

給食だより

令和6年 8月号

社会福祉法人 晋栄福祉会 新福島ちどり保育園

給食担当 富士産業(株) 栄養士 谷末 明子

西尾 真理子



太陽の光がまぶしい、本格的な夏がやってきました。
気温の高い日が続くと、暑さによる疲れから食欲が低下したり
体の水分が失われて、熱中症になったりする危険性があります。
夏を楽しむために、家庭でも食事・睡眠などの規則正しい生活
リズムを保つことと、こまめな水分補給を心掛けましょう！



8月のご当地メニューは三重県です！

～みそ焼きうどん～



三重県亀山市発祥のみそ焼きうどん。

東海 B-1 グランプリで優勝を果たした三重県を代表するご当地うどん
です。うどんを野菜や肉と一緒に焼いて、赤みそベースの味噌だれで
味付けしたもの。味噌はお店独自の調合があり、様々な味が楽しめます。
味噌の香りが食欲を誘い、クセになるおいしさです。



8月の目標

暑さには負けずにしっかり食べる

夏の食材をたっぷり食べよう！！

旬とは、その食材が最もおいしく、栄養豊かな時期のことです。
旬の食材には夏は体を冷やし冬は体を温めるなど、季節に合わせて体に
働きかけ、体調を整えてくれるものもあります。旬の食材をうまく取り
入れてみましょう。

夏が旬の野菜



●きゅうり・なす

体を冷やす効果や余分な水分を排出する利尿作用があります。



●トマト

βカロテンやビタミンCが多く含まれ、美肌効果や日焼けした肌を
回復させる効果があります。

●ゴーヤ

ビタミンCが豊富なうえ、独特の苦味はポリフェノールの一種で強い
抗酸化力があり、夏バテ予防に効果的です。苦味は中のわたを除き、薄く
切ってから塩もみして水にさらしたり、茹でたりすることで緩和されます。



