

献立一覧表

2026年 6月 [山ノ本こども園]

	1 (月)			2 (火)			3 (水)			4 (木)			5 (金)			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	白米 米	40	50	ロールパン ロールパン	40	40	白米 米	40	50	◎噛み噛み献立 白米 米			おにぎり(わかめ) 米	32	40	小松菜チャーハン 米	48	60
	鶏肉の照り焼き 鶏もも	40	50	ポークチャップ 豚もも	28	35	さばの塩焼き まさば	40	40	れんこんバーグ 鶏ひき肉	32	40	五目うどん うどん	80	100	鶏もも	12	15
	みりん風調味料	0.8	1	たまねぎ	28	35	食塩	0.2	0.2	れんこん	21	26	鶏卵	16	20	しらす干し	0.8	1
	こいくちしょうゆ	0.8	1	ぶなしめじ	20	25	千切煮			木綿豆腐	10.4	13	こねぎ	8	10	こまつな	8	10
	青菜の磯和え			にんじん	16	20	切干しだいこん	3.2	4	かたくり粉	1.6	2	油揚げ	1.6	2	にんじん	4	5
	チンゲンサイ	28	35	トマトケチャップ	2.4	3	生しいたけ	4	5	車糖	1.6	2	にんじん	4	5	調合油	1.2	1.5
	にんじん	5.6	7	ウスターソース	1	1.2	にんじん	4	5	こいくちしょうゆ	1.6	2	生しいたけ	4	5	だし	0.8	1
	みりん風調味料	0.8	1	こいくちしょうゆ	1	1.2	グリンピース	1.6	2	みりん風調味料	1.2	1.5	うすくちしょうゆ	1.6	2	食塩	0.2	0.2
	うすくちしょうゆ	0.8	1	マーガリン	0.1	0.1	うすくちしょうゆ	1	1.2	高野豆腐と切り昆布煮 高野豆腐	3.2	4	みりん風調味料	1.6	2	こいくちしょうゆ	8	1
	焼きのり	0.16	0.2	コーンスローサラダ キャベツ	16	20	みりん風調味料	1	1.2	にんじん	4	5	しょうが	2	3	かぼちゃの肉味噌かけ 西洋かぼちゃ	16	20
	だし	0.8	1	きゅうり	8	10	だし	0.8	1	グリンピース	1.6	2	さつま芋の天ぷら さつまいも	24	30	豚ひき肉	8	10
	五目豆			スイートコン缶詰	4	5	キャベツのゆかり和え キャベツ	28	35	刻み昆布	1.2	1.5	食塩	0.1	0.1	車糖	0.8	1
だいちず水煮缶詰	16	20	にんじん	4	5	にんじん	4	5	車糖	1.2	1.5	薄力粉	2	3	こいくちしょうゆ	0.2	0.3	
刻み昆布	0.8	1	穀物酢	0.8	1	ゆかり粉	0.4	0.5	うすくちしょうゆ	1	1.3	バナナ			料理酒	0.8	1	
にんじん	4	5	車糖	0.8	1	みりん風調味料	0.6	0.8	だし	0.8	1	バナナ	24	30	片栗粉	0.8	1	
さつま揚げ	3.2	4	食塩	0.1	0.1	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	春雨サラダ 普通はるさめ	2.4	3				中華スープ りよくとうもやし	8	10	
板こんにやく	4	5	調合油	1.2	1.5	ごま油	0.4	0.5	きゅうり	5.6	7				スイートコン	4	5	
うすくちしょうゆ	0.8	1	シュガーおさつ さつまいも	32	40	豆腐と人参のすまし汁 絹ごし豆腐	8	10	にんじん	4	5				だし	0.8	1	
みりん風調味料	0.6	0.8	車糖	0.8	1	にんじん	5.6	7	糸みつば	0.8	1				かいわれだいこん	0.8	1	
車糖	0.4	0.5	コンソメスープ たまねぎ	12	15	うすくちしょうゆ	0.4	0.5	食塩	0.1	0.1				うすくちしょうゆ	1.6	2	
だし	0.8	1	スイートコン	4	5	食塩	0.1	0.1	だし	0.8	1				ももゼリー もも飲料	16	20	
わかめと油揚げの味噌汁			パセリ	0.1	0.1	だし	0.8	1	ごぼうと油揚げの味噌汁 ごぼう	8	10				寒天	1.6	2	
カットわかめ	0.4	0.5	だし	0.8	1	牛乳 普通牛乳	100	120	油揚げ	6.4	8				グラニュー糖	4.8	6	
油揚げ	6.4	8	牛乳						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							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	うどん	後期② 60	後期③ 60	おかゆ	後期② 80~90	後期③ 軟 80
