

給食だより

令和5年 12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

日に日に寒さも厳しくなり、今年も残すところあと1ヶ月となりました。この時期は何かと忙しく、朝晩の冷え込みに加えて空気もますます乾燥してくるので、体調を崩しやすくなります。しっかり栄養・睡眠・休息をとり、楽しいクリスマスそして新しい年を元気に迎えましょう！



今月のご当地メニューは秋田県です



横手風やきそば

秋田県横手市のご当地グルメ。具は豚ひき肉とキャベツを使用します。麺の上に、目玉焼きや福神漬をのせても美味しいです！

芋の子汁

里芋の親芋につく子芋や孫芋を「いものこ」と呼びます。「いものこ」を主役に鶏肉やきのこなどを入れたお汁を、「芋の子汁」といいます。

5歳リクエストメニュー

1日 ピザ風 7日 きつねうどん 14日 シチュー
25日 唐揚げ 27日 豆腐ドーナツ



～「簡単」だけじゃないお鍋の魅力～

お鍋がおいしい季節になりました。鍋料理というとお手軽・洗い物が少ないといったイメージがありますが、それ以外にも鍋料理にはたくさんの魅力があります。

◎栄養バランスがとりやすい

魚介類や肉・豆腐などと一緒に旬の白菜やねぎ、きのこ類などを組み合わせて作ります。そしてシメには雑炊や麺類など、様々な具材をバランスよく食べられる料理なんです。

◎野菜がたくさん食べられる

加熱することで野菜の力が減るため、生のサラダよりもたくさんの量を食べることができます。そしてたっぷりの野菜からは、多くの食物繊維を摂ることができます。

◎体が温まる

「冷えは万病のもと」と言われます。体が温まると血行が良くなり、血液を介して全身へ栄養素がいきわたりやすくなるため、体全体の働きがよくなります。



☆魅力がたくさんの鍋料理。

魚介や肉などのメインの食材を変えたり、寄せ鍋やキムチ鍋、味噌鍋にトマト鍋そして豆乳鍋など、味のバリエーションも豊富です。ぜひ、冬ならではの鍋料理をご家庭で楽しんでみましょう！

◎風邪に負けない体力作り◎

寒くなると体力が低下して風邪をひきやすくなります。しっかり体の芯から温まる食事を取り、よく食べよく遊ぶことが大切です。風邪をひかないために4つの栄養素をバランスよく食べましょう！

