

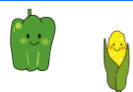
給食だより

令和7年 6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

梅雨の季節がやってきました。寒暖差が激しくなるこの季節は体調も崩しやすくなります。じめじめと湿度も上がってくるので、食中毒などの細菌が繁殖しやすい時期でもあります。体調や衛生管理には十分に気を配りましょう！



6月の季節のメニューは夏です！



今月は夏野菜を使用したドライカレーです。
夏野菜であるとうもろこし・なす・ピーマンを使用しています。
子どもたちがだいすきなカレーは、暑い夏の食欲のない時期におすすめのメニューです。
いろいろな野菜を使用してご家庭でも作ってみてください！

旬とは？

「旬」という言葉をよく耳にしますね。
「しゅん」とはその食べ物が一番多くとれる時期であり一番美味しい時期です。また栄養価が高いうえ、たくさん出回るので比較的安く入手できます。



よく噛んで食べることの効果

6月4日から10日は歯と口の健康週間です。

歯や口の中の健康を見直す1週間です。

楽しく食事をするために、子どものうちから虫歯予防を心がけましょう！

よく噛むことで食べ物がこまかく碎かれます。また、よく噛むことで唾液がたくさん出たり、顔の筋肉が動くことで血流量が増えたりします。

他にも

- 食べ過ぎを防ぐ
- 食べ物の消化を助ける
- 虫歯を予防する
- 脳の働きを活発にする



といった、さまざまないいことがあります。

4歳リクエストメニュー

6日 ナポリタン 11日 クッキー
18日 ハンバーグ 23日 ぶどうゼリー
26日 鶏の唐揚げ



6月の目標

よく噛んでよく食べる。
衛生面に配慮する。

今月の食育予定

3日(火) 玉ねぎ皮むき (2~5歳)
10日(火) じゃがいも (全クラス)
24日(火) ホットケーキ作り (2~5歳)
25日(水) 豆腐つぶし (0・1歳)

