

〇〇 献 立 一 覧 表 〇〇

2026年 1 0 月 〔山ノ本こども園〕

				1（木）			2（金）			3（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				おにぎり（ゆかり）			白米			親子丼						
				米	28	35	米	40	50	米	48	60				
				ゆかり粉	0.2	0.3	豚肉と厚揚げのオイスター炒め			鶏もも	24	30				
				ちゃんぽん			豚もも	28	35	たまねぎ	32	40				
				蒸し中華めん	48	60	厚揚げ	24	30	鶏卵	24	30				
				豚もも	12	15	チンゲンサイ	12	15	グリーンピース	2.4	3				
				キャベツ	12	15	たまねぎ	12	15	こいくちしょうゆ	0.8	1				
				こまつな	12	15	にんじん	8	10	みりん風調味料	0.8	1				
				たまねぎ	8	10	まいたけ	6.4	8	車糖	0.5	0.6				
				りょくとうもやし	8	10	オイスターソース	0.6	0.7	だし	16	20				
				にんじん	12	15	こいくちしょうゆ	0.4	0.5	かたくり粉	4	5				
				スイートコーン缶詰	4	5	だし	0.5	0.6	小松菜ときのこの和え物						
				蒸しかまぼこ	4	5	車糖	0.2	0.3		こまつな	24	30			
				だし：中華	0.4	0.5	料理酒	0.5	0.6		ぶなしめじ	6.4	8			
				だし：鶏がら	80	100	ごま油	0.2	0.2		えのきたけ	6.4	8			
				うすくちしょうゆ	0.4	0.5	中華風春雨サラダ				みりん風調味料	1.6	2			
				料理酒	1.6	2	普通はるさめ	4	5	こいくちしょうゆ	1.6	2				
				食塩	0.1	0.1	きゅうり	5.6	7	だし	0.8	1				
				竹輪の磯部焼き			にんじん	4	5	ほうれん草と豆腐のすまし汁						
				焼き竹輪	16	20	切干しだいこん	1.6	2		ほうれんそう	16	20			
				薄力粉	2.4	3	ローズハム	6.4	8		絹ごし豆腐	8	10			
				マヨネーズ	1.5	2	こいくちしょうゆ	0.4	0.5		うすくちしょうゆ	0.8	1			
				あおさ	0.1	0.1	穀物酢	0.4	0.5		食塩	0.1	0.1			
				ぶどうゼリー			車糖	0.2	0.3	だし	120	150				
				ぶどう飲料	32	40	だし	0.1	0.1	バナナ						
				寒天	0.6	0.8	ごま油	0.4	0.5		バナナ	24	30			
				車糖	3.2	4	ごま	0.4	0.5							
							中華スープ									
							スイートコーン缶詰	4	5							
				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			チンゲンサイ			ほうれんそう		
								キャベツ	40	85	たまねぎ	40	55	たまねぎ	40	55
にんじん			にんじん							にんじん						
豚ミンチ	15	15	豆腐					45	45	豆腐	45	45				
昼間食				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				
				メロンパントースト			ひとくちピザ			きなこ揚げパン						
				食パン	16	20	ぎょうざの皮	9.6	12	ロールパン	24	30				
				薄力粉	4	5	まぐろ缶詰	8	10	調合油	0.5	1				
				マーガリン	3.2	4	たまねぎ	12	15	車糖	1.6	2				
				車糖	2.4	3	トマトケチャップ	2.4	3	きな粉	0.8	1				
				グラニュー糖	0.4	0.5	プロセスチーズ	6.4	8	牛乳						
				牛乳			パセリ	0.1	0.1		普通牛乳					
				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			ぼたぼた焼き			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 1 0 月 〔山ノ本こども園〕

