



1月献立表



日	日付	昼食	材料名(量)				おやつ(午前)	おやつ(午後)		栄養価
			主にからだをつくるもの	主にからだの動きを整えるもの	主に熱や力のとどこなるもの	調味料		献立	材料	
月	5 19	さけのあおさ焼 ほうれん草の納豆和え ごはん さつま汁 麦茶	さけ 納豆 鶏肉・赤みそ・白みそ	あおさのり ほうれん草・人参 大根・人参・しめじ・さやいんげん	砂糖・小麦粉・油 米(国産)	醤油・本みりん 醤油 だし 麦茶	牛乳	豆腐のふんわりクリッキー オレンジ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 オレンジ ▲牛乳	工 522 kcal た 224 g 脂 17.8 g Ca 285 mg 塩 1.3 g
火	6 20	スパゲティナポリタン しらすとブロッコリーのサラダ スープ 麦茶	ワインナー しらす	ピーマン・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根・えのきたけ	スパゲティ・油 油・砂糖	トマトケチャップ・中濃ソース・コンソメ・塩 醤油・酢 コンソメ 麦茶	牛乳	ふりかけおにぎり バナナ 牛乳	米(国産) かつおふりかけ バナナ ▲牛乳	工 496 kcal た 182 g 脂 15.6 g Ca 263 mg 塩 2.0 g
水	7 21	肉豆腐 チングン菜ともやしの甘酢和え ごはん 味噌汁 麦茶	豚肉・豆腐 赤みそ・白みそ	玉ねぎ チングン菜・もやし・人参 かぶ・しめじ	砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	だし・醤油・本みりん 酢・醤油 だし 麦茶	牛乳	青菜うどん りんご 牛乳	うどん・鶏肉・かぶの葉・人参・砂糖 醤油・本みりん・料理酒・だし・だし昆布・塩 りんご ▲牛乳	工 559 kcal た 28.8 g 脂 18.0 g Ca 388 mg 塩 2.0 g
木	8 22	ポークピーンズ コールスローサラダ ロールパン スープ 麦茶	大豆・豚肉 ワインナー	玉ねぎ・人参・しょうが キャベツ・きゅうり・コーン・人参 大根・ほうれん草	油・砂糖 砂糖・油 ●/▲バターロールパン	トマトケチャップ・中濃ソース・塩 酢・醤油 コンソメ 麦茶	牛乳	塩おにぎり バナナ 牛乳	米(国産) 塩 バナナ ▲牛乳	工 474 kcal た 192 g 脂 17.3 g Ca 271 mg 塩 1.6 g
金	9 23	鶏肉の塩こうじ焼 切干大根の煮物 ごはん 味噌汁 麦茶	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参・さやいんげん 玉ねぎ・わかめ	油 糸こんにゃく(白滷)・油・砂糖 米(国産) さつま芋	塩こうじ 醤油・料理酒・だし だし 麦茶	牛乳	アップルパイ みかん 牛乳	ギョーザの皮・りんご 砂糖・油 みかん ▲牛乳	工 472 kcal た 20.6 g 脂 14.9 g Ca 290 mg 塩 1.6 g
土	10 24	焼うどん ほうれん草のごま和え スープ 麦茶	豚肉・かつお節 豆腐	キャベツ・玉ねぎ・人参 ほうれん草・もやし オクラ	うどん・油 白ごま・砂糖	醤油・本みりん 醤油 鶏がらスープ 麦茶	牛乳	焼おにぎり フルーツ(パイ) 牛乳	米(国産)・油 醤油・本みりん フルーツ(パイ) ▲牛乳	工 502 kcal た 20.2 g 脂 15.6 g Ca 320 mg 塩 1.6 g