4歳リクエストメニュー

6日 きつねうどん 8日 ココアプリン
22日 味噌ラーメン 23日 オレンジゼリー
29日 マーブルケーキ



今月の予定

5日(月) とうもろこし皮むき 4・5歳
20日(火) パナナつぶし 0・1歳 パイ包み 4・5歳
21日(水) クッキー作り 2～5歳
9日(金) 平和の集い

2024年 8月 新福島ちどり保育園献立表

		行事食メニュー														
		9 金														
		17 土														
		16 金														
		15 木														
		14 水														
		13 火														
		10 土														
		8 木														
		7 水														
		6 火														
		5 月														
		3 土														
		2 金														
		1 木														
乳児期おやつ		うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ														
行事		とうもろこし皮むき(4・5歳) 夏まつり 水あそびじまい 身体測定(乳児)														
昼食		☆ごはん 精白米 50g ☆あじの照焼 あじ 40g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g キャノラ油 1g ☆もずく酢 味付もずく 15g きゅうり 10g 白菜 15g 穀物酢 2g 三温糖 2g 薄口醤油 0.5g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g えのき 5g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆牛肉のしぐれ煮 牛肉 20g 焼き豆腐 20g 玉葱 45g ささがきごぼう 20g 糸こんにやく 10g キャノラ油 1g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 2.5g ☆大根とのりのサラダ 大根 30g 人参 10g 刻みのり 1g マヨネーズ 2g 濃口醤油 2g ☆味噌汁 南瓜 15g 油揚げ 2g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ ☆青のりポテト ホトト 20g 食塩 0.1g ☆ごま和え 小松菜 25g 太もやし 15g 焼竹輪 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g すりごま(白) 0.2g ☆キャベツのスープ キャベツ 15g 人参 5g コーン 3g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	☆焼き鳥井 精白米 50g 鶏コマ肉 40g 玉葱 10g キャベツ 20g 人参 5g キャノラ油 1g 三温糖 3g みりん風 1g かつおだしパック 1g ☆大根の煮物 大根 30g 人参 10g 油揚げ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g ☆サイコロサラダ キャベツ 30g きゅうり 10g シーチキン 5g コーン 5g マヨネーズ 5g ごま油 0.2g 三温糖 0.5g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g だし昆布 0.3g ☆中華スープ 小松菜 15g しめじ 5g 食塩 0.3g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	4歳リクエストメニュー ☆きつねうどん うどん 100g ☆たらの香味焼き たら 40g ねぎ 1g 味噌 3g みりん風 4g ごま油 0.3g ☆大根の煮物 大根 30g 人参 10g 油揚げ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g ☆サイコロサラダ キャベツ 30g きゅうり 10g シーチキン 5g コーン 5g マヨネーズ 5g ごま油 0.2g 三温糖 0.5g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g だし昆布 0.3g ☆パインケーキ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.6g 三温糖 6g キャノラ油 6g 調整豆乳 20g おろしレハ付ケル 15g	☆厚揚げのマーボー丼 精白米 50g 厚揚げ 50g 豚ミンチ 20g 玉葱 20g 人参 15g キャベツ 