	5（月）			6（火）			7（水）			8（木）			9（金）			10（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	ねぎ塩豚丼			白米			白米			◎世界の料理～ドイツ			白米			ミートソーススパゲティ		
	米	48	60	米	40	50	米	40	50	コッペパン			米	40	50	マカロニ・スパゲッティ	48	60
	豚もも	32	40	鶏じゃが			赤魚若狭焼			コッペパン	32	40	鶏肉の照り焼き			鶏ひき肉	36	45
	たまねぎ	24	30	鶏もも	32	40	あかうお	32	40	カレーヴスト風			鶏もも	40	50	たまねぎ	24	30
	根深ねぎ	16	20	じゃがいも	40	50	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	ウインナーソーセージ	16	20	みりん風調味料	0.8	1	にんじん	8	10
	料理酒	1.6	2	にんじん	16	20	みりん風調味料	0.6	0.8	たまねぎ	8	10	こいくちしょうゆ	0.8	1	ぶなしめじ	4	5
	食塩	0.3	0.4	たまねぎ	24	30	高野豆腐の煮物			トマトケチャップ	4	5	五目豆			調合油	1	2
	ごま	0.8	1	グリーンピース	2.4	3	高野豆腐	8	10	ウスターソース	0.8	1	だいず水煮缶詰	20	25	トマト缶詰	16	20
	葉ねぎ	0.8	1	こいくちしょうゆ	1.5	2.5	にんじん	8	10	カレー粉	0.1	0.1	刻み昆布	0.8	1	トマトケチャップ	5.6	7
	だし	0.2	0.3	みりん風調味料	1.4	1.8	乾しいたけ	0.4	0.5	ブロッコリー	16	20	にんじん	4	5	ウスターソース	1	1.2
	ごま油	0.4	0.5	車糖	0.8	1	グリーンピース	2.4	3	アイントプフ			さつま揚げ	3.2	4	車糖	1	1.2
	かたくり粉	0.4	0.5	だし	0.8	1	車糖	0.6	0.8	鶏むね	24	30	板こんにゃく	4	5	だし	0.6	0.8
	炒め系ごはん			小松菜と竹輪のごま和え			うすくちしょうゆ	0.6	0.8	じゃがいも	32	40	うすくちしょうゆ	0.8	1	コールスローサラダ		
	しらたき	20	25	こまつな	16	20	みりん風調味料	0.4	0.5	にんじん	12	15	みりん風調味料	0.6	0.8	キャベツ	16	20
	にんじん	4	5	ぶなしめじ	4	5	だし	16	20	キャベツ	16	20	車糖	0.4	0.5	にんじん	4	5
	青ピーマン	1.6	2	焼き竹輪	4	5	けんちん汁			たまねぎ	16	20	だし	0.8	1	きゅうり	8	10
	ごま油	0.8	1	にんじん	5.6	7	大根	8	10	マカロニ・スパゲッティ	8	10	小松菜と油揚げの味噌汁			ロースハム	4	5
みりん風調味料	1.2	1.5	車糖	0.4	0.5	にんじん	8	10	だし	0.2	0.2	こまつな	24	30	穀物酢	0.8	1	
うすくちしょうゆ	1	1.2	みりん風調味料	0.6	0.8	厚揚げ	12	15	食塩	0.2	0.2	油揚げ	4	5	車糖	0.8	1	
ごま	0.8	1	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	さといも	8	10	パセリ	0.1	0.1	葉ねぎ	0.8	1	食塩	0	0	
なすとごぼうの味噌汁			ごま	0.8	1	葉ねぎ	0.8	1	バナナ			淡色辛みそ	3.2	4	調合油	0.4	0.5	
なす	12	15	だし	0.8	1	だし	80	100	バナナ	40	50	だし	120	150	コンソメスープ			
ごぼう	8	10	豆腐となめこの味噌汁			淡色辛みそ	3	4							ほうれんそう	12	15	
葉ねぎ	0.8	1	ソフト豆腐	16	20										にんじん	4	5	
だし	120	150	なめこ	6.4	8										たまねぎ	12	15	
淡色辛みそ	3.2	4	葉ねぎ	0.8	1										だし	80	100	
りんごゼリー			だし	120	150										オレンジ			
りんご飲料	32	40	淡色辛みそ	3.2	4										バレンシアオレンジ	24	30	
寒天	0.6	0.8																