	チンゲンサイ			たまねぎ			キャベツ			キャベツ			こまつな			こまつな		
	にんじん	40	80	にんじん	40	55	にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	85	たまねぎ	40	85
	さつまいも			さつまいも			しいたけ			さつまいも			かぼちゃ			かぼちゃ		
	大豆	20	20	豆腐	45	45	豆腐	45	45	ささみ	15	15	しらす	15	15	豚ミンチ	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	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			鮭おにぎり			ごまクッキー			ボンデケーキ			りんごケーキ			ジャムサンド		
	焼きふ	8	10	米	32	40	ホットケーキミックス	12	15	白玉粉	9.6	12	ホットケーキミックス	7.5	15	食パン	16	20
	グラニュー糖	8	10	しろさけ	8	10	車糖	0.8	1	絹ごし豆腐	13	16	車糖	4.8	6	いちごジャム	8	10
	マーガリン	6.4	8	食塩	0.1	0.1	普通牛乳	1.6	2	バルメザンチーズ	2.4	3	調合油	1.6	2	牛乳		
牛乳			だし	0.8	1	調合油	2.4	3	鶏卵	2.4	3	普通牛乳	8	10	普通牛乳	100	120	
普通牛乳	100	120				ごま	1.6	2	普通牛乳	1.6	2	りんご缶詰	14.4	18				
						牛乳			牛乳			牛乳						
						普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120				
延長	ぱりんこ			ぼたぼた焼き			源氏パイ			クラッカー			塩せんべい			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 6月 [山ノ本こども園]

	15 (月)			16 (火)			17 (水)			18 (木)			19 (金)			20 (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			白米			白米			◎まごわやさしい献立 白米			親子丼				
	米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	48	60		
	レモンチキン			厚揚げと豚肉のチャンプルー風			白身魚のカレーソテー			豚じゃが			鯖のごま味噌焼き			鶏もも	24	30		
	鶏もも	48	60	豚ひき肉	16	20	まだら	32	40	豚もも	16	20	さくら	32	40	たまねぎ	32	40		
	食塩	0.1	0.1	厚揚げ	24	30	食塩	0.1	0.1	じゃがいも	32	40	料理酒	0.8	1	鶏卵	24	30		
	こしょう	0.1	0.1	キャベツ	24	30	料理酒	0.8	1	にんじん	8	10	こいくちしょうゆ	0.8	1	グリーンピース	2.4	3		
	かたくり粉	3.2	4	にんじん	4	5	薄力粉	2.4	3	たまねぎ	16	20	みりん風調味料	1.2	1.5	こいくちしょうゆ	1.2	1.5		
	こいくちしょうゆ	1.6	2	鶏卵	8	10	カレー粉	0.2	0.3	グリーンピース	2.4	3	淡色辛みそ	1.6	2	みりん風調味料	1	1.2		
	車糖	1.6	2	だし	0.4	0.5	調合油	1.6	2	こいくちしょうゆ	1.6	2	車糖	1.6	2	車糖	0.5	0.6		
	レモン	3.2	4	こいくちしょうゆ	0.8	1	キャベツとコーンのフレンチサラ			みりん風調味料	1.2	1.5	みりん風調味料	1.2	1.5	だし	0.8	1		
	かぼちゃのソテー			もやしとほうれんそうのナムル			キャベツ	24	30	車糖	0.8	1	ごま	2.4	3	かたくり粉	4	5		
	西洋かぼちゃ	24	30	ほうれんそう	16	20	にんじん	4	5	だし	0.8	1	ひじき豆			ほうれんそうとひじきの白和え				
調合油	0.4	0.5	りょくとうもやし	16	20	スイートコーン	4	5	ピーフンのサラダ			ほしひじき	2.4	3	ほうれんそう	24	30			
