

〇〇 献 立 一 覧 表 〇〇

2026年 9月 〔山ノ本こども園〕

		1（火）			2（水）			3（木）			4（金）			5（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
昼食		白米			白米			おにぎり（わかめ）			白米			和風ピラフ		
		米	40	50	米	40	50	米	32	40	米	40	50	米	40	50
		鮭の塩焼き			鶏肉の照り焼き			炊き込みわかめ	0.2	0.3	豚肉の生姜焼き			鶏むね	24	30
		しろさけ	32	40	鶏もも	48	60	五目うどん			豚かた	32	40	こまつな	16	20
		食塩	0.1	0.2	みりん風調味料	2.4	3		うどん	80	100	たまねぎ	12	15	たまねぎ	8
		こいくちしょうゆ	0.4	0.5	こいくちしょうゆ	2.4	3	鶏もも	24	30	にんじん	8	10	にんじん	4	5
		車糖	0.8	1	ビーフンサラダ			こまつな	8	10	しょうが	0.2	0.3	ｽｲｰﾄﾎﾞｰﾝ缶詰	4	5
		だし	16	20				油揚げ	2.4	3	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	調合油	0.4	0.5
		ひじきの和風煮			きゅうり	8	10	にんじん	6.4	8	みりん風調味料	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.5
			ほしほじき	2.4	3	にんじん	4	5	生しいたけ	6.4	8	車糖	0.4	0.5	車糖	0.2
昼食		油揚げ	4	5	ローズハム	4	5	うすくちしょうゆ	0.8	1	調合油	0.4	0.5	食塩	0.2	0.2
		にんじん	8	10	穀物酢	1	1.2	みりん風調味料	1.6	2	ブロッコリーとコーンのマヨ和え			こしょう	0.1	0.1
		えだまめ	4	5	車糖	1	1.2	だし	80	100				切干大根の和えもの		
		こいくちしょうゆ	1.2	1.5	こいくちしょうゆ	0.8	1	しょうが	1.6	2	ブロッコリー	28	35	切干しだいこん	4	5
		みりん風調味料	1.2	1.5	ごま油	0.2	0.5	竹輪の磯部焼き			ｽｲｰﾄﾎﾞｰﾝ缶詰	4	5	にんじん	4	5
		車糖	0.4	0.5	小松菜ともやしの味噌汁				焼き竹輪	16	20	車糖	1.2	1.5	きゅうり	16
		だし	8	10				薄力粉	2.4	3	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	ごま油	0.4	0.5
		ほうれん草と大根の味噌汁			こまつな	16	20	マヨネーズ	1.6	2	だし	0.8	1	車糖	0.6	0.8
			ほうれんそう	16	20	ブラックマッペもやし	8	10	あおさ	0.1	0.1	青菜と人参のすまし汁			穀物酢	0.8
		離乳食		大根	16	20	葉ねぎ	1.6	2	ももゼリー			チンゲンサイ	16	20	ごま
葉ねぎ	1.6			2	淡色辛みそ	3.2	4	もも飲料	26	32	にんじん	4	5	キャベツと玉ねぎの味噌汁		
淡色辛みそ	3.2			4	だし	80	100	寒天	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	0.8	1	キャベツ	16	20
だし	80			100				車糖	2.6	3.2	食塩	0.2	0.2	たまねぎ	8	10
											だし	80	100	葉ねぎ	0.8	1
														淡色辛みそ	3.2	4
														だし	0.8	1
														バナナ		
															バナナ	24
昼間食				おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	うどん	後期① 60	後期② 60	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ
		ほうれんそう			こまつな			こまつな			チンゲンサイ			キャベツ		
		にんじん	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85	たまねぎ	40	85	たまねぎ	40	55
		だいこん			さつまいも			だいこん			豚ミンチ			にんじん		
		さけ	15	15	豆腐	45	45	ささみ	15	15	野菜スープ	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
昼間食		ごまクッキー			さつまいも羊羹			コーントースト			オレンジケーキ			クリームボックス		
		ﾎｯﾁｹｰｷｯｸｽ	12	15	さつまいも	16	20	食パン	16	20	ﾎｯﾁｹｰｷｯｸｽ	12	15	食パン	16	20
		車糖	1.6	2	車糖	4.8	6	ｽｲｰﾄﾎﾞｰﾝ缶詰	4	5	車糖	1.6	2	普通牛乳	12	15
		普通牛乳	1.6	2	粉寒天	1.2	1.5	マヨネーズ	2.4	3	調合油	1.6	2	車糖	2.4	3
		調合油	2.4	3	牛乳			プロセスチーズ	1.6	2	普通牛乳	10	12	コーンスターチ	2.4	3
		ごま	1.6	2				パセリ	0.1	0.1	マーマレード	4	5	マーガリン	1.2	1.5
		牛乳			普通牛乳			牛乳			牛乳			加糖練乳		
		普通牛乳	100	120		100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	牛乳		
														普通牛乳	100	120
延長		塩せんべい			クラッカー			源氏パイ			ぱりんこ			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