月	26	味噌そぼろ肉じゃが 春雨サラダ ごはん すまし汁 麦茶	鶏ひき肉・赤みそ・白みそ ちくわ 豆腐	玉ねぎ・人参・さやいんげん 人参・ブロッコリー オクラ・しめじ	油・じゃが芋・砂糖 春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	本みりん・料理酒・だし 酢・醤油 だし・醤油・塩 麦茶	牛乳	納豆お焼き オレンジ 牛乳	米(国産)・納豆・あおさのり 醤油・でん粉・油 オレンジ ▲牛乳	工 530 kcal た 20.3 g 脂 12.6 g Ca 287 mg 塩 1.8 g
火	13 27	豚肉とわかめのうどん 粉ふき芋 ブロッコリーのツナ和え 麦茶	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・わかめ・だし昆布 あおさのり ブロッコリー・人参	うどん じゃが芋	だし・醤油・本みりん・塩 醤油 麦茶	牛乳	きなこおにぎり フルーツ(みかん缶) 牛乳	米(国産)・きな粉 砂糖・塩 みかん(缶詰) ▲牛乳	工 496 kcal た 21.7 g 脂 12.9 g Ca 303 mg 塩 1.5 g
水	14 28	白身魚の西京焼 ひじきと厚揚げの煮物 ごはん すまし汁 麦茶	白糸たら・白みそ 生揚げ	ひじき・人参・さやいんげん オクラ・玉ねぎ	砂糖・油 砂糖 米(国産) そうめん	料理酒・本みりん だし・醤油・料理酒 だし・醤油・塩 麦茶	牛乳	オレンジ蒸しパン りんご 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 オレンジジュース・みかん(缶詰)・油 りんご ▲牛乳	工 494 kcal た 21.9 g 脂 12.7 g Ca 293 mg 塩 2.1 g
木	15 29	マーマレードチキン ツナサラダ 胚芽ロールパン スープ 麦茶	鶏肉 ツナフレーク	キャベツ・きゅうり・人参 豆苗・玉ねぎ	小麦粉・油・マーマレード 油・砂糖 ●/▲胚芽ロールパン さつま芋	塩・醤油・本みりん 酢・塩 コンソメ 麦茶	牛乳	ぶどうゼリー バナナ 牛乳	ゼラチン・ぶどうジュース 砂糖 バナナ ▲牛乳	工 397 kcal た 20.4 g 脂 14.4 g Ca 259 mg 塩 1.4 g
金	16 30	カレーライス 大根のおかかサラダ スープ 麦茶	豚肉 かつお節 ワインナー	玉ねぎ・人参 大根・きゅうり・コーン えのきたけ・白菜	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 醤油・酢 コンソメ 麦茶	牛乳	焼そば オレンジ 牛乳	焼きそば用麺・人参・もやし・キャベツ 油・中濃ソース・かつお節・あおさのり オレンジ ▲牛乳	工 600 kcal た 22.1 g 脂 21.1 g Ca 289 mg 塩 2.4 g
土	17 31	豚丼 かぼちゃサラダ 味噌汁 麦茶	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ かぼちゃ・玉ねぎ・さやいんげん わかめ	米(国産)・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)	だし・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし 麦茶	牛乳	きなこマカロニ バナナ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 バナナ ▲牛乳	工 611 kcal た 26.0 g 脂 20.0 g Ca 310 mg 塩 1.2 g