食塩	0.1	0.1	にんじん	4	5	穀物酢	1.6	2	ピーフン	2.4	3	だいず水煮缶詰	16	20	ほしひじき	1	1.3			
こしょう	0.1	0.1	ごま油	0.4	0.5	車糖	0.8	1	きゅうり	5.6	7	にんじん	8	10	車糖	0.4	0.5			
ゴロゴロ野菜のサラダ			こいくちしょうゆ	0.8	1	調合油	0.8	1	にんじん	4	5	油揚げ	5.6	7	にんじん	4	5			
キャベツ	16	20	ごま	0.8	1	食塩	0.1	0.1	ロースハム	4	5	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	木綿豆腐	16	20			
きゅうり	12	15	かぼちゃのチーズ焼き			ジャーマンポテト			マヨネーズ	4	5	みりん風調味料	0.6	0.8	ごま	2.4	3			
にんじん	8	10	西洋かぼちゃ	32	40	じゃがいも	16	20	だし	0.2	0.2	車糖	0.4	0.5	車糖	2.4	3			
スイートコーン缶詰	4	5	たまねぎ	8	10	たまねぎ	8	10	穀物酢	0.1	0.1	小松菜のごま和え			だし	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.6	0.8
こいくちしょうゆ	1.6	2	ベーコン	4	5	ベーコン	4	5	焼き竹輪	4	5	こまつな	24	30	青菜の卵和え			淡色辛みそ	0.3	0.4
みりん風調味料	0.4	0.5	マヨネーズ	0.8	1	食塩	0.2	0.2	車糖	0.4	0.5	みりん風調味料	0.8	1	チンゲンサイ	17.6	22	しいたけとわかめのすまし汁		
穀物酢	0.4	0.5	プロセスチーズ	4	5	こしょう	0.1	0.1	みりん風調味料	0.8	1	うすくちしょうゆ	0.8	1	にんじん	6.4	8	しいたけ	6.4	8
車糖	0.4	0.5	麩とえのきのすまし汁			マーガリン	1.6	2	ごま	0.4	0.5	だし	0.8	1	錦糸玉子	4	5	カットわかめ	0.4	0.5
ごま油	0.4	0.5	焼きふ	1.6	2	パセリ	0.1	0.1	大根と人参の味噌汁			じゃがいも	28	35	みりん風調味料	0.8	1	糸みつば	0.8	1
コンソメスープ			えのきたけ	6.4	8	コンソメスープ			大根	9.6	12	じゃがいもとわかめの味噌汁			うすくちしょうゆ	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.5
たまねぎ	12	15	糸みつば	0.8	1	オクラ	8	10	ごま	0.4	0.5	だし	0.8	1	だし	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5
ベーコン	4	5	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	にんじん	12	15	だし	0.8	1	じゃがいもとわかめの味噌汁			カットわかめ	0.4	0.5	食塩	0.2	0.3
パセリ	0.1	0.1	食塩	0.2	0.3	パセリ	0.1	0.1	にんじん	9.6	12	大根	9.6	12	葉ねぎ	0.8	1	だし	0.8	1
だし	0.8	1	だし	0.8	1	だし	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	だし	0.8	1	淡色辛みそ	3.2	4	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		
キャベツ			ほうれんそう			たまねぎ			こまつな			チンゲンサイ			ほうれんそう					
にんじん	40	55	たまねぎ	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85	たまねぎ	40	55			
かぼちゃ			さつまいも			じゃがいも			だいこん			じゃがいも			にんじん					
豆腐	45	45	豚ミンチ	15	15	白身魚	15	15	豆腐	45	45	白身魚	15	15	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			
バナナケーキ			ミニスイートポテト			フルーツ水羊羹			じゃこトースト			あじさいゼリー			マシュマロおこし					