2026年 9月 〔山ノ本こども園〕

	7 (月)			8 (火)			9 (水)			10 (木)			11 (金)			12 (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
風食	白米 米	40	50	白米 米	40	50	◎重陽の節句 とうもろこしご飯			白米 米	40	50	◎世界の料理～スウェーデン ロールパン			梅とじゃこのおにぎり	30	40
	麻婆豆腐			カレイの煮つけ			米	40	45	焼肉炒め			ロールパン	32	40	米	0.2	0.3
	鶏ひき肉	40	20	まがれい	32	40	とうもろこし	50～72	6	豚もも	32	40	ショットブッラル	20	25	しらす干し	0.2	0.3
	木綿豆腐	16	50	車糖	0.8	1	食塩	0.1	0.2	たまねぎ	16	20	合びき肉	8	10	梅干し	0.2	0.3
	たまねぎ	8	10	みりん風調味料	0.8	1	マーガリン	0.1	0.1	キャベツ	16	20	たんぱく質	2.4	3	野菜たっぷり醤油ラーメン	80	100
	乾しいたけ	5.6	7	こいくちしょうゆ	0.8	1	鶏となすのみぞれ煮			にんじん	8	10	たまねぎ	2.4	3	中華めん	12	15
	にんじん	5.6	7	料理酒	0.8	1	鶏もも	24	30	青ピーマン	4	5	普通牛乳	2.4	3	豚もも	12	15
	こねぎ	1.6	2	しょうが	0.1	0.1	なす	16	20	ごま油	0.4	0.5	鶏卵	2.4	3	キャベツ	12	15
	ごま油	1.2	1.5	青菜のゆかり和え			大根	16	20	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	食塩	0.1	0.1	たまねぎ	16	20
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	チンゲンサイ	24	30	調合油	0.8	1	みりん風調味料	0.8	1	ナツメグ	0.01	0.01	りょくとうもやし	10	10
	赤色辛みそ	0.6	0.8	にんじん	4	5	こいくちしょうゆ	1.6	2	車糖	0.8	1	だし	4	5	にんじん	4	5
	かたくり粉	0.8	1	ゆかり粉	0.2	0.3	みりん風調味料	1.2	1.5	しょうが	0.1	0.2	普通牛乳	8	10	にら	5	5
	オイスターソース	2.4	3	みりん風調味料	0.8	1	車糖	0.8	1	にんにくおろし	0.1	0.2	こいくちしょうゆ	0.4	0.5	こいくちしょうゆ	1.6	2
	バンサンスー			うすくちしょうゆ	0.4	0.5	料理酒	0.8	1	五目豆			マーガリン	0.4	0.5	みりん風調味料	0.8	1
	普通はるさめ	2.4	3	ごま油	0.4	0.5	れんこんと人参のきんぴら			だいず水煮缶詰	16	20	かたくり粉	0.1	0.1	れんこんの磯辺焼き		
	きゅうり	12	15	豚汁			れんこん	12	15	刻み昆布	0.8	1	いちごジャム	2.4	3	れんこん	16	20
	ローズハム	6.4	8	大根	6	8	にんじん	8	10	にんじん	4	5	ブロッコリー	8	10	マヨネーズ	0.8	1
離乳食	にんじん	4	5	にんじん	6	8	ごま油	0.4	0.5	さつま揚げ	4	5	ヤンソン風ポテト			薄力粉	0.8	1
	錦糸玉子	4	5	油揚げ	2.4	3	こいくちしょうゆ	1	1.2	板こんにゃく	4	5	じゃがいも	28	35	あおのり	0.1	0.2
	車糖	0.8	1	豚もも	8	10	車糖	0.8	1	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	たまねぎ	8	10	バナナ		
	穀物酢	1	1.2	葉ねぎ	1.6	2	みりん風調味料	0.4	0.5	みりん風調味料	0.4	0.5	まぐろ缶詰	4	5	バナナ	24	30