車糖	3.2	4																
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	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
	なす			こまつな			だいこん			キャベツ			こまつな			ほうれんそう		
	たまねぎ	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	たまねぎ	40	85
	にんじん			じゃがいも			さといも			じゃがいも			さつまいも			にんじん		
	豚ミンチ	15	15	豆腐	45	45	白身魚	15	15	ささみ	15	15	豆腐	45	45	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	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	レモン風味クッキー			豆腐のパンケーキ			ピザトースト			アプフェルシュトゥル・デル風			さつまいもドーナツ			カスタードプリン		
	ホットケーキミックス	12	15	ホットケーキミックス・	16	20	食パン	16	20	パイ皮	8	10	さつまいも	16	20	鶏卵	16	20
	車糖	0.8	1	絹ごし豆腐	8	10	トマトケチャップ	3.2	4	りんご缶詰	24	30	ホットケーキミックス	16	20	普通牛乳	32	40
	調合油	2.4	3	車糖	8	10	プロセスチーズ	4	5	マーガリン	0.2	0.3	絹ごし豆腐	12	15	車糖	6.4	8
	レモン	1.6	2	調合油	0.8	1	たまねぎ	3.2	4	干しぶどう	1.6	2	黒砂糖	1.6	2	牛乳		
	牛乳			みりん風調味料	1.6	2	青ピーマン	3.2	4	牛乳			調合油	2.4	3	普通牛乳	100	120
	普通牛乳	100	120	普通牛乳	8	10	スイートコーン缶詰	2.4	3	普通牛乳	100	120	牛乳					
			牛乳			ウインナーソーセージ	4	5				普通牛乳	100	120				
			普通牛乳	100	120	牛乳												
						普通牛乳	100	120										
延長	源氏パイ			塩せんべい			クラッカー			ぱりんこ			ぼたぼた焼き			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 1 0月 〔山ノ本こども園〕

	1 2 (月)	1 3 (火)			1 4 (水)			1 5 (木)			1 6 (金)			1 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			
昼食		白米			白米			おにぎり（わかめ）			白米			おにぎり（ごましお）					
		米	40	50	米	40	50	米	32	40	米	40	50	米	32	40			
		麻婆豆腐			カレイのムニエル〜カレー風味			炊き込みわかめ	0.2	0.3	ポークチャップ			ごま	0.4	0.5			
		鶏ひき肉	24	30	まがれい	32	40	豆乳うどん			豚もも	32	40	食塩	0.1	0.1			
		木綿豆腐	40	50	食塩	0.1	0.1	うどん	80	100	たまねぎ	28	35	焼きそば					
		たまねぎ	8	10	薄力粉	2.4	3	豚もも	12	15	ぶなしめじ	20	25		中華めん	64	80		
		乾しいたけ	5.6	7	カレー粉	0.1	0.1	油揚げ	4	5	にんじん	16	20		豚ロース	24	30		
		にんじん	5.6	7	マーガリン	1	1.5	木綿豆腐	8	10	トマトケチャップ	2.4	3		キャベツ	24	30		
		こねぎ	1.6	2	ブロックリーとひじきのマヨ和え			にんじん	5.6	7	ウスターソース	1	1.2	青ピーマン	8	10			
		ごま油	2	2.5		はくさい	16	20	こいくちしょうゆ	1	1.2	ブラックマッペもやし	8	10					
		こいくちしょうゆ	1	1.5		生しいたけ	2.4	3	マーガリン	0.1	0.1	にんじん	8	10					
		赤色辛みそ	0.6	0.8		葉ねぎ	1.6	2	大豆サラダ			たまねぎ	16	20					