おツキキックス	16	20	さつまいも	32	40	こしあん	32	40	食パン	16	20	ぶどう飲料	8	10	コーンフレーク	16	20			
普通牛乳	16	20	普通牛乳	12	15	粉寒天	0.4	0.5	しらす干し	1.6	2	寒天	0.2	0.3	マシュマロ	16	20			
車糖	2.4	3	車糖	4	5	車糖	5.6	7	マヨネーズ	2.4	3	車糖	0.8	1	マーガリン	2.4	3			
調合油	1.6	2	牛乳			食塩	0.1	0.1	あおのり	0.1	0.1	かき氷シロップ	8	10	牛乳					
バナナ	12	15	普通牛乳	100	120	みかん缶詰	4	5	牛乳	80	100	普通牛乳	80	100	普通牛乳	100	120			
牛乳			普通牛乳			もも缶詰	4	5	普通牛乳	100	120	車糖	4	5	普通牛乳					
普通牛乳	100	120	普通牛乳			牛乳			普通牛乳			粉寒天	1.2	1.5	普通牛乳					
			普通牛乳	100	120	普通牛乳			普通牛乳			普通牛乳	100	120	普通牛乳					
延長	塩せんべい			クラッカー			ばりんこ			源氏パイ			ぼたぼた焼き			塩せんべい				

*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 6月 [山ノ本こども園]

	2 2 (月)			2 3 (火)			2 4 (水)			2 5 (木)			2 6 (金)			2 7 (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	豚丼			白米			おにぎり(ゆかり)			白米			◎料理長お任せ献立			おにぎり(ごましお)		
	米	48	60	米	40	50	米	32	40	米	40	50	とうもろこしご飯			米	32	40
	豚そともも	24	30	鶏のから揚げ			ゆかり粉	0.4	0.5	鶏肉と根菜の煮物			米	40	50	ごま	0.4	0.5
	たまねぎ	16	20	鶏もも	40	50	冷やしきつねうどん			鶏もも	24	30	とうもろこし	8	10	食塩	0.1	0.1
	葉ねぎ	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	うどん	64	80	じゃがいも	16	20	食塩	0.2	0.2	野菜たっぷり味噌ラーメン		
	調合油	1.6	2	みりん風調味料	1.2	1.5	油揚げ	16	20	にんじん	12	15	マーガリン	0.2	0.2	蒸し中華めん	80	100
	車糖	2	2.5	料理酒	1.2	1.5	蒸しかまぼこ	5.6	7	ごぼう	6.4	8	糖の梅幽庵焼き			豚もも	12	15
	こいくちしょうゆ	2	2.5	薄力粉	2.4	3	葉ねぎ	0.8	1	さいやいんげん	2.4	3	さわら	32	40	キャベツ	12	15
	みりん風調味料	2	2.5	調合油	2.4	3	うすくちしょうゆ	2.4	3	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	梅干し	0.4	0.5	たまねぎ	12	15
	だし	0.8	1	じゃが芋のマヨ昆布和え			みりん風調味料	2	2.5	車糖	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	りよくとうもやし	16	20
	かたくり粉	1.6	2	じゃがいも	24	30	だし	1.6	2	みりん風調味料	0.4	0.5	みりん風調味料	1.6	2	にんじん	8	10
	厚揚げごましょうゆ焼き			塩昆布	0.4	0.5	かぼちゃのそぼろ煮			料理酒	0.4	0.5	料理酒	1.6	2	スイートコーン缶詰	4	5
	厚揚げ	24	30	マヨネーズ	1.2	1.5	西洋かぼちゃ	32	40	ほうれん草のおかか和え			刻み柚子	0.1	0.1	にら	4	5
	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	ごま	0.4	0.5	鶏ひき肉	8	10	ほうれんそう	24	30	モロヘイヤとトマトのおかか和え			淡色辛みそ	4	5
	みりん風調味料	0.6	0.8	ひじきの和風煮			車糖	0.8	1	えのきたけ	4	5	モロヘイヤ	24	30	こいくちしょうゆ	1.2	1.5
ごま	0.6	0.8	ほしひじき	1.6	2	うすくちしょうゆ	0.8	1	みりん風調味料	1	1.2	トマト	8	10	車糖	0.4	0.5	