	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	うすくちしょうゆ	0.4	0.5	ごま	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	マーガリン	0.4	0.5			
	ごま油	0.4	0.5	だし	80～91	100	小松菜と豆腐のかき玉汁			だし	8	10	普通牛乳	12	15			
	ごま	0.4	0.5	淡色辛みそ	3.2	4	木綿豆腐	16	20	しめじともやしの味噌汁			食塩	0.1	0.1			
	中華スープ			みりん風調味料	0.8	1	こまつな	12	10	ほんしめじ	8	10	こしょう	0.1	0.1			
	ほうれんそう	12	15				鶏卵	12	10	ブラックマッペもやし	12	15	パン粉	0.4	0.5			
	さつまいも	12	15				うすくちしょうゆ	0.8	1	葉ねぎ	1.6	2	フィスクソッパ					
	だし	80	100				食塩	0.1	0.1	淡色辛みそ	3.2	4	まだら	8	10			
	うすくちしょうゆ	0.6	0.8				だし	0.8	1	だし	80	100	にんじん	4	5			
	食塩	0.1	0.1				かたくり粉	0.4	0.5				キャベツ	8	10			
	こしょう	0.1	0.1										だし	80	100			
													普通牛乳	12	15			
													マーガリン	0.4	0.5			
													食塩	0.1	0.1			
													こしょう	0.1	0.1			
風間食	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80
	ほうれんそう			チンゲンサイ			こまつな			キャベツ			たまねぎ			キャベツ		
	にんじん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55
	さつまいも			だいこん			じゃがいも			たまねぎ			じゃがいも			さつまいも		
	ささみ	15	15	白身魚	15	15	豆腐	45	45	豚ミンチ	15	15	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
	黒糖ちんすこう			じゃこトースト			たこ焼き風ポテト			バナナケーキ			ハッロングロットル			さつまいも蒸しパン		
	薄力粉	12	15	食パン	16	30	じゃがいも	32	40	ホットケーキミックス	16	20	薄力粉	12	15	ホットケーキミックス	12	15
	黒砂糖	3	4	しらす干し	1.6	2	脱脂粉乳	4	5	普通牛乳	16	20	食塩不使用バター	2	5	普通牛乳	10	13
	調合油	2.8	3.5	マヨネーズ	2.4	3	かたくり粉	3.2	4	脱脂粉乳	4	5	車糖	2.4	3	車糖	2.4	3
	牛乳			あおのり	0.1	0.1	食塩	0.1	0.1	車糖	2.4	3	かたくり粉	2.4	3	調合油	1.2	1.5
	普通牛乳	100	120	牛乳			お好み焼きソース	2.4	3	調合油	1.6	2	いちごジャム	2.4	3	さつまいも	10	15
				普通牛乳	100	120	かつお節	0.2	0.3	バナナ	12	15	牛乳			牛乳		
							あおのり	0.1	0.1	牛乳			普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
							牛乳			普通牛乳	100	120						
							普通牛乳	100	120									
延長	塩せんべい			源氏パイ			クラッカー			ぱりんこ			塩せんべい			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