栄養価の平均 エネルギー(工) 513kcal たんぱく質(た) 21.8g 脂質(脂) 16.1g カルシウム(Ca) 297mg 食塩相当量(食塩) 1.7g

★発注の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

★保育園での食事が安全に摂れるよう、お子さんが食べたことのない食品はご家庭でお試し下さいよう、ご協力の程よろしくお願いいたします。

1月献立表



品川学芸保育園

2026年

日	日付	昼食	材料名(量)				おやつ(牛乳)	おやつ(牛乳)		栄養価
			主にからだをつくるもの	主にからだの動きを整えるもの	主に熱や力のとどこなるもの	調味料		献立	材料	
月	5 19	さけのあおさ焼 ほうれん草の納豆和え 軟飯 さつま汁 麦茶	さけ 納豆 鶏肉・赤みそ・白みそ	あおさのり ほうれん草・人参 大根・人参・しめじ・さやいんげん	砂糖・小麦粉・油 米(国産)	醤油・本みりん 醤油 だし 麦茶	牛乳	豆腐のふんわりクリッキー オレンジ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 オレンジ ▲牛乳	工 399 kcal た 17.1 g 脂 138 g Ca 215 mg 塩 1.2 g
火	6 20	スパゲティナポリタン しらすとブロッコリーのサラダ スープ 麦茶	ワインナー しらす	ピーマン・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根・えのきたけ	スパゲティ・油 油・砂糖	トマトケチャップ・中濃ソース・コンソメ・塩 醤油・酢 コンソメ 麦茶	牛乳	ふりかけおにぎり バナナ 牛乳	米(国産) かつおふりかけ バナナ ▲牛乳	工 365 kcal た 13.5 g 脂 11.3 g Ca 184 mg 塩 1.7 g
水	7 21	肉豆腐 チングン菜ともやしの甘酢和え 軟飯 味噌汁 麦茶	豚肉・豆腐 赤みそ・白みそ	玉ねぎ チングン菜・もやし・人参 かぶ・しめじ	砂糖 砂糖 米(国産) 里芋	だし・醤油・本みりん 酢・醤油 だし 麦茶	牛乳	青菜うどん りんごの甘煮 牛乳	うどん・七草・鶏肉・かぶの葉・人参・砂糖 醤油・本みりん・料理酒・だし・だし昆布・塩 りんご 砂糖 ▲牛乳	工 412 kcal た 21.0 g 脂 13.1 g Ca 274 mg 塩 1.6 g
木	8 22	ポークピーンズ コールスローサラダ ロールパン スープ 麦茶	大豆・豚肉 ワインナー	玉ねぎ・人参・しょうが キャベツ・きゅうり・コーン・人参 大根・ほうれん草	油・砂糖 砂糖・油 ●/▲バターロールパン	トマトケチャップ・中濃ソース・塩 酢・醤油 コンソメ 麦茶	牛乳	塩おにぎり バナナ 牛乳	米(国産) 塩 バナナ ▲牛乳	工 352 kcal た 14.0 g 脂 12.5 g Ca 188 mg 塩 1.4 g
金	9 23	鶏肉の塩こうじ焼 切干大根の煮物 軟飯 味噌汁 麦茶	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	切干大根・人参・さやいんげん 玉ねぎ・わかめ	油 糸こんにゃく(白滷)・油・砂糖 米(国産) さつま芋	塩こうじ 醤油・料理酒・だし だし 麦茶	牛乳	アップルパイ みかん 牛乳	ギョーザの皮・りんご 砂糖・油 みかん ▲牛乳	工 346 kcal た 14.9 g 脂 10.9 g Ca 202 mg 塩 1.4 g
土	10 24	焼うどん ほうれん草のごま和え スープ 麦茶	豚肉・かつお節 豆腐	キャベツ・玉ねぎ・人参 ほうれん草・もやし オクラ	うどん・油 白ごま・砂糖	醤油・本みりん 醤油 鶏がらスープ 麦茶	牛乳	焼おにぎり フルーツ(パイ) 牛乳	米(国産)・油 醤油・本みりん フルーツ(パイ) ▲牛乳	工 369 kcal た 14.9 g 脂 11.2 g Ca 226 mg 塩 1.3 g