車糖	0.4	0.5	油揚げ	2.4	3	みりん風調味料	0.4	0.5	こいくちしょうゆ	1	1.2	きゅうり	8	10	だし	0.8	1	
しょうが	0.2	0.2	にんじん	8	10	だし	0.8	1	かつお節	0.4	0.5	みりん風調味料	1.6	2	ごま	0.8	1	
ごま油	0.4	0.5	えだまめ	1.6	2	ぶどうゼリー			だし	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.6	2	調合油	0.8	1	
キャベツときゅうりの酢の物			こいくちしょうゆ	0.8	1	ぶどう飲料	25.6	32	さつまいものレモン煮			かつお節	0.4	0.5	きゅうりとかにかまのごま和え			
キャベツ	20	25	みりん風調味料	0.8	1	さつまいも	0.5	0.6	さつまいも	24	30	だし	0.8	1	きゅうり	32	40	
きゅうり	6.4	8	車糖	0.4	0.5	寒天	0.8	1	車糖	4.8	6	けんちん汁			かに風味かまぼこ	5.6	7	
にんじん	6.4	8	だし	0.8	1	車糖	2.6	3.2	食塩	0.1	0.1	大根	6.4	8	車糖	0.8	1	
穀物酢	3.2	4	キャベツとにんじんの味噌汁			レモン	0.4	0.5	レモン	0.4	0.5	にんじん	6.4	8	こいくちしょうゆ	0.8	1	
車糖	1.2	1.5	キャベツ	12	15	キャベツ			キャベツとえのきのすまし汁			厚揚げ	6.4	8	ごま	1.6	2	
食塩	0.1	0.1	にんじん	8	10	えのきたけ	6.4	8	キャベツ	12	15	さといも	6.4	8	だし	0.8	1	
だし	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	えのきたけ	6.4	8	えのきたけ	6.4	8	葉ねぎ	0.8	1	オレンジ			
豆腐とわかめの味噌汁			淡色辛みそ	3.2	4	糸みつば	0.8	1	糸みつば	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	パレンシアオレンジ	24	30	
ソフト豆腐	16	20	だし	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	だし	0.8	1	淡色辛みそ	3.2	4	
カットわかめ	0.4	0.5	野菜スープ	5.0	7.0	野菜スープ	5.0	7.0	食塩	0.2	0.3	みりん風調味料	0.8	1	みりん風調味料	0.8	1	
葉ねぎ	0.8	1						だし	0.8	1	水無月風ブランマンジェ			普通牛乳	48	60		
淡色辛みそ	3.2	4									普通牛乳	5.6	7	車糖	5.6	7		
だし	0.8	1									ゼラチン	0.8	1	ゼラチン	0.8	1		
											甘納豆	4	5	甘納豆	4	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	うどん	後期② 60	後期③ 60	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			たまねぎ			ほうれんそう			モロヘイヤ			たまねぎ		
たまねぎ	40	55	にんじん	40	85	赤ピーマン	40	85	にんじん	40	80	にんじん	40	85	にんじん	40	85	
にんじん			じゃがいも			かぼちゃ			さつまいも			だいごん			さつまいも			
豆腐	45	45	豚ミンチ	15	15	ささみ	15	15	いんげん豆	20	20	白身魚	15	15	豚ミンチ	15	15	
野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	野菜スープ	5.0~7.0	7.0~8.0	
昼間食	揚げパン			お好み風おやき			夏野菜ピザトースト			ブルドネージュ			マカロニきなこ			アップルポテトパイ風		
	ロールパン	24	30	キャベツ	24	30	食パン	16	20	薄力粉	17.6	22	マカロニ	32	40	りんご	16	20
	調合油	2.4	3	木綿豆腐	20	25	トマトケチャップ	3.2	4	かたくり粉	3.2	4	きな粉	12	15	さつまいも	16	20
	車糖	1.6	2	豚ひき肉	5.6	7	ブロセスチーズ	3.2	4	マーガリン	9.6	12	車糖	12	15	車糖	4	5