たんぱく質：血や肉を作り、脂肪を燃えやすくして体を温めます。

脂質：油は少量でもカロリーをたくさん出し、体が温まります。

ビタミンC：寒さに対する抵抗力を強めます。

ビタミンA：喉の粘膜を丈夫にして、風邪をひきにくくします。



今月の予定

12/25(月) クリスマス会



12月の目標

食事を楽しむ



2023年 12月 新福島ちどり保育園献立表

															行事食メニュー
	1 金	2 土	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金		
乳児 朝 おやつ	ミレービスケット 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	きな粉ウエハース 低脂肪牛乳	うす焼き 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	こめせんべい・ラムネ 低脂肪牛乳	ミレービスケット 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	きな粉ウエハース 低脂肪牛乳	うす焼き 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	うの花クッキー 低脂肪牛乳	ミレービスケット 低脂肪牛乳		
行事			安田式運動あそび							身体測定（乳児）	身体測定（幼児）				
昼 食	☆ごはん 精白米 50 g ★鶏肉のおろし煮 鶏もも肉 50 g 大根おろし 40 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g かつおだしパック 0.5 g ねぎ 2 g ★マヨネーズ和え ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 30 g しめじ 10 g コーン 5 g マヨネーズ 4 g 食塩 0.1 g ★味噌汁 ソフト豆腐 20 g かつわかめ 0.3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ★白身魚のﾃﾚﾔﾝ焼き ホキ 40 g 食塩 0.2 g マヨネーズ 4 g コーン 3 g 濃口醤油 0.2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.5 g △ポパイソテー ほうれん草 15 g 太もやし 5 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.3 g コンソメ 0.1 g ★白菜のおかか和え 白菜 35 g 人参 10 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g 花かつお 0.2 g ★味噌汁 南瓜 15 g 玉葱 5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	★豚肉のカレー炒め丼 精白米 50 g 豚肉 30 g キャベツ 30 g 玉葱 15 g 人参 5 g ピーマン 5 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.5 g カレー粉 0.3 g ｹﾁｬｯﾌﾟ 3 g ｳｽﾀｰｿｰｽ 2 g コンソメ 0.2 g ★ごま和え しろな 10 g 太もやし 35 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g すりごま（白） 0.2 g ★すまし汁 大根 15 g かつわかめ 0.3 g 薄口醤油 3 g ごま油 2 g 食塩 0.3 g かつおだしパック 1 g だし昆布 0.5 g	☆ごはん 精白米 50 g ★おでん 鶏コマ肉 30 g ﾎﾞﾂﾄ 20 g 大根 40 g 焼竹輪 20 g 糸こんにやく 10 g 厚揚げ 20 g 三温糖 3 g 濃口醤油 2 g 薄口醤油 2 g ★焼きﾋｰﾌﾝ ﾋｰﾌﾝ 6 g ベーコン 7 g 玉葱 5 g 人参 5 g キャベツ 10 g 食塩 0.2 g こしよ 0.01 g 丸鶏がらスープ 0.3 g ごま油 2 g ★味噌汁 ほうれん草 15 g えのき 5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ★赤魚の味噌煮 赤魚 40 g しょうが(おろし) 0.3 g 料理酒 1 g 三温糖 4 g 味噌 5 g △鮎豆 納豆 20 g ★ひじきサラダ 乾燥ひじき 3 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 1.5 g 大根 15 g きゅうり 5 g マヨネーズ 4 g ★すまし汁 絹ごし豆腐 15 g おつゆ麩 0.5 g 薄口醤油 3 g 食塩 0.3 g かつおだしパック 1 g だし昆布 0.5 g	☆5歳リクエストメニュー ★きつねうどん うどん 100 g すし揚 10 g 三温糖 1 g 濃口醤油 1.5 g 赤かまぼこ 5 g ほうれん草 10 g かつわかめ 1 g 食塩 0.1 g 三温糖 2 g 薄口醤油 7 g かつおだしパック 1 g ★ポン酢和え ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 20 g キャベツ 20 g おきかなソーセージ 5 g 味噌 3 g ★フルーツポンチ 黄桃缶 10 g パイナップル 15 g バナナ 20 g	★わかめごはん 精白米 50 g わかめご飯の素 0.2 g ★さばの塩焼き さば 40 g 料理酒 1 g 食塩 0.2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.5 g △ゆかり和え 白菜 20 g ゆかり 0.2 g 濃口醤油 0.2 g ★切干大根煮 切干大根 7 g 人参 10 g 赤かまぼこ 5 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g ★味噌汁 南瓜 15 g かつわかめ 0.3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g 白菜 15 g 人参 5 g 薄口醤油 3 g 食塩 0.3 g かつおだしパック 1 g だし昆布 0.5 g	★七分つきごはん 七分つき米 50 g ★ハンバーグ 豚ミンチ 25 g 鶏ミンチ 25 g 玉葱みじん 15 g パン粉 4 g 食塩 0.2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 1 g ほうれん草 15 g とんかつソース 1 g ｹﾁｬｯﾌﾟ 3 g △ゆでキャベツ キャベツ 15 g 食塩 0.1 g ★和風スパゲティ ｽﾊﾟゲﾃﾞｰ 8 g しめじ 15 g ベーコン 5 g ピーマン 3 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.5 