30g 人参 15g キャノラ油 1g しょうが(おろし) 1g 丸鶏がらスープ 0.7g 料理酒 0.5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g 濃口醤油 1.5g 味 5g えのき 10g おつゆ麩 1g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆カレー味チャンプル 厚揚げ 30g 豚肉 20g キャベツ 20g 人参 15g キャノラ油 2g 料理酒 1g 食塩 0.1g カレー粉 0.2g 濃口醤油 3g ☆サイコロサラダ 太もやし 30g きゅうり 10g かたかめ 1g コーン 5g マヨネーズ 5g ☆すまし汁 えのき 10g おつゆ麩 1g 薄口醤油 1.2g 食塩 0.3g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆赤魚の煮付 赤魚 40g 料理酒 1g 三温糖 3g 濃口醤油 5g かつおだしパック 1.2g ☆南瓜煮 南瓜 20g 三温糖 0.5g 濃口醤油 1g ☆酢の物 太もやし 30g きゅうり 10g かたかめ 1g 刻み昆布 2g 油揚げ 3g 干し椎茸 0.5g 穀物酢 2g 三温糖 1g 食塩 0.2g 薄口醤油 0.1g ☆フルーツ バナナ 30g	☆ごはん 精白米 50g ☆ポークチャップ 豚肉 40g 玉葱 35g 人参 10g しめじ 7g キャノラ油 0.5g かつおだしパック 3g ウスターソース 2g コンソメ 0.2g ☆コーンスローサラダ キャベツ 25g きゅうり 15g コーン 5g マヨネーズ 2g 三温糖 0.5g 穀物酢 1g 食塩 0.1g ☆コンソメスープ ほうれん草 15g 人参 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	☆ごはん 精白米 50g ☆アジの童田揚げ あじ 40g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g しょうが(おろし) 0.2g 片栗粉 3g キャノラ油 1g ☆納豆 納豆 20g プロコラー 20g キャベツ 15g コーン 5g マヨネーズ 2g 焼竹輪 5g マヨネーズ 5g 濃口醤油 1g すりごま(白) 0.3g ☆すまし汁 ホトト 15g 人参 5g ねぎ 2g 食塩 0.3g 薄口醤油 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆さばの塩焼き さば 40g 食塩 0.2g キャノラ油 1g ☆おかか和え キャベツ 30g オクラ 10g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 1.5g 花かつお 0.2g ☆すいとん汁 米粉(上新粉) 13g 片栗粉 6.5g 食塩 0.1g 濃口醤油 3g 花かつお 0.2g ☆味噌汁 ホトト 15g 人参 5g ねぎ 2g 食塩 0.3g 薄口醤油 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g				
午後おやつ		☆ほうれん草の蒸しパン ホットケーキミックス 15g ベーキングパウダー 0.8g 調整豆乳 5g キャノラ油 2g ほうれん草 2g おさかなソーセージ 3g	☆ココアちんすこう 小麦粉 14g 三温糖 6g キャノラ油 6g ココア 0.2g	☆フルーツ バナナ 33.3g	☆ゆでとうもろこし とうもろこし 48.2g	☆しらすずかりおにぎり 精白米 35g ゆかり 0.3g しらすず干し 5g	☆パインケーキ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.6g 三温糖 6g キャノラ油 6g 調整豆乳 20g おろしレハ付ケル 15g	4歳リクエストメニュー ☆ココアプリン 調整豆乳 60g ココア 2g 三温糖 6g ゼラチン 1g	☆市販おやつ うす焼き 2g ミレービスケット 6g	☆フライドポテト ホトト 50g キャノラ油 5g 食塩 0.1g あおのり 0.1g	☆コーンおにぎり 精白米 35g コーン 10g 食塩 0.1g	☆洋なしゼリー 洋梨 20g 水 60g 三温糖 3g 粉寒天 0.4g レモン果汁 1g	☆スイートパンキン 南瓜 40g キャノラ油 1.6g 三温糖 3g 調整豆乳 5g 黒ごま 0.01g	☆フルーツ オレンジ 50g	☆芋スティック さつまいも 50g キャノラ油 3g 三温糖 2g	
		☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆お茶 ○ほうじ茶 150g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g	☆牛乳 ○牛乳 200g