		かたくり粉	0.8	1	車糖	1.6	2	だいず水煮缶詰		24	30	焼きそばソース	5.6	7					
		オイスターソース	2.4	3	うすくちしょうゆ	3.2	4	にんじん		4	5	ささみの中華和え							
		ビーフンの炒め物			みりん風調味料	1.6	2	きゅうり		6.2	7.8		ささ身	8	10				
			ビーフン	8	10	調製豆乳	16	20	まぐろ缶詰	4	5		こまつな	16	20				
			豚ひき肉	4	5	だし	96	100	マヨネーズ	4	5		にんじん	4	5				
			キャベツ	8	10	かぼちゃのそぼろ煮			コンソメスープ			車糖	0.8	1					
			青ピーマン	4	5		西洋かぼちゃ	32		40	チンゲンサイ	12	15	こいくちしょうゆ	1.2	1.5			
			にんじん	4	5		鶏ひき肉	8		10	スイートコーン	4	5	穀物酢	0.8	1			
車糖	4		5	車糖	0.8		1	パセリ		0.1	0.1	ごま油	0.2	0.3					
だし	0.5		0.6	こいくちしょうゆ	0.8		1	だし		80	100	かき玉すまし汁							
こいくちしょうゆ	1.1	1.4	みりん風調味料	0.4	0.5		バナナ				木綿豆腐		16	20					
ごま油	0.4	0.5	だし	0.8	1			バナナ		24	30		切りみつば	1.6	2				
中華スープ			バナナ					バナナ					鶏卵	8	10				
	スイートコーン缶詰	4		5	フルーツゼリー					うすくちしょうゆ	0.8	1							
	こまつな	16		20		食塩			0.1	0.1	もも缶詰	16	20						
	だし	80		100		みかん缶詰			32	40									
うすくちしょうゆ	0.6	0.8		寒天		0.6			0.8										
									レモン	0.4		0.5							
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	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
		キャベツ					ブロッコリー				はくさい			チンゲンサイ			こまつな		
		にんじん	40	55		キャベツ	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85		
		じゃがいも			にんじん			かぼちゃ			さつまいも			たまねぎ					
		豆腐	45	45	白身魚	15	15	豚ミンチ	15	15	豆腐	45	45	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	野菜スープ	50〜70	70〜80	野菜スープ	50〜70	70〜80					
昼間食		じゃがいものおやき			コーントースト			りんごケーキ			大学いも			ツナサンド					
		じゃがいも	24	30	食パン	16	20	ホットケーキミックス	12	15	さつまいも	40	50	食パン	16	20			
		まぐろ缶詰	8	10	スイートソース缶詰	5.6	7	車糖	4.8	6	調合油	1.6	2	まぐろ缶詰	8	10			
		プロセスチーズ	4	5	マヨネーズ	2.4	3	調合油	1.6	2	車糖	3.2	4	たまねぎ	9.6	12			
		片栗粉	5.6	7	プロセスチーズ	2.4	3	普通牛乳	8	10	ごま	0.8	1	マヨネーズ	4	5			
		牛乳			パセリ	0.1	0.1	りんご缶詰	14.4	18	牛乳			牛乳					
普通牛乳	100	120	牛乳			普通牛乳			普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120					
普通牛乳			普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳			普通牛乳							
延長		ぱりんこ			源氏パイ			ぼたぼた焼き			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 1 0 月 〔山ノ本こども園〕

	1 9（月）			2 0（火）			2 1（水）			2 2（木）			2 3（金）			2 4（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	◎まごわやさしい献立 十六穀米 米 穀類混合品			白米 米			白米 米			白米 米			チキンカレー 米			焼き鳥丼 米		