2026年 9月 〔山ノ本こども園〕

	1 4 (月)			1 5 (火)			1 6 (水)			1 7 (木)			1 8 (金)			1 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
昼食	白米 米	40	50	三色丼 米	48	60	◎料理長お任せ献立 栗ご飯			白米 米	40	50	◎まごわやさしい献立 きのご飯			おにぎり(ゆかり)	32	40
	タンドリーチキン 鶏もも トマトケチャップ カレー粉 ヨーグルト 食塩	40 2.6 1.6 40 0.1	50 3 2 50 0.2	鶏ひき肉 こいくちしょうゆ 車糖 みりん風調味料 だし しょうが	20 1 0.8 0.4 0.8 0.1	25 1.2 1 0.5 1 0.1	日本ぐり、生 米 食塩 ごま	8 40 0.1 0.8	10 50 0.1 1	鶏のから揚げ 鶏もも こいくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 薄力粉 調合油	32 32 1.2 1.2 1.2 2.4 1	50 50 1.5 1.5 1.5 3 1.5	米 みりん風調味料 うすくちしょうゆ だし ぶなしめじ えのきだけ 油揚げ にんじん	48 1.2 1.2 8 2.4 2.4 1.6 1.6	60 1.5 1.5 10 3 3 2 2	ゆかり粉	0.4	0.5
	キャベツとコーンのフレンチサラダ キャベツ ｽｲｰﾄﾎﾟｰﾅﾝ缶詰 にんじん 穀物酢 車糖 食塩 調合油	16 4 6 0.8 0.4 0.1 0.8	20 5 5 1 0.5 0.1 1	鶏卵 車糖 食塩 調合油 こまつな うすくちしょうゆ	16 0.6 0.1 0.4 12 0.2	20 0.8 0.1 0.5 15 0.3	秋味のちゃんちゃん焼き しろさけ たまねぎ キャベツ ぶなしめじ にんじん 青ピーマン 車糖	32 8 12 8 4 4 1	40 10 15 10 5 5 1.3	ひじき豆 ほしひじき だいず水煮缶詰 にんじん 油揚げ うすくちしょうゆ みりん風調味料 車糖 だし	2.4 10 20 4 2 1.2 0.8 0.4 0.8	3 20 2 5 3 1.5 1 0.5 1	さわらの幽庵焼き さわら うすくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 刻み柚子	32 0.8 0.8 0.8 0.1	40 1 1 1 0.1	チンゲン菜とコーンの卵スープ チンゲンサイ ｽｲｰﾄﾎﾟｰﾅﾝ缶詰 鶏卵 だし うすくちしょうゆ 食塩	8 10 4 15 80 0.4 0.1	10 5 5 15 100 0.5 0.1
	コンソメスープ じゃがいも こまつな ベーコン だし	12 10 4 80	15 10 5 100	木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう 葉ねぎ 淡色辛みそ だし	16 16 10 4 1.6 3.2 80	20 20 10 5 2 4 100	根菜の味噌汁 さつまいものシュガーバター さつまいも 車糖 マーガリン	16 2.4 2.4	20 40 3 3	芋煮汁 さといも にんじん ごぼう つきこんにゃく 葉ねぎ うすくちしょうゆ だし みりん風調味料 食塩	8 8 6.4 8 1.6 1 80 0.8 0.1	10 10 8 10 2 1.5 100 1 0.1	ほうれん草と枝豆の白和え ほうれんそう えだまめ にんじん つきこんにゃく 絹ごし豆腐 ごま 甘みそ 車糖 食塩	8 4 5 5 2.4 16 0.8 0.8 0.8 0.1	10 10 5 3 3 20 1 1 1 0.1	フルーツポンチ もも缶詰 みかん缶詰 バナナ 寒天 車糖	5.6 5.6 5.6 7 80~90 0.8	7 7 7 10 1
				ぶどうゼリー ぶどう飲料 寒天 車糖	26 0.5 2.6	32 0.6 3.2							さといもとわかめの味噌汁 さといも カットわかめ 葉ねぎ 淡色辛みそ だし	16 0.4 0.8 3.2 80	20 0.5 1 4 100			
							りんごコンポートゼリー りんご飲料 りんご飲料缶詰 寒天 車糖	26 12 0.5 2.6	32 15 0.6 3.2									
離乳食	おかゆ こまつな にんじん じゃがいも ささみ 野菜スープ	後期① 80~90 40 15 50~70	後期② 軟80 85 15 70~80	おかゆ こまつな にんじん だいこん 豆腐 野菜スープ	後期① 80~90 40 45 50~70	後期② 軟80 55 45 70~80	おかゆ キャベツ にんじん さといも さけ 野菜スープ	後期① 80~90 40 15 50~70	後期② 軟80 85 15 70~80	おかゆ ほうれんそう にんじん じゃがいも 豆腐 野菜スープ	後期① 80~90 40 45 50~70	後期② 軟80 55 45 70~80	おかゆ ほうれんそう にんじん さといも 白身魚 野菜スープ	後期① 80~90 40 15 50~70	後期② 軟80 85 15 70~80	おかゆ キャベツ にんじん たまねぎ 豚ミンチ 野菜スープ	後期① 80~90 40 15 50~70	後期② 軟80 85 15 70~80
昼間食	きなこクッキー 薄力粉 きな粉 調合油 車糖 普通牛乳	10 3.2 2 3.2 3.6	12 4 5 4 2	いももち じゃがいも かたくり粉 脱脂粉乳 食塩 マーガリン	32 4 4 0.1 0.4	40 5 5 0.1 0.5	あんトースト 食パン こしあん マーガリン	16 6 2.4	20 8 3	マカロニきなこ マカロニ きな粉 車糖	24 4 4	30 5 5	りんごケーキ ｷｯｸｰｷｯｸｽ 車糖 調合油 普通牛乳 りんご缶詰	12 5 1.6 8 14	15 6 2 10 18	ジャムサンド 食パン いちごジャム	16 8	20 10
	牛乳 普通牛乳	100	120	こいくちしょうゆ 車糖 みりん風調味料	0.6 0.6 0.4	0.8 0.8 0.5	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120
				牛乳 普通牛乳	100	120												
延長	ぱりんこ			クラッカー			塩せんべい			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 9月 〔山ノ本こども園〕

