんじん	40	55	にんじん	40	55			
	きゅうり			きゅうり			きゅうり			きゅうり			きゅうり			きゅうり					
	豆腐	45	45	豆腐	45	45	豆腐	45	45	豆腐	45	45	豆腐	45	45	豆腐	45	45			
	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80			
昼 間 食	お麩ラスク			お麩ラスク			豆腐のパンケーキ			豆腐のパンケーキ			鬼まんじゅう			鬼まんじゅう					
	焼きふ	8	10	焼きふ	8	10	おつゆ-ミックス	16	20	おつゆ-ミックス	16	20	さつまいも	32	40	さつまいも	32	40			
	グラニュー糖	8	10	グラニュー糖	8	10	絹ごし豆腐	8	10	絹ごし豆腐	8	10	車糖	8	10	車糖	8	10			
	マーガリン	6.4	8	マーガリン	6.4	8	車糖	8	10	車糖	8	10	食塩	0.1	0.1	食塩	0.1	0.1			
	ピュアココア	1.6	2	ピュアココア	1.6	2	醤油	0.8	1	醤油	0.8	1	薄力粉	9.6	12	薄力粉	9.6	12			
	牛乳			牛乳			みりん風調味料	1.6	2	みりん風調味料	1.6	2	牛乳			牛乳					
牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	8	10	牛乳	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120				
延 長				塩せんべい			ぼたぼた焼き			ぼたぼた焼き			ぱりんこ			ぱりんこ					

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 5月 [山ノ本こども園]

	1 1 (月)			1 2 (火)			1 3 (水)			1 4 (木)			1 5 (金)			1 6 (土)		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	◎料理長お任せ献立																	
	竹の子ごはん			白米			白米			おにぎり(わかめ)			白米			焼き鳥丼		
	米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	32	40	米	40	50	米	48	60
	みりん風調味料	0.8	1	カレーのムニエル~大塚ソース	32	40	鶏肉の佃煮焼き	48	60	炊き込みわかめ	0.4	0.5	ポークチャップ	28	35	鶏もも	40	50
	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	まがれい	0.1	0.1	うすくちしょうゆ	0.8	1	牛蒡めん	80	100	豚もも	28	35	根深ねぎ	16	20
	だし	0.8	1	食塩	0.1	0.1	みりん風調味料	0.8	1	豚もも	12	15	たまねぎ	28	35	たまねぎ	24	30
	たけのこ	8	10	薄力粉	4	5	料理酒	0.8	1	キャベツ	12	15	ぶなしめじ	20	25	こいくちしょうゆ	2.4	3
	にんじん	2.4	3	マーガリン	1.6	2	刻み揚げ	0.8	1	たまねぎ	12	15	にんじん	16	20	みりん風調味料	2.4	3
	生しいたけ	2.4	3	しそ	0.8	1	刻み揚げ	0.1	0.1	りよくとうもやし	16	20	トマトケチャップ	2.8	3.5	車糖	2	2.5
							青菜ともやしの磯和え	20	25	にんじん	8	10	ウスターソース	1.2	1.5	アスパラときのこの和え物		
昼食	鶏の新緑みそ焼き			ゴロゴロ野菜のサラダ			チンゲンサイ			トマトソース			アスパラ			アスパラ		
	鶏もも	40	50	キャベツ	24	30	りよくとうもやし	20	25	トマトソース	4	5	マーガリン	0.1	0.1	アスパラ	16	20
	グリーンピース	4	5	スナップエンドウ	8	10	みりん風調味料	0.6	0.7	にら	4	5	ブロッコリーとハムのサラダ	20	25	ぶなしめじ	16	20
	オリーブ油	1.2	1.5	にんじん	12	15	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	にら	4	5	ブロッコリー	20	25	えのきたけ	8	10
	淡色辛みそ	1.6	2	トマトソース	4	5	焼きのり	0.2	0.3	こいくちしょうゆ	2.4	3	たまねぎ	4	5	みりん風調味料	1.2	1.5
	車糖	1.6	2	和風ドレッシング	1.6	2	だし	0.8	1	みりん風調味料	1.2	1.5	ローズマリー	4	5	こいくちしょうゆ	1.2	1.5
	みりん風調味料	1.6	2						だし	0.8	1	マヨネーズ	2.4	3	だし	0.8	1	
							大根とさつま揚げの煮物	24	30	かぼちゃの天ぷら	24	30	食塩	0.1	0.1	さといもから揚げ		
							大根	4	5	西洋かぼちゃ	0	0	だし	0.8	1	さといも	24	30