月	26	味噌そぼろ肉じゃが 春雨サラダ 軟飯 すまし汁 麦茶	鶏ひき肉・赤みそ・白みそ ちくわ 豆腐	玉ねぎ・人参・さやいんげん 人参・ブロッコリー オクラ・しめじ	油・じゃが芋・砂糖 春雨・調合ごま油・砂糖 米(国産)	本みりん・料理酒・だし 酢・醤油 だし・醤油・塩 麦茶	牛乳	納豆お焼き オレンジ 牛乳	米(国産)・納豆・あおさのり 醤油・でん粉・油 オレンジ ▲牛乳	工 402 kcal た 15.4 g 脂 9.7 g Ca 218 mg 塩 1.4 g
火	13 27	豚肉とわかめのうどん 粉ふき芋 ブロッコリーのツナ和え 麦茶	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・わかめ・だし昆布 あおさのり ブロッコリー・人参	うどん じゃが芋	だし・醤油・本みりん・塩 醤油 麦茶	牛乳	きなこおにぎり フルーツ(みかん缶) 牛乳	米(国産)・きな粉 砂糖・塩 みかん(缶詰) ▲牛乳	工 365 kcal た 15.9 g 脂 9.3 g Ca 211 mg 塩 1.3 g
水	14 28	白身魚の西京焼 ひじきと厚揚げの煮物 軟飯 すまし汁 麦茶	白糸たら・白みそ 生揚げ	ひじき・人参・さやいんげん オクラ・玉ねぎ	砂糖・油 砂糖 米(国産) そうめん	料理酒・本みりん だし・醤油・料理酒 だし・醤油・塩 麦茶	牛乳	オレンジ蒸しパン りんごの甘煮 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 オレンジジュース・みかん(缶詰)・油 りんご 砂糖 ▲牛乳	工 369 kcal た 16.4 g 脂 9.2 g Ca 206 mg 塩 1.5 g
木	15 29	マーマレードチキン ツナサラダ 胚芽ロールパン スープ 麦茶	鶏肉 ツナフレーク	キャベツ・きゅうり・人参 豆苗・玉ねぎ	小麦粉・油・マーマレード 油・砂糖 ●/▲胚芽ロールパン さつま芋	塩・醤油・本みりん 酢・塩 コンソメ 麦茶	牛乳	ぶどうゼリー バナナ 牛乳	ゼラチン・ぶどうジュース 砂糖 バナナ ▲牛乳	工 296 kcal た 14.7 g 脂 10.5 g Ca 179 mg 塩 1.2 g
金	16 30	カレーライス 大根のおかかサラダ スープ 麦茶	豚肉 かつお節 ワインナー	玉ねぎ・人参 大根・きゅうり・コーン えのきたけ・白菜	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 醤油・酢 コンソメ 麦茶	牛乳	焼そば オレンジ 牛乳	焼きそば用麺・人参・もやし・キャベツ 油・中濃ソース・かつお節・あおさのり オレンジ ▲牛乳	工 443 kcal た 16.1 g 脂 15.5 g Ca 202 mg 塩 1.8 g
土	17 31	豚丼 かぼちゃサラダ 味噌汁 麦茶	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ かぼちゃ・玉ねぎ・さやいんげん わかめ	米(国産)・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)	だし・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし 麦茶	牛乳	きなこマカロニ バナナ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 バナナ ▲牛乳	工 455 kcal た 19.1 g 脂 14.7 g Ca 216 mg 塩 1.1 g