納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってはあります。その際はご了承願います。

2024年 8月 新福島ちどり保育園献立表

		19 月	20 火	21 水	22 木	23 金	24 土	26 月	27 火	28 水	29 木	30 金	31 土	行事食メニュー
		ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	
		ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	
行事			バっつぶし(0・1歳) パイ包み(4・5歳)	クッキー作り (2〜5歳)	4歳児巡回訪問	絵本シアター 絵本貸出し		ミニ音楽会			運動会予行① (2・3歳)	運動会予行① (4・5歳)		
乳児 朝おやつ	☆ごはん	☆ごはん	☆ブルコギ丼	4歳リクエストメニュー ☆味噌ラーメン	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆焼きそば	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 50g ☆鶏肉の唐揚げ 鶏むね肉 50g しょうが(おろし) 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g キャノー油 5g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ポテトサラダ ポテト 30g きゅうり 10g ロースハム 5g コーン 3g マヨネーズ 4g 食塩 0.1g ☆味噌汁 南瓜 15g かたろが 5g 味噌 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆白身魚のケチャップ焼き ホキ 40g 料理酒 1g 片栗粉 5g キャノー油 4g 玉葱 25g 人参 10g ピーマン 5g ケチャップ 5g 濃口醤油 0.5g 三温糖 0.5g ☆ひじきのマリネ 乾燥ひじき 1.2g 大根 10g ロースハム 5g きゅうり 10g キャノー油 0.7g 濃口醤油 1.2g 穀物酢 0.7g 三温糖 0.5g ☆オニオンスープ かたろが 0.3g 玉葱 15g コーン 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g 豚肉 30g 人参 10g 玉葱 10g チンゲン菜 7g はるさめ 8g ごま油 0.5g 濃口醤油 2g みりん風 0.5g 三温糖 0.3g 食塩 0.1g ごま(いり) 0.3g ☆ごまマヨ和え ブロッコリー 25g キャベツ 20g マヨネーズ 5g 濃口醤油 0.5g オリーブ(白) 0.2g ☆中華スープ 丸鶏がらスープ 1.8g 濃口醤油 1.1g 料理酒 1.1g	ラーメン 100g 豚肉 25g 太もやし 30g 人参 10g コーン 10g ねぎ 2g 濃口醤油 0.2g キャノー油 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ごま油 0.2g ☆茄子と豚肉の煮物 茄子 20g 大根 20g 豚肉 15g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g ☆コンソメスープ 白菜 15g えのき 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g さわら 40g 食塩 0.2g マヨネーズ 4g コーン 3g 濃口醤油 0.2g キャノー油 0.5g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g 玉葱 10g しめじ 10g ベーコン 5g キャノー油 0.5g 濃口醤油 2g ごま油 0.5g ☆味噌汁 キャベツ 15g おつゆ麩 0.5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g 中華めん 90g 豚肉 25g キャベツ 15g 人参 10g 玉葱 10g キャノー油 1g 食塩 0.4g ウスターソース 5g ケチャップ 2.5g 濃口醤油 5g あおのり 0.1g ☆かぼちゃサラダ かぼちゃ 35g きゅうり 10g マヨネーズ 5g 食塩 0.1g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	精白米 50g たら 40g 濃口醤油 2g 料理酒 1g 三温糖 1.2g みりん風 0.6g しょうが(おろし) 0.3g ☆納豆 納豆 20g ☆ぼん酢和え ほうれん草 20g 太もやし 20g 焼竹輪 5g 味噌 3g 白菜 3g コーン 5g マヨネーズ 3g 薄口醤油 1g 濃口醤油 2g ボテ 20g パセリ粉 0.1g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g 鶏むね肉 50g カレー 40g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g キャノー油 1g キャベツ 15g しめじ 5g 濃口醤油 1.5g 花かつお 0.2g ☆切干大根煮 切干大根 5g 人参 8g 厚揚げ 10g 三温糖 2g 濃口醤油 3g しらす干し 3g ☆すまし汁 小松菜 15g えのき 5g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1g	精白米 50g 豚ミンチ 25g 鶏ミンチ 25g 玉葱みじん 15g パン粉 4g 食塩 0.2g キャノー油 1g とんかつソース 1g ケチャップ 3g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ほうれん草とじゃこ炒め ほうれん草 30g 人参 10g キャノー油 0.3g 濃口醤油 1g しらす干し 3g ☆すまし汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g だし昆布 0.5g	精白米 50g ☆赤魚の味噌煮 赤魚 40g しょうが(おろし) 0.3g 料理酒 1g 三温糖 2g 味噌 2g 大根 20g 三温糖 1g 味噌 1g 白菜 20g 太もやし 20g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g ☆すまし汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1g だし昆布 0.5g				