		36	45		40	50		40	50		40	50		48	60		48	60
		4	5	鶏肉の味噌漬け焼き			豚肉ともやしの醤油炒め			鶏のから揚げ			鶏もも	24	30	鶏もも	40	50
	鮭としめじのバター醤油焼き			鶏むね	44	55	豚もも	32	40	鶏もも	40	50	たまねぎ	16	20	根深ねぎ	16	20
	しろさけ	32	40	淡色辛みそ	1.4	2	ブラックマッペもやし	12.8	16	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	じゃがいも	24	30	たまねぎ	24	30
	ぶなしめじ	12	15	料理酒	1.6	2	キャベツ	6.4	8	みりん風調味料	1.2	1.5	にんじん	12	15	こいくちしょうゆ	1.6	2
	マーガリン	0.8	1	車糖	1.2	1.5	たまねぎ	6.4	8	料理酒	1.2	1.5	カレールウ	6.4	8	みりん風調味料	1.6	2
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	みりん風調味料	0.8	1	黄ピーマン	4.8	6	薄力粉	2.4	3	ハム入りマカロニサラダ マカロニ	4	5	きゅうりとかにかまのごま和え きゅうり	32	40
	食塩	0.1	0.1	ほうれん草ともやしのごま和え			赤ピーマン	4.8	6	ほうれん草のツナ和え								
	葉ねぎ	0.8	1	ほうれんそう	12	15	車糖	1.2	1.5	ほうれんそう	20.8	30						
	ひじきの和風煮 ほしひじき 油揚げ にんじん さつまいも えだまめ こいくちしょうゆ みりん風調味料 車糖 だし			りよくとうもやし	16	20	うすくちしょうゆ	2	2.5	にんじん	3.2	5	たまねぎ	4	5	かに風味かまぼこ	5.6	7
				車糖	1.6	2	大根と鶏肉の煮物			まぐろ缶詰	3.2	5	にんじん	4	5	車糖	0.6	0.8
				うすくちしょうゆ	0.5	1	大根	24	30	みりん風調味料	1.3	2	ローズハム	4	5	こいくちしょうゆ	0.6	0.8
				ごま	0.4	0.5	鶏もも	8	10	だし	1.3	2	マヨネーズ	1.6	2	ごま	1.6	2
				だし	0.8	1	えだまめ	4	5	こいくちしょうゆ	1.3	2	食塩	0.1	0.1	だし	1.2	1
				じゃが芋のマヨ昆布和え			うすくちしょうゆ	0.4	0.5	だし	0.8	1	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	12	15	キャベツと油揚げの味噌汁 キャベツ 油揚げ 葉ねぎ 淡色辛みそ だし	12	15
				じゃがいも	36	45	みりん風調味料	0.6	0.8	さといもとしめじの味噌汁								
				塩昆布	0.4	0.5	車糖	0.4	0.5	さといも	16	20						
				マヨネーズ	2	3	だし	8	10	ぶなしめじ	6.4	8						
				ごま	0.2	0.2	水菜と厚揚げの味噌汁			葉ねぎ	0.8	1	オレンジ バレンシアオレンジ	32	40	80	100	30
				豆腐とわかめのすまし汁			厚揚げ	16	20	だし	80	100						
				絹ごし豆腐	24	30	みずな	16	20	淡色辛みそ	3.2	4						
	豚汁 豚もも 木綿豆腐 ごぼう 大根 にんじん つきこんにゃく 根深ねぎ だし 淡色辛みそ			カットわかめ	0.4	0.5	だし	80	100				おかゆ たまねぎ にんじん じゃがいも ささみ 野菜スープ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ キャベツ だいこん にんじん たまねぎ にんじん 豆腐 野菜スープ	後期① 80～90	後期② 軟80
				えのきたけ	12	15				おかゆ								
				糸みつば	0.8	1				ほうれんそう								
				うすくちしょうゆ	0.8	1				キャベツ								
				食塩	0.1	0.1				だいこん	40	85						
				だし	80	100				にんじん	40	55						