							さつま揚げ	4	5	食塩	0	0	さつまいもの甘煮			こいくちしょうゆ	0.8	1
離乳食	新じゃがのそぼろ煮			フライドポテト			コンソメスープ			バナナ			バナナ			バナナ		
	じゃがいも	24	30	フライドポテト	32	40	大根	24	30	西洋かぼちゃ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	豚ひき肉	8	10	食塩	0.2	0.3	さつま揚げ	4	5	食塩	0	0	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	えだまめ	4	5	パセリ	0.1	0.1	にんじん	4	5	薄力粉	2.4	3	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	コンソメスープ			うすくちしょうゆ	0.6	0.7	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	料理酒	1.2	1.5	たまねぎ	12	15	みりん風調味料	0.6	0.7	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	みりん風調味料	0.8	1	ベーコン	5.6	7	車糖	0.4	0.5	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
	車糖	0.8	1	パセリ	0.1	0.1	だし	0.8	1	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
				だし	0.4	0.5	わかめと玉ねぎの味噌汁	0.2	0.5	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
							カットわかめ	0.2	0.5	バナナ	24	30	バナナ	24	30	バナナ	24	30
離乳食	鯛汁			甘夏ゼリー			おかゆ			おかゆ			おかゆ			おかゆ		
	まだい	8	10	なつみかん	8	10	じゃがいも	80~90	軟 80	じゃがいも	80~90	軟 80	じゃがいも	80~90	軟 80	じゃがいも	80~90	軟 80
	だいたいこ	4	5	オレンジ飲料	26	32	にんじん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	85
	にんじん	2.4	3	粉寒天	0.6	0.8	だいたいこ	15	15	たまねぎ	15	15	だいたいこ	15	15	たまねぎ	15	15
	薬ねぎ	0.8	1	車糖	2.6	3.2	白身魚	50~70	70~80	白身魚	50~70	70~80	白身魚	50~70	70~80	白身魚	50~70	70~80
	食塩	0.2	0.3				野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80
	うすくちしょうゆ	1.2	1.5				野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80
	だし	0.8	1				野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80
							野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80
							野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80
昼間食	じゃこトースト			お好み風おやき			アップルパイ			水羊羹			ごまクッキー			ジャムサンド		
	食パン	20	20	キャベツ	24	30	りんご	16	20	こしあん	20	25	おけいひん	12	15	食パン	20	20
	しらす干し	1.6	2	木綿豆腐	20	25	車糖	4	5	車糖	4.8	6	車糖	0.8	1	食パン	10	10
	マヨネーズ	2.4	3	豚ひき肉	5.6	7	レモン	0.8	1	粉寒天	0.2	0.2	牛乳	1.6	2	いちごジャム	10	10
	あおのり	0.1	0.1	薬ねぎ	3.2	4	餃子の皮	10	10	粉寒天	0.2	0.2	牛乳	1.6	2	牛乳	100	120
	牛乳	100	120	薄力粉	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
				薄力粉	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
				薄力粉	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
				薄力粉	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
				薄力粉	8	10	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
延長	クラッカー			塩せんべい			ぼたぼた焼き			ばりんこ			クラッカー			源氏パイ		