	きな粉	0.8	1	葉ねぎ	3.2	4	赤ピーマン	1.6	2	車糖	3.2	4	牛乳			レモン	0.8	1
	牛乳			薄力粉	8	10	ズッキーニ	1.6	2	ベーキングパウダー	0.2	0.2	普通牛乳	100	120	ぎょうぎの皮	8	10
	普通牛乳	100	120	鶏卵	4	5	たまねぎ	2.4	3	粉糖	2.4	3	牛乳			普通牛乳	100	120
				だし	0.1	0.1	ウインナーソーセージ	3.2	4	牛乳			普通牛乳	100	120			
				調合油	0.8	1	牛乳			普通牛乳								
				お好み焼きソース	1.2	1.5	普通牛乳	100	120									
			マヨネーズ	1.2	1.5													
			かつお節	0.2	0.3													
			あおのり	0.2	0.2													
延長	ばりんこ			源氏パイ			ぼたぼた焼き			塩せんべい			クラッカー			ばりんこ		

*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 6月 [山ノ本こども園]

		29 (月)		30 (火)					
		材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g		
昼食	白米		40	50	白米		40	50	
	米				米				
	麻婆豆腐				タンドリーチキン				
	鶏ひき肉		16	20	鶏もも		40	50	
	木綿豆腐		32	40	トマトケチャップ		2.4	3	
	たまねぎ		8	10	カレー粉		1.6	2	
	乾しいたけ		5.6	7	ヨーグルト		40	50	
	にんじん		5.6	7	食塩		0.2	0.2	
	ごま油		2	2.5	ブロッコリーとポテトのソテー				
	こいくちしょうゆ		0.8	1	じゃがいも		24	30	
	赤色辛みそ		0.8	1	ブロッコリー		12	15	
	車糖		0.8	1	ベーコン		4	5	
かたくり粉		0.8	1	調合油		0.8	1		
オイスターソース		0.8	1	食塩		0.1	0.1		
中華風春雨サラダ				マカロニサラダ					
普通はるさめ		2.4	3	マカロニ		4	5		
きゅうり		5.6	7	きゅうり		5.6	7		
にんじん		4	5	たまねぎ		4	5		
ロースハム		4	5	にんじん		4	5		
こいくちしょうゆ		0.6	0.8	マヨネーズ		4	5		
穀物酢		0.6	0.8	食塩		0.1	0.1		
車糖		0.3	0.4	コンソメスープ					
だし		0.1	0.1	キャベツ		12	15		
ごま油		0.4	0.5	スイートコン		4	5		
ごま		0.4	0.5	バセリ		0.1	0.1		
さつまいもの金平				だし		0.8	1		
さつまいも		12	15	だし		0.8	1		
にんじん		8	10						
さつまいも揚げ		4	5						
ごま油		1.2	1.5						
車糖		0.6	0.8						
こいくちしょうゆ		0.5	0.6						
調合油		1.6	2						
中華スープ									
カットわかめ		2.4	3						
スイートコン缶詰		4	5						
かいわれだいこん		0.8	1						
だし		0.4	0.5						
うすくちしょうゆ		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			
	たまねぎ			キャベツ					
	にんじん	40	85	にんじん	40	55			
	さつまいも			じゃがいも					
	ささみ	15	15	豆腐	45	45			
	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80			
昼間食	バイナップルケーキ			水無月					
	ホットケーキ	16	20	薄力粉	8	10			
	普通牛乳	11.2	14	かたくり粉	1.6	2			
	車糖	3.2	4	車糖	3.2	4			
	調合油	1.6	2	甘納豆	4	5			
	バイナップル缶詰	8	10	牛乳					
	牛乳			普通牛乳	100	120			
	普通牛乳	100	120						
延長	ぱりんこ			クラッカー					

*都合により献立を変更することがあります。