										さつまいも								
										豆腐	45	45						
										野菜スープ	50～70	70～80						
昼間食	お麩ラスク			じゃこトースト			秋野菜のケーキサレ			さつまいも羊羹			ジャムサンド			ふるふるフルーチェ		
	焼きふ	6.4	8	食パン	16	20	西洋かぼちゃ	8	10	さつまいも	16	20	食パン	16	20	普通牛乳	40	50
	グラニュー糖	6.4	8	しらす干し	4.8	6	さつまいも	8	10	車糖	4.8	6	いちごジャム	8	10	コーンスターチ	6.4	8
	マーガリン	4	5	マヨネーズ	2.4	3	ぶなしめじ	4	5	粉寒天	1.2	1.5	牛乳 普通牛乳	100	120	ブルーベリージャム	24	30
	牛乳			あおのり	0.1	0.1	プロセスチーズ	2.4	3							ヨーグルト	40	50
	普通牛乳	100	120	牛乳			ホットケーキミックス・	12	15							車糖	8	10
				普通牛乳	100	120	鶏卵	6.4	8							牛乳		
							普通牛乳	8	10							普通牛乳	100	120
							調合油	1.2	1.5									
							牛乳											
							普通牛乳	100	120									
延長	源氏パイ			ぼたぼた焼き			クラッカー			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。

〇〇 献 立 一 覧 表 〇〇

2026年 1 0 月 〔山ノ本こども園〕

	26 (月)			27 (火)			28 (水)			29 (木)			30 (金)			31 (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			おにぎり (菜めし)			◎ハロウィンお任せ献立			小松菜チャーハン				
	米	40	50	米	40	50	米	40	50	米	32	40	クロワッサン			米	48	60		
	鶏つくね甘辛ダレ			さばの塩焼き			バーベキューチキン			菜めしの素	0.4	0.5	クロワッサン	24	30	鶏もも	16	20		
	鶏ひき肉	32	40	まさば	32	40	鶏もも	40	50	五目うどん			かぼちゃのシチュー			鶏卵	16	20		
	絹ごし豆腐	8	10	食塩	0.1	0.1	トマトケチャップ	3.2	4	うどん	80	100	鶏もも	28	35	しらす干し	2.4	3		
	たまねぎ	8	10	干切煮			中濃ソース	1.6	2	鶏もも	24	30	にんじん	16	20	こまつな	16	20		
	かたくり粉	1.2	1.5		こいくちしょうゆ	0.4	0.5	こねぎ	0.8	1	たまねぎ	24	30	西洋かぼちゃ	32	40	たまねぎ	8	10	
	しょうが	0.2	0.2		生しいたけ	4	5	車糖	0.4	0.5	油揚げ	3.2	4	グリーンピース	2.4	3	にんじん	4	5	
	食塩	0.1	0.1		にんじん	4	5	にんにくおろし	0.2	0.2	にんじん	5.6	7	調製豆乳	32	40	調合油	1.2	1.5	
	こいくちしょうゆ	2.4	3	グリーンピース	1.6	2	食塩	0.1	0.1	生しいたけ	4	5	調合油	0.8	1	だし	0.8	1		
	みりん風調味料	2.4	3	うすくちしょうゆ	1	1.2	ジャーマンポテト			うすくちしょうゆ	1.2	1.5	調合油	0.8	1	食塩	0.2	0.2		
	車糖	0.8	1	みりん風調味料	1	1.2	じゃがいも	24	30	みりん風調味料	1.2	1.5	ホワイトシチューミクス	4.8	6	こいくちしょうゆ	0.8	1		
	かたくり粉	0.2	0.2	車糖	0.4	0.5	たまねぎ	12	15	だし	1.6	2	米粉	1.6	2					
	ひじきとコーンのツナマヨサラダ			だし	0.8	1	ベーコン	6.4	8	しょうが	2.4	3	食塩	0.1	0.1	蒸し鶏ときゅうりのパンパンジー				
	ほしひじき	1.2	1.5	小松菜ともやしの味噌汁			食塩	0.1	0.1	小松菜と竹輪のごま和え			秋野菜ゴロゴロサラダ			ささ身	12	15		
	にんじん	8	10		こまつな	16	20	こしょう	0.1	0.1	こまつな	16	20	さつまいも	16	20	きゅうり	16	20	