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇 献立一覧表 〇〇

2026年 5月 [山ノ本こども園]

	25 (月)			26 (火)			27 (水)			28 (木)			29 (金)			30 (土)		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
昼食	白米			白米			おにぎり (ゆかり)			ビビンバ丼			白米			ハヤシライス		
	米	40	50	米	40	50	ゆかり粉	32	40	米	48	60	米	40	50	米	48	60
	赤魚の生姜煮			鶏のから揚げ カレー味			肉うどん			豚ひき肉	24	30	アジのフライ			豚もも	12	15
	あかうお	32	40	鶏もも	48	60	うどん	80	100	にんじん	4	5	まあじ	32	40	たまねぎ	16	20
	しょうが	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.6	2	牛もも	16	20	ブラックマッペもやし	4	5	食塩	0.1	0.1	にんじん	4	5
	こいくちしょうゆ	1	1.3	料理酒	1.6	2	たまねぎ	16	20	ほうれんそう	4	5	薄力粉	3.2	4	マッシュルーム	4	5
	車糖	0.8	1	薄力粉	1.6	2	にんじん	8	10	だし	0.8	1	パン粉	4	5	ハヤシルウ	6.4	8
	みりん風調味料	0.8	1	片栗粉	1.6	2	車糖	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	調合油	3.2	4	トマトケチャップ	3.2	4
	料理酒	0.8	1	カレー粉	0.3	0.4	こいくちしょうゆ	0.8	1	ごま	0.8	1	とんかつソース	2.4	3	2種芋サラダ		
	人参しりしり			調合油	2.4	3	葉ねぎ	0.8	1	ごま油	0.8	1	かぼちゃの塩バター			じゃがいも	8	10
	にんじん	24	30	スナップエンドウのツナ和え			うすくちしょうゆ	2	2.5	春雨サラダ			西洋かぼちゃ	24	30	さつまいも	8	10
	鶏卵	16	20	スナップエンドウ	8	10	みりん風調味料	1.2	1.5	緑豆はるさめ	3.2	4	調合油	0.2	0.2	きゅうり	4	5
うすくちしょうゆ	0.6	0.8	キャベツ	16	20	だし	1.6	2	きゅうり	3.2	4	車糖	0.8	1	にんじん	4	5	
みりん風調味料	0.8	1	にんじん	4	5	竹輪の磯部揚げ			にんじん	2.4	3	マーガリン	0.8	1	プロセスチーズ	1.6	2	
車糖	0.8	1	まぐろ缶詰	4	5	焼き竹輪	24	30	ローズハム	2.4	3	食塩	0.1	0.1	食塩	0.1	0.1	
だし	0.8	1	みりん風調味料	1.2	1.5	調合油	0.8	1	マヨネーズ	2.4	3	キャベツと竹輪のごまマヨ和え			マヨネーズ	3.2	4	
青菜のゆかり和え			だし	0.8	1	薄力粉	1.1	1.4	中華スープ			キャベツ	28	35	カルピスゼリー			
チンゲンサイ	28	35	さつまいもの金平			あおさ	0.1	0.1	カットわかめ	2.4	3	焼き竹輪	5.6	7	カルピス	20	25	
にんじん	8	10	さつまいも	16	20	オレンジゼリー			ストローク缶詰	4	5	車糖	1.2	1.5	寒天	6.4	8	
ゆかり粉	0.4	0.5	にんじん	8	10	オレンジ飲料	25.6	32	かいわれだいこん	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.8	1	ごま	1.6	2	
みりん風調味料	0.4	0.5	さつまいも揚げ	4	5	寒天	0.5	0.6	だし	0.6	0.8	だし	0.8	1	マヨネーズ	1.2	1.5	
うすくちしょうゆ	0.4	0.5	ごま油	1.2	1.5	車糖	2.6	3.2	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	豆腐となめこの味噌汁			ソフト豆腐	12	15	
ごま油	0.4	0.5	車糖	0.6	0.8	バナナ			バナナ	24	30	なめこ	6.4	8	なめこ	6.4	8	
さといもと油揚げの味噌汁			こいくちしょうゆ	0.6	0.8	だいこんとえのきのすまし汁						葉ねぎ	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	
さといも	24	30	だいこん	4	5	大根	4	5				だし	0.8	1	だし	0.8	1	
油揚げ	8	10	えのきたけ	8.4	8	えのきたけ	8.4	8				淡色辛みそ	3.2	4	淡色辛みそ	3.2	4	
葉ねぎ	0.8	1	糸みつば	0.8	1	糸みつば	0.8	1										
だし	0.8	1	うすくちしょうゆ	1	1.3	うすくちしょうゆ	1	1.3										
淡色辛みそ	3.2	4	食塩	0.1	0.2	食塩	0.1	0.2										
			だし	0.8	1	だし	0.8	1										
離乳食	おかゆ	後期②	後期③	おかゆ	後期②	後期③	おかゆ	後期②	後期③	おかゆ	後期②	後期③	おかゆ	後期②	後期③	おかゆ	後期②	後期③
	チンゲンサイ	80~90	軟 80	キャベツ	80~90	軟 80	キャベツ	80~90	軟 80	ほうれんそう	80~90	軟 80	キャベツ	80~90	軟 80	たまねぎ	80~90	軟 80
	にんじん	40	85	だいこん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	85	かぼちゃ	40	85	にんじん	40	85
	さといも			さつまいも			たまねぎ			きゅうり			にんじん			じゃがいも		
	白身魚	15	15	まぐろ缶詰	15	15	豆腐	15	15	豆腐	45	45	豆腐	45	45	白身魚	15	15
野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	
昼間食	ミニアメリカンドッグ			あんトースト			ツナサンド			マカロニきなこ			チュロス			コーントースト		
	おトケキックス	16	20	食パン	20	20	食パン	20	20	マカロニ	24	30	おトケキックス	16	20	食パン	20	20
	ウインナーソーセージ	12	15	こしあん	6.2	8	まぐろ缶詰	8	10	きな粉	8	10	鍋ごし豆腐	16	20	ストローク缶詰	4	5
	牛乳	12	15	マーガリン	2.4	3	たまねぎ	8	10	車糖	12	15	牛乳	4	5	マヨネーズ	2.4	3
	調合油	2.4	3	牛乳			マヨネーズ	4	5	牛乳	4	5	調合油	1.6	2	プロセスチーズ	2.4	3
牛乳			牛乳	100	120	牛乳			牛乳	100	120	牛乳			牛乳			
牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	
延長	クラッカー			ぱりんこ			源氏パイ			塩せんべい			ぼたぼた焼き			クラッカー		

*都合により献立を変更することがあります。