栄養価の平均 エネルギー(工) 381kcal たんぱく質(た) 16.1g 脂質(脂) 11.8g カルシウム(Ca) 210mg 食塩相当量(食塩) 1.4g

*発注の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

*保育園での食事が安全に摂れるよう、お子さんが食べたことのない食品はご家庭でお試し下さいよう、ご協力の程よろしくお願いいたします。

富士フードサービス株式会社



1月献立表



品川学藝保育園

(後期)

2026年

曜日	日付	午前食	主な材料と体内での働き				午後食	材料
			主にからだをつくるもの	主にからだの腸子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの			
月	5 19	さけの青のり煮 ゆでブロッコリー 5倍かゆ 味噌汁	さけ 赤みそ・白みそ	人参・あおさのり・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 だし昆布	砂糖 米(国産) 里芋	醤油	納豆おじや 豆腐のとろみ煮 オレンジ	米(国産)・醤油 人参・納豆 豆腐・だし昆布・砂糖 醤油・でん粉 オレンジ
火	6 20	しらすと野菜のうどん 大根のスティック煮 ブロッコリーのおかか煮	しらす かつお節	人参・玉ねぎ 大根・だし昆布 ブロッコリー	うどん	だし・醤油	豆腐のおかゆ 蒸し里芋 バナナ	米(国産)・豆腐 人参・塩 里芋 バナナ
水	7 21	豆腐のそぼろ煮 かぶの旨煮 5倍かゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・だし昆布 かぶ・だし昆布 人参・だし昆布	砂糖 米(国産)	醤油 醤油	鶏そぼろの青菜うどん 人参のスティック煮 りんごの甘煮	うどん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ ほうれん草・だし昆布・醤油 人参・だし昆布 醤油 りんご・砂糖
木	8 22	大根のそぼろ煮 きゅうりのスティック煮 パンかゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	大根・人参 きゅうり・だし昆布 キャベツ・だし昆布	▲食パン	だし・醤油 塩	大豆の味噌おじや 蒸しさつま芋 バナナ	米(国産)・大豆 赤みそ・砂糖 さつま芋 バナナ
金	9 23	鶏団子の旨煮 人参のスティック煮 5倍かゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 人参・だし昆布 だし昆布	でん粉・砂糖 米(国産) さつま芋	塩・醤油 醤油	鶏野菜にゅうめん キャベツのおかか煮 みかん	そうめん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ・人参 だし昆布・醤油・でん粉 キャベツ かつお節 みかん
土	10 24	あんかけうどん 豆腐の青のりあん キャベツのくたくた煮	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布・あおさのり キャベツ・だし昆布	うどん・砂糖・でん粉 砂糖・でん粉 でん粉	醤油 醤油 醤油	しらすおじや ゆでブロッコリー スープ	米(国産)・だし昆布・人参 しらす・醤油 ブロッコリー だし昆布 玉ねぎ・おつゆ麺・だし昆布・塩
月	26	じゃが芋のみそぼろ煮 ゆでブロッコリー 5倍かゆ すまし汁	鶏ひき肉(ささみ)・赤だしみそ 豆腐	人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 だし昆布	じゃが芋・砂糖 米(国産)	醤油 醤油・塩	納豆おじや 人参のスティック煮 オレンジ	米(国産)・醤油 玉ねぎ・納豆 人参・だし昆布 醤油 オレンジ
火	13 27	鶏ささみと野菜のうどん 蒸しかぼちゃ ブロッコリーのおかか煮	鶏ささみ かつお節	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ ブロッコリー	うどん・でん粉	醤油	ツナおじや 人参のスティック煮 マッシュポテト	米(国産)・だし昆布・玉ねぎ ツナフレーク・醤油 人参 だし昆布 じゃが芋・塩
水	14 28	白身魚のみそ煮 里芋の旨煮 5倍かゆ すまし汁	白糸たら・赤だしみそ	だし昆布 だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	砂糖 里芋 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油 醤油・塩	鶏野菜にゅうめん きゅうりのおかか煮 りんごの甘煮	そうめん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ・人参 だし昆布・醤油・でん粉 きゅうり かつお節 りんご・砂糖
木	15 29	さつま芋のそぼろ煮 きゅうりのスティック煮 パンかゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	人参 きゅうり・だし昆布 キャベツ・だし昆布	さつま芋	だし・醤油 ▲食パン 塩	きなこのおかゆ 大根のスティック煮 バナナ	米(国産)・きな粉 砂糖 大根 だし昆布 バナナ
金	16 30	じゃが芋のそぼろ煮 きゅうりのおかか煮 5倍かゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) かつお節	きゅうり 大根・だし昆布	じゃが芋	だし・醤油 塩	鶏ささみの青のりうどん 人参のスティック煮 オレンジ	うどん・鶏ささみ・キャベツ・玉ねぎ だし昆布・醤油・あおさのり・でん粉 人参・だし昆布 醤油 オレンジ
土	17 31	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 蒸しかぼちゃ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 かぼちゃ だし昆布	米(国産)・でん粉	醤油	マカロニのスープ煮 人参の旨煮 バナナ	マカロニ・玉ねぎ・しらす だし昆布・塩 人参・だし昆布 醤油 バナナ

★材料の都合により、献立の一部を変更することもあります。ご了承ください。

★保育園での食事が安全に摂れるよう、お子さんが食べたことのない食品はご家庭でお試し下さいますよう、ご協力の程よろしくお願ひいたします。



1月献立表



品川学藝保育園

(中期)