	スイートコーン缶詰	6.4	8		ブラックマッペもやし	8	10	マーガリン	0.8	1	ぶなしめじ	4	5	れんこん	12	15	にんじん	4	5	
	まぐろ缶詰	6.4	8		葉ねぎ	1.6	2	パセリ	0.1	0.1	焼き竹輪	4	5	にんじん	4	5	ごま	0.8	1	
	マヨネーズ	3.2	4		淡色辛みそ	3.2	4	コンソメスープ			にんじん	5.6	7	レモン	1	1.2	車糖	0.6	0.8	
	ヨーグルト	1.6	2		だし	80	100		トウモロコシ	16	20	車糖	0.4	0.5	オリーブ油	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.8	1
	こいくちしょうゆ	0.4	0.5						スイートコーン	4	5	みりん風調味料	0.6	0.8	車糖	0.4	0.5	穀物酢	0.4	0.5
	車糖	0.2	0.3						パセリ	0.1	0.1	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	食塩	0.2	0.2	ごま油	0.2	0.3
	豆苗とえのきのすまし汁							だし	40	50	ごま	0.8	1	きのこたっぷりコンソメスープ			中華スープ			
	トウモロコシ	8	10								だし	0.8	1	ぶなしめじ	4	5	りよくとうもやし	8	10	
	えのきたけ	6.4	8							ももゼリー			えのきたけ	4	5	スイートコーン	4	5		
	うすくちしょうゆ	0.8	1								もも飲料	16	20	エリンギ	4	5	かいわれだいこん	0.8	1	
食塩	0.1	0.1							寒天		1.6	2	まいたけ	4	5	だし	80	100		
だし	0.8	100							グラニュー糖		4.8	6	たまねぎ	8	10	うすくちしょうゆ	0.8	1		
													パセリ	0.4	0.5	バナナ	24	30		
													だし	60	75					
												食塩	0.1	0.1						
												牛乳								
												普通牛乳	100	120						
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	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			こまつな			じゃがいも			こまつな			たまねぎ			たまねぎ				
	にんじん	40	55	にんじん	40	85	たまねぎ	40	85	にんじん	40	55	にんじん	40	85	にんじん	40	85		
	じゃがいも			もやし			にんじん			しいたけ			かぼちゃ			しらす干し	15	15		
	豆腐	45	45	白身魚	15	15	ささみ	15	15	豆腐	45	45	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	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	黒糖ちんすこう			五平餅風			バナナケーキ			あんトースト			かぼちゃのプディング			ひ焼き				
	薄力粉	8	10	めし	48	60	ホットケーキミックス	16	20	食パン	16	20	普通牛乳	28	35	ホットケーキミックス	8	10		
	黒砂糖	3.2	4	淡色辛みそ	2	2.5	普通牛乳	16	20	こしあん	6.4	8	西洋かぼちゃ	24	30	普通牛乳	16	20		
	調合油	3.2	4	ごま	0.8	1	車糖	2.4	3	マーガリン	2.4	3	車糖	4.8	6	黒砂糖	4	5		
	牛乳			車糖	0.8	1	調合油	1.6	2	牛乳			粉寒天	0.8	1	牛乳				
	普通牛乳	100	120	みりん風調味料	1.6	2	バナナ	12	15	普通牛乳	100	120	マシュマロ	3.2	4	普通牛乳	100	120		
				牛乳			牛乳						ピューココア	0.4	0.5					
				普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120				ホイップクリーム	2.4	3					
延長	ぱりんこ			源氏パイ			クラッカー			塩せんべい			ぱりんこ			源氏パイ				