g 食塩 0.1 g 濃口醤油 2 g ★すまし汁 白菜 15 g 人参 5 g 薄口醤油 3 g 食塩 0.3 g かつおだしパック 1 g だし昆布 0.5 g	☆かば焼き丼 精白米 50 g ホキ 40 g 片栗粉 4 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 3 g 濃口醤油 3 g 三温糖 3 g 料理酒 2 g ほうれん草 15 g 食塩 0.2 g ★胡麻マヨ和え 白菜 30 g しめじ 10 g 人参 5 g マヨネーズ 5 g 濃口醤油 0.5 g すりごま（白） 0.2 g ★味噌汁 ソフト豆腐 15 g 油揚げ 5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ★豚肉の塩焼きめ 豚肉 40 g キャベツ 30 g 太もやし 20 g ピーマン 5 g 人参 10 g しめじ 5 g みりん風 3 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 1 g ★ﾅﾅﾑﾙ 白菜 35 g きゅうり 5 g ローズハム 5 g コンソメ 1.5 g 食塩 0.1 g ごま油 0.2 g 三温糖 0.5 g 穀物酢 2 g 濃口醤油 3 g ★味噌汁 南瓜 15 g かつわかめ 0.3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	☆5歳リクエストメニュー ★麦ロール 麦ロール 52.5 g ★シチュー 鶏コマ肉 30 g ﾎﾞﾂﾄ 30 g 玉葱 30 g 人参 10 g しめじ 5 g コーン 5 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 1 g 小麦粉 5 g 調製豆乳 100 g 水 30 g コンソメ 1.5 g 食塩 0.1 g ★ｷﾔﾔﾂﾅﾗﾀﾞ キャベツ 20 g きゅうり 10 g ｼｰﾎﾟﾝ 5 g マヨネーズ 5 g 食塩 0.1 g こしよ 0.01 g ★ﾌﾙｰﾂ みかん 50 g	★七分つき米 50 g ★タラのホイル焼き風 たら 40 g 食塩 0.1 g 薄口醤油 1.5 g 料理酒 2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 1 g 玉葱 10 g しめじ 3 g えのき 7 g 赤パブリカ 3 g レモン 1.6 g ★ひじき豆 乾燥ひじき 2.5 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 0.2 g 水煮大豆 8 g 人参 8 g 油揚げ 5 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g ★豚汁 豚ﾓﾂｽﾗｲｽ 5 g 大根 10 g 人参 5 g ねぎ 2 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g			
	午後 おやつ	☆5歳リクエストメニュー ★ピザ風 ぎょうざの皮 5 g ｹﾁｬｯﾌﾟ 5 g 玉葱 3 g ピーマン 2 g ウインナー 3 g マヨネーズ 5 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★フルーツ みかん 50 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★バナナ義しパン ホットケーキミックス 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 三温糖 5 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 2 g 調製豆乳 15 g 練りゴマ 3 g バナナ 10 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★ごまクッキー ホットケーキミックス 17 g 三温糖 2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 2 g 調製豆乳 3 g 練りゴマ 3 g ごま（いり） 0.5 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★洋なし入りケーキ ホットケーキミックス 20 g ベーキングパウダー 0.6 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 6 g 三温糖 6 g 調製豆乳 20 g 洋梨 8 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★おかか昆布おにぎり 精白米 35 g 塩昆布 1 g 花かつお 0.2 g 濃口醤油 1 g ★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★ゼリー ぶどうジュース 50 g 水 20 g 粉寒天 0.35 g 三温糖 2 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★市販おやつ うの花クッキー 4 g うす焼き 2 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★お穀ラスク おつゆ麩 3 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 2.3 g 三温糖 0.8 g きな粉 1.8 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★スイートパンプキン 南瓜 40 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 1.6 g 三温糖 3 g 調製豆乳 5 g 黒ごま 0.01 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★スパイシーポテト ﾎﾞﾂﾄ 50 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 2 g 食塩 0.1 g カレー粉 0.3 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★小松菜おにぎり 精白米 35 g 小松菜 8 g ごま油 0.2 g 濃口醤油 0.4 g ごま（いり） 0.2 g ★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★インドサモサ ぎょうざの皮 5 g 豚ミンチ 10 g 玉葱みじん 15 g ピーマン 3 g カレー粉 0.2 g 食塩 0.2 g ｷﾔﾅｰﾗｳ油 5 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	