2026年

曜日	日付	午前食	主な材料と体内での働き				午後食	材料
			主にからだをつくるもの	主にからだの腸子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの			
月	5 19	さけの青のり煮 ゆでブロッコリー 7倍がゆ 味噌汁	さけ 赤みそ・白みそ	人参・あおさのり・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 だし昆布	砂糖 米(国産) 里芋	醤油	納豆おじや 豆腐のとろみ煮 オレンジ	米(国産)・醤油 人参・納豆 豆腐・だし昆布・砂糖 醤油・でん粉 オレンジ
火	6 20	しらすと野菜のうどん 大根の旨煮 ブロッコリーのおかか煮	しらす かつお節	人参・玉ねぎ 大根・だし昆布 ブロッコリー	うどん	だし・醤油	豆腐のおかゆ 蒸し里芋 バナナ	米(国産)・豆腐 人参・塩 里芋 バナナ
水	7 21	豆腐のそぼろ煮 かぶの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・だし昆布 かぶ・だし昆布 人参・だし昆布	砂糖 米(国産)	醤油 醤油	鶏そぼろの青菜うどん 人参の旨煮 りんごの甘煮	うどん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ ほうれん草・だし昆布・醤油 人参・だし昆布 醤油 りんご・砂糖
木	8 22	大根のそぼろ煮 きゅうりの旨煮 パンがゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	大根・人参 きゅうり・だし昆布 キャベツ・だし昆布	▲食パン	だし・醤油 塩	大豆の味噌おじや 蒸しさつま芋 バナナ	米(国産)・大豆 赤みそ・砂糖 さつま芋 バナナ
金	9 23	鶏団子の旨煮 人参の旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 人参・だし昆布 だし昆布	でん粉・砂糖 米(国産) さつま芋	塩・醤油 醤油	鶏野菜にゅうめん キャベツのおかか煮 みかん	そうめん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ・人参 だし昆布・醤油・でん粉 キャベツ かつお節 みかん
土	10 24	あんかけうどん 豆腐の青のりあん キャベツのくたくた煮	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布・あおさのり キャベツ・だし昆布	うどん・砂糖・でん粉 砂糖・でん粉 でん粉	醤油 醤油 醤油	しらすおじや ゆでブロッコリー スープ	米(国産)・だし昆布・人参 しらす・醤油 ブロッコリー だし昆布 玉ねぎ・おつゆ麺・だし昆布・塩
月	26	じゃが芋のみそぼろ煮 ゆでブロッコリー 7倍がゆ すまし汁	鶏ひき肉(ささみ)・赤だしみそ 豆腐	人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 だし昆布	じゃが芋・砂糖 米(国産)	醤油 醤油・塩	納豆おじや 人参の旨煮 オレンジ	米(国産)・醤油 玉ねぎ・納豆 人参・だし昆布 醤油 オレンジ
火	13 27	鶏ささみと野菜のうどん 蒸しかぼちゃ ブロッコリーのおかか煮	鶏ささみ かつお節	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ ブロッコリー	うどん・でん粉	醤油	ツナおじや 人参の旨煮 マッシュポテト	米(国産)・だし昆布・玉ねぎ ツナフレーク・醤油 人参 だし昆布 じゃが芋・塩
水	14 28	白身魚のみそ煮 里芋の旨煮 7倍がゆ すまし汁	白糸たら・赤だしみそ	だし昆布 だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	砂糖 里芋 米(国産) おつゆ麺	醤油 醤油 醤油・塩	鶏野菜にゅうめん きゅうりのおかか煮 りんごの甘煮	そうめん・鶏ひき肉(ささみ)・玉ねぎ・人参 だし昆布・醤油・でん粉 きゅうり かつお節 りんご・砂糖
木	15 29	さつま芋のそぼろ煮 きゅうりの旨煮 パンがゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	人参 きゅうり・だし昆布 キャベツ・だし昆布	さつま芋	だし・醤油 ▲食パン 塩	きなこのおかゆ 大根の旨煮 バナナ	米(国産)・きな粉 砂糖 大根 だし昆布 バナナ
金	16 30	じゃが芋のそぼろ煮 きゅうりのおかか煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ) かつお節	きゅうり 大根・だし昆布	じゃが芋	だし・醤油 塩	鶏ささみの青のりうどん 人参の旨煮 オレンジ	うどん・鶏ささみ・キャベツ・玉ねぎ だし昆布・醤油・あおさのり・でん粉 人参・だし昆布 醤油 オレンジ
土	17 31	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 蒸しかぼちゃ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 かぼちゃ だし昆布	米(国産)・でん粉	醤油	マカロニのスープ煮 人参の旨煮 バナナ	マカロニ・玉ねぎ・しらす だし昆布・塩 人参・だし昆布 醤油 バナナ

★材料の都合により、献立の一部を変更することもあります。ご了承ください。

★保育園での食事が安全に摂れるよう、お子さんが食べたことのない食品はご家庭でお試し下さいますよう、ご協力の程よろしくお願ひいたします。