	2 1 (月)	2 2 (火)	2 3 (水)	2 4 (木)			2 5 (金)			2 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					
昼食				キーマカレー			◎中秋の名月献立			ロールパン							
				米	48	60	さつまいもごはん			ロールパン	32	40					
				牛ひき肉	12	15	さつまいも	8	10	ごろごろ野菜とチキンのシチュー							
				豚ひき肉	12	15	米	40	50		鶏もも	24	30				
				たまねぎ	24	30	食塩	0.1	0.1		じゃがいも	20	25				
				にんじん	8	10	ごま	0.1	0.1		にんじん	10	10				
				エリンギ	4	5	お月見ハンバーグ			たまねぎ	16	20					
				トマト缶詰	8	10		豚ひき肉	15	18	ブロッコリー	8	10				
				グリーンピース	4	5		牛ひき肉	15	18	ぶなしめじ	8	10				
				カレールウ	5	7		たまねぎ	15	18	ホワイトシチューミクス	4	5				
				きのことう豆のマカロニサラダ			木綿豆腐	12	15	普通牛乳	24	30					
					マカロニ	5.6		食塩	0.1		だし	56	70				
					えだまめ	6		こしょう	0.1		キャベツとツナのサラダ						
					ぶなしめじ	4.8		パン粉	1.6	2		キャベツ	20	25			
					ｽｲｰﾄﾎﾟﾂ缶詰	4.8		トマトケチャップ	1.3	2		まぐろ缶詰	4	5			
					ごま	0.5		ウスターソース	1.3	2		にんじん	50～70	5			
				フルーツヨーグルト	ごまドレッシング	2	5	にんじん	4	5	ｽｲｰﾄﾎﾟﾂ缶詰	4	5				
					フルーツヨーグルト	もも缶詰	みかん缶詰	車糖	ヨーグルト	32	40		こいくちしょうゆ	0.1	0.1		
													マヨネーズ	1.6	2		
													穀物酢	0.2	0.3		
													ごま	0.4	0.5		
													バナナ	バナナ	24	30	
													牛乳	普通牛乳	100	120	
けんちん汁	大根	にんじん	木綿豆腐	さといも	葉ねぎ	だし	うすくちしょうゆ	みりん風調味料	8	10							
離乳食				おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80					
				たまねぎ			ブロッコリー			キャベツ							
				にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	55					
				さつまいも			だいこん			じゃがいも							
				豆腐	45	45	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	野菜スープ	50～70	70～80					
昼間食				ミニスイートポテト			きなこおはぎ			枝豆と塩昆布のおにぎり							
				さつまいも	32	40	米	8	10		米	28	35				
				普通牛乳	12	15	めし	8	10		えだまめ	6	8				
				車糖	4	5	きな粉	2.4	3		塩昆布	0.4	0.5				
				牛乳	普通牛乳	100	車糖	2.4	3		ごま	0.4	0.5				
				普通牛乳	100	120	こしあん	8	10								
				普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120								
延長				ぱりんこ			塩せんべい			源氏パイ							