※1七分つき米の日は0歳 1歳は精白米の提供になります。

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

2023年 12月 新福島ちどり保育園献立表

		16 土	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土	26 火	27 水	28 木				行事食メニュー 25 月
乳児 給 おやつ		動物ビスケット 低脂肪牛乳	きな粉ウエハース 低脂肪牛乳	うす焼き 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	こめせんべい・ラムネ 低脂肪牛乳	ミレービスケット 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	うす焼き 低脂肪牛乳	動物ビスケット 低脂肪牛乳	うの花クッキー 低脂肪牛乳				きな粉ウエハース 低脂肪牛乳
行事				避難訓練		ミニ音楽会	絵本シアター 絵本貸し出し			避難訓練					クリスマス会
昼 食	★ごはん	ご当地メニュー秋田県 ★機手星焼きそば	★ごはん	★ドライカレー	★ごはん	★七夕つきごはん	★ハヤシライス	★ごはん	★チャブチェ井	★かやくご飯					★5歳児リクエストメニュー ★ケチャップライス
	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 55 g	精白米 50 g	七分つき米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 25 g					精白米 50 g
	★豚肉の甘辛煮	中華めん 90 g	★白身魚の南蛮漬け	豚ミンチ 30 g	★豚肉の味噌揚げ焼き	★さわらの油味噌焼き	豚肉 30 g	豚肉 30 g	★白身魚のさくさく焼き	鶏コマ肉 7 g					鶏コマ肉 8 g
	豚肉 40 g	豚ミンチ 20 g	ホキ 40 g	玉葱 20 g	豚肉 40 g	さわら 40 g	ホト 25 g	ホキ 40 g		しめじ 5 g					玉葱みじん 10 g
	玉葱 50 g	キャベツ 15 g	料理酒 1 g	人参 10 g	ピーマン 10 g	ゆず 0.1 g	玉葱 15 g	食塩 0.1 g	玉葱 20 g	人参 5 g					ミックスベジタブル 10 g
	糸こんにやく 10 g	人参 10 g	食塩 0.2 g	ピーマン 10 g	人参 5 g	味噌 4 g	人参 10 g	ウスターソース 1.5 g	ピーマン 10 g	焼竹輪 3 g					キャノーラ油 0.3 g
	ささがきごぼう 10 g	玉葱 10 g	小麦粉 5 g	完熟あらごしトマト 40 g	玉葱 15 g	三温糖 1 g	キャノーラ油 1 g	マヨネーズ 1.5 g	干し椎茸 0.5 g	薄口醤油 1 g					ケチャップ 8 g
	人参 5 g	キャノーラ油 1 g	キャノーラ油 3 g	キャノーラ油 2 g	食塩 0.1 g	みりん風 2 g	ハヤシフレーク 8 g	食塩 0.1 g	はるさめ 8 g	濃口醤油 1.5 g					コンソメ 0.2 g
	三温糖 3 g	三温糖 3 g	玉葱 20 g	カレー粉 0.2 g	味噌 2.5 g	料理酒 1 g	グリーンピース 5 g	濃口醤油 2 g	ごま油 0.5 g	食塩 0.1 g					★鶏肉の唐揚げ
	濃口醤油 4 g	食塩 0.4 g	人参 10 g	ケチャップ 4 g	マヨネーズ 2 g	キャノーラ油 1 g	★プロッコリーのソテー	濃口醤油 2 g	パン粉 5 g	かつおだしパック 0.3 g					鶏もも肉 50 g
かつおだしパック 0.5 g	ウスターソース 3 g	穀物酢 3 g	三温糖 0.4 g	料理酒 2 g	★小松菜の和え物	ブロッコリー 15 g	コンソメ 0.1 g	マヨネーズ 1.5 g	三温糖 0.8 g	★年越しうどん				しょうが(おろし) 0.5 g	
ねぎ 3 g	とんかつソース 4 g	三温糖 2 g	食塩 0.3 g	薄口醤油 1 g	小松菜 10 g	キャベツ 25 g	おさかなソーセージ 5 g	コンソメ 0.1 g	食塩 0.1 g	うどん 100 g				料理酒 0.5 g	
★マヨネーズ和え	かつおだしパック 0.1 g	薄口醤油 0.5 g	★さつま芋サラダ	★野菜サラダ	★大根の和え物	★南瓜のそぼろ煮	★フルーツ	★おかか和え	★マヨネーズ和え	★マヨネーズ和え					三温糖 2 g
白菜 20 g	★ほうれん草の塩漬けナムル	さつま芋 25 g	さつま芋 25 g	納豆 20 g	★納豆	★納豆		ほうれん草 25 g	ブロッコリー 30 g	濃口醤油 1.5 g					濃口醤油 3 g
太もやし 20 g	ほうれん草 30 g	南瓜 10 g	南瓜 10 g	★大根の和え物	★大根	★大根		太もやし 15 g	人参 10 g	濃口醤油 3 g					片栗粉 5 g
焼竹輪 5 g	太もやし 15 g	きゅうり 10 g	きゅうり 10 g	★大根の和え物	★大根	★大根		焼竹輪 5 g	コーン 5 g	食塩 0.1 g					キャノーラ油 5 g
マヨネーズ 3 g	塩麹 3 g	マヨネーズ 5 g	マヨネーズ 5 g	★大根の和え物	★大根	★大根		三温糖 1.5 g	マヨネーズ 4 g	三温糖 2 g					★フライドポテト
薄口醤油 1 g	ごま油 3 g	食塩 0.1 g	★大根の子汁	★大根	★大根	★大根		濃口醤油 3 g	食塩 0.1 g	薄口醤油 7 g					ホト 30 g
★味噌汁	★大根の子汁	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		花かつお 0.2 g	★大根	★大根					キャノーラ油 5 g
キャベツ 15 g	里芋 10 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
かつおだしパック 0.3 g	鶏むね 5 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
味噌 5 g	まいたけ 5 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
かつおだしパック 0.7 g	ねぎ 3 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
だし昆布 0.3 g	食塩 0.3 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
	薄口醤油 1.2 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
	かつおだしパック 1 g	★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根	★大根	★大根		★大根	★大根	★大根					★大根
		★大根	★大根	★大根											

※1七分つき米の日は0歳1歳は精白米の提供になります。

※2 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。