昼食	☆ごはん	☆ごはん	☆ブルコギ丼	4歳リクエストメニュー ☆味噌ラーメン	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆焼きそば	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 50g ☆鶏肉の唐揚げ 鶏むね肉 50g しょうが(おろし) 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g キャノー油 5g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ポテトサラダ ポテト 30g きゅうり 10g ロースハム 5g コーン 3g マヨネーズ 4g 食塩 0.1g ☆味噌汁 南瓜 15g かたろが 5g 味噌 3g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g ☆白身魚のケチャップ焼き ホキ 40g 料理酒 1g 片栗粉 5g キャノー油 4g 玉葱 25g 人参 10g ピーマン 5g ケチャップ 5g 濃口醤油 0.5g 三温糖 0.5g ☆ひじきのマリネ 乾燥ひじき 1.2g 大根 10g ロースハム 5g きゅうり 10g キャノー油 0.7g 濃口醤油 1.2g 穀物酢 0.7g 三温糖 0.5g ☆オニオンスープ かたろが 0.3g 玉葱 15g コーン 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g 豚肉 30g 人参 10g 玉葱 10g チンゲン菜 7g はるさめ 8g ごま油 0.5g 濃口醤油 2g みりん風 0.5g 三温糖 0.3g 食塩 0.1g ごま(いり) 0.3g ☆ごまマヨ和え ブロッコリー 25g キャベツ 20g マヨネーズ 5g 濃口醤油 0.5g オリーブ(白) 0.2g ☆中華スープ 丸鶏がらスープ 1.8g 濃口醤油 1.1g 料理酒 1.1g	ラーメン 100g 豚肉 25g 太もやし 30g 人参 10g コーン 10g ねぎ 2g 濃口醤油 0.2g キャノー油 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ごま油 0.2g ☆茄子と豚肉の煮物 茄子 20g 大根 20g 豚肉 15g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2.5g ☆コンソメスープ 白菜 15g えのき 5g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g さわら 40g 食塩 0.2g マヨネーズ 4g コーン 3g 濃口醤油 0.2g キャノー油 0.5g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g 玉葱 10g しめじ 10g ベーコン 5g キャノー油 0.5g 濃口醤油 2g ごま油 0.5g ☆味噌汁 キャベツ 15g おつゆ麩 0.5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	精白米 50g 中華めん 90g 豚肉 25g キャベツ 15g 人参 10g 玉葱 10g キャノー油 1g 食塩 0.4g ウスターソース 5g ケチャップ 2.5g 濃口醤油 5g あおのり 0.1g ☆かぼちゃサラダ かぼちゃ 35g きゅうり 10g マヨネーズ 5g 食塩 0.1g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 味噌 5g かつおだしパック 0.7g だし昆布 0.3g	精白米 50g たら 40g 濃口醤油 2g 料理酒 1g 三温糖 1.2g みりん風 0.6g しょうが(おろし) 0.3g ☆納豆 納豆 20g ☆ぼん酢和え ほうれん草 20g 太もやし 20g 焼竹輪 5g 味噌 3g 白菜 3g コーン 5g マヨネーズ 3g 薄口醤油 1g 濃口醤油 2g ボテ 20g パセリ粉 0.1g コンソメ 1.2g 食塩 0.1g	精白米 50g 鶏むね肉 50g カレー 40g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g キャノー油 1g キャベツ 15g しめじ 5g 濃口醤油 1.5g 花かつお 0.2g ☆切干大根煮 切干大根 5g 人参 8g 厚揚げ 10g 三温糖 2g 濃口醤油 3g しらす干し 3g ☆すまし汁 小松菜 15g えのき 5g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1g	精白米 50g 豚ミンチ 25g 鶏ミンチ 25g 玉葱みじん 15g パン粉 4g 食塩 0.2g キャノー油 1g とんかつソース 1g ケチャップ 3g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ほうれん草とじゃこ炒め ほうれん草 30g 人参 10g キャノー油 0.3g 濃口醤油 1g しらす干し 3g ☆すまし汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1g だし昆布 0.5g	精白米 50g ☆赤魚の味噌煮 赤魚 40g しょうが(おろし) 0.3g 料理酒 1g 三温糖 2g 味噌 2g 大根 20g 三温糖 1g 味噌 1g 白菜 20g 太もやし 20g 人参 5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g ☆すまし汁 ソフト豆腐 15g ねぎ 3g 薄口醤油 3g 食塩 0.3g かつおだしパック 1g だし昆布 0.5g				
午後 おやつ	☆納豆トースト	☆バナナパイ	☆型抜きクッキー	☆ツナカレーおにぎり	4歳リクエストメニュー ☆オレインジゼリー	☆市販おやつ	☆鶏そぼろおにぎり	☆フルーツ	☆黒糖蒸しパン	4歳リクエストメニュー ☆マニッシュケーキ	☆ぶどうゼリー	☆フルーツ		
	マロール 17.5g マヨネーズ 4g 挽きわり納豆 6g 刻みのり 0.2g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	バナナ 15g 小麥粉 5g つぶあん 8g ぎょうざの皮 5g キャノー油 5g ☆牛乳 ○牛乳 200g	ホットケーキミックス 7g 小麦粉 3g 三温糖 2.5g キャノー油 2.5g 調製豆乳 2g ☆牛乳 ○牛乳 200g	精白米 35g シーチキン 5g 人参 5g カレー粉 0.1g コンソメ 0.5g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	精白米 35g オレインジゼリー 40g 水 18g 三温糖 3.5g 粉寒天 0.5g みかん缶 10g ☆牛乳 ○牛乳 200g	うの花クッキー 8g ミレービスケット 6g ☆牛乳 ○牛乳 200g	精白米 35g 鶏ミンチ 10g 濃口醤油 1g 砂糖 1g ☆お茶 ○ほうじ茶 150g	りんご 33g ☆牛乳 ○牛乳 200g	ホットケーキミックス 15g ベーキングパウダー 0.8g 調製豆乳 15g キャノー油 2g 黒砂糖 2g ☆牛乳 ○牛乳 200g	☆マニッシュケーキ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.8g キャノー油 3g 三温糖 6g 調製豆乳 15g ココア 0.6g ☆牛乳 ○牛乳 200g	ぶどうジュース 50g 水 20g 粉寒天 0.3g 三温糖 2g ☆牛乳 ○牛乳 200g	バナナ 33.3g ☆牛乳 ○牛乳 200g		

納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合によってあります。その際はご了承願います。