*都合により献立を変更することがあります。

2026年 9月 〔山ノ本こども園〕

	28（月）			29（火）			30（水）								
	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	白米 米	40	50	白米 米	40	50						
	豚肉とキャベツの甘味噌炒め			たらのカラフル甘酢あんかけ			鶏の塩こうじ焼き								
	豚かたロース	28	35	まだら	32	40	鶏もも	40	50						
	キャベツ	24	30	かたくり粉	2.4	3	米こうじ	1	1.3						
	にんじん	6	5	調合油	1.6	2	食塩	0.3	0.4						
	青ピーマン	2.4	3	たまねぎ	12	15	料理酒	0.3	0.4						
	調合油	0.4	0.8	にんじん	80～90	5	しょうが	0.1	0.1						
	淡色辛みそ	2	2.5	赤ピーマン	4	5	ブロッコリー	12	15						
	車糖	1.4	1.5	青ピーマン	4	5	ポテトサラダ								
	みりん風調味料	0.8	1	車糖	1.2	1.5	じゃがいも	20	25						
	こいくちしょうゆ	0.4	0.5	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	にんじん	4	5						
	料理酒	0.4	0.5	穀物酢	1.2	1.2	きゅうり	4	5						
				かたくり粉	0.8	1	たまねぎ	4	5						
	大根とさつま揚げの煮物			わかめときゅうりの酢の物			ロースハム	4	5						
		大根	24	30	カットわかめ	0.2	0.3	穀物酢	0.4				0.5		
		さつま揚げ	4	5	きゅうり	12	15	マヨネーズ	1.5				2		
		にんじん	4	5	穀物酢	0.8	1	コンソメスープ							
		うすくちしょうゆ	0.4	0.5	車糖	0.8	1	こまつな	16				20		
		みりん風調味料	0.6	0.8	うすくちしょうゆ	0.8	0.8	ｽｲｰﾄｺｰﾝ	4				5		
	小松菜と厚揚げの味噌汁	車糖	0.4	0.5	だし	4	5	だし	80				100		
		だし	16	20	ごま	0.2	0.3	食塩	0.1				0.1		
		厚揚げ	12	20	かぼちゃと切干大根の味噌汁			こしょう	0.1				0.1		
		こまつな	16	20	西洋かぼちゃ	15	15								
	淡色辛みそ	3	4	切干しだいこん	1.6	2									
	だし	80	100	淡色辛みそ	3.2	4									
				だし	80～90	100									
離乳食	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80						
	こまつな			たまねぎ			こまつな								
	にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	85						
	だいこん			かぼちゃ			じゃがいも								
	豆腐	45	45	白身魚	15	15	ささみ	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	お麩ラスク			お好み風おやき			ミニアメリカンドッグ								
	焼きふ	6	8	キャベツ	24	30	ホットケーキミックス	12	15						
	グラニュー糖	6	8	木綿豆腐	16	20	ウインナーソーセージ	8	10						
	マーガリン	3	6	豚ひき肉	5.6	70～80	普通牛乳	10	12						
	牛乳 普通牛乳	100	120	葉ねぎ	3.2	4	調合油	1	2						
				薄力粉	8	10	牛乳 普通牛乳	100	120						
				脱脂粉乳	3.2	5									
				鶏卵	4	5									
				だし	0.1	0.1									
				調合油	0.8	1									
				お好み焼きソース	1.6	2									
				マヨネーズ	1.6	2									
				かつお節	0.2	0.3									
				あおのり	0.2	0.2									
				牛乳											
				普通牛乳	100	120									
延長	ぱりんこ			ぼたぼた焼き			源氏パイ								

＊都合により献立を変更することがあります。