2025年 6月 新福島ちどり保育園献立表

行事食メニュー														
乳児 期 おやつ	2 月	3 火	4 水	5 木	6 金	7 土	9 月	10 火	11 水	12 木	13 金	14 土	16 月	
	ぱりんこ 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	うす焼き 高たんぱく牛乳	うの花クッキー 高たんぱく牛乳	ミレービスケット 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	ぱりんこ 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	うす焼き 高たんぱく牛乳	うの花クッキー 高たんぱく牛乳	ミレービスケット 高たんぱく牛乳	動物ビスケット 高たんぱく牛乳	ぱりんこ 高たんぱく牛乳	
	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい ほうじ茶	にんじんせんべい ほうじ茶	のりわかめせんべい ほうじ茶	かぼちゃせんべい 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	ハイハイ	
行事		玉ねぎの皮むき (2〜5歳)	虫歯予防デー みずみずランド (4,5歳)						じゃがいも (全クラス)	運動あそび (2〜5歳) 身体測定 (乳児)	身体測定 (幼児)			高齢者施設訪問 (5歳)
	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆牛肉の甘辛丼	☆ごはん	☆肉うどん	☆ハヤシライス	☆ごはん	☆ごはん	
	精白米 50 g ★鶏肉のおろし煮 鶏肉 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 こねぎ 葉 3 g ★塩昆布和え 白菜 30 g 切干大根 3 g 人参 5 g 塩昆布 2 g 濃口醤油 1 g ★味噌汁 厚揚げ 10 g かつおだし(乾) 0.5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	精白米 50 g ★さわらの照焼 さわら 40 g 料理酒 1 g 三温糖 3 g 濃口醤油 3 g キャノール油 0.5 g ★切干大根のポン酢和え 切干大根 6 g 小松菜 10 g ササミ 5 g 味噌 4 g ★味噌汁 南瓜 15 g しめじ 3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	精白米 50 g ★厚揚げの酢豚風 豚肉 20 g 厚揚げ 25 g 人参 10 g 玉葱 20 g キャベツ 15 g ピーマン 10 g ごま油 0.5 g 丸鶏がらスープ 1 g 穀物酢 2 g 三温糖 3 g 濃口醤油 2 g 食塩 0.05 g かつやが 1.5 g ウスターソース 0.5 g 片栗粉 1.5 g ★マヨネーズ和え キャベツ 30 g 人参 10 g コーン 5 g マヨネーズ 3 g 薄口醤油 1 g ★中華スープ 太もやし 15 g かつおだし(乾) 0.5 g 丸鶏がらスープ 1.3 g 濃口醤油 1.1 g 料理酒 1.1 g	精白米 50 g ★赤魚の煮付け 赤魚 40 g 料理酒 1 g しょうが おろし 0.6 g 三温糖 2.5 g 濃口醤油 2.5 g 納豆 20 g ★ごま和え 白菜 25 g 太もやし 15 g しめじ 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g 白ごま(すり) 0.2 g ★味噌汁 玉葱 20 g えのき 5 g 味噌 5 g だし昆布 0.3 g	精白米 50 g ★鶏肉のポテト焼き 鶏肉 50 g 食塩 0.2 g 玉葱 みじん 8 g キャノール油 0.5 g マヨネーズ 5 g キャノール油 1 g ★ゆでキャベツ キャベツ 15 g 食塩 0.1 g ★食リクエストメニュー ★ナポリタン スパゲティ 8 g 人参 10 g ウインナーソーセージ 8 g ピーマン 5 g しめじ 5 g キャノール油 0.5 g かつやが 5 g コンソメ 0.1 g 玉葱 10 g コーン 5 g パセリ 乾 0.1 g コンソメ 1.1 g 食塩 0.1 g	精白米 50 g ★さばの塩焼き さば 40 g 料理酒 1 g 食塩 0.2 g キャノール油 0.5 g ★高野の煮物 高野豆腐 3 g 人参 3 g 三温糖 1 g 濃口醤油 1 g 食塩 0.1 g ★ほうれん草炒め ほうれん草 15 g 太もやし 15 g 人参 10 g 焼竹輪 5 g みりん風 1 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g ★味噌汁 ソフト豆腐 15 g かつおだし(乾) 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	精白米 50 g ★たららの香味焼き たら 40 g 青ネギ 1 g 味噌 3 g みりん風 4 g ごま油 0.3 g ★ポテトサラダ きゅうり 7 g ローズハム スライス 5 g コーン 3 g マヨネーズ 4 g 食塩 0.1 g ★コンソメスープ 絹ごし豆腐 15 g えのき 5 g コンソメ 1.1 g 食塩 0.1 g	精白米 50 g ★牛肉の甘辛丼 牛肉 25 g 焼き豆腐 15 g 玉葱 30 g さがきごぼう 15 g 糸こんにゃく 20 g 人参 10 g 三温糖 2.5 g 濃口醤油 3 g かつおだしパック 0.5 g 青ネギ 3 g ★ブロッコリーのマヨネーズ ブロッコリー 30 g 人参 25 g 食塩 0.1 g コンソメ 0.1 g ★ひじきのごま和え 乾燥ひじき 2.5 g キャベツ 15 g 玉葱 20 g 味噌 3 g 白ごま(すり) 0.2 g ★中華スープ 小松菜 15 g おつゆ麩 0.5 g 食塩 0.3 g 濃口醤油 1 g 丸鶏がらスープ 0.7 g	精白米 50 g ★肉うどん 冷凍うどん 100 g 豚肉 20 g 白菜 30 g 人参 10 g かつおだし(乾) 1 g 食塩 0.1 g 三温糖 2 g みりん風 2 g 薄口醤油 7 g かつおだしパック 1 g ★お浸し 小松菜 15 g 太もやし 15 g 白菜 15 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g ★フルーツ バナナ 20 g	精白米 55 g ★白身魚のさくさく焼き ホキ 40 g 食塩 0.1 g 人参 10 g キャノール油 1 g マヨネーズ 1.5 g ハヤシフレーク 8 g グリンピース 5 g ★野菜サラダ キャベツ 28 g ブロッコリー 10 g シシキン 5 g 赤パプリカ 2 g 穀物酢 1.6 g 三温糖 0.8 g 食塩 0.2 g キャノール油 0.4 g ★フルーツポンチ みかん缶 20 g パイナップル 5 g バナナ 20 g	精白米 50 g ★白身魚のさくさく焼き ホキ 40 g 食塩 0.1 g ウスターソース 1.5 g マヨネーズ 1.5 g パン粉 5 g キャノール油 1 g ★ブロッコリー ブロッコリー 20 g 食塩 0.1 g 納豆 20 g ★白和え物 白菜 25 g チンゲン菜 15 g しめじ 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2 g ほうれん草 15 g 油揚げ 生 3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	精白米 50 g ★鶏肉の甘酢焼き 鶏肉 50 g 三温糖 9 g 穀物酢 4 g 濃口醤油 2 g 小麦粉 3 g 納豆 20 g キャノール油 0.5 g ★納豆 納豆 20 g 乾燥ひじき 2.5 g キャノール油 0.2 g 水煮大豆 10 g 人参 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g グリンピース 3 g ★味噌汁 絹ごし豆腐 15 g かつおだし(乾) 0.5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	精白米 50 g ★鶏肉の甘酢焼き 鶏肉 50 g 三温糖 9 g 穀物酢 4 g 濃口醤油 2 g 小麦粉 3 g 納豆 20 g キャノール油 0.5 g ★納豆 納豆 20 g 乾燥ひじき 2.5 g キャノール油 0.2 g 水煮大豆 10 g 人参 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g グリンピース 3 g ★味噌汁 絹ごし豆腐 15 g かつおだし(乾) 0.5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	
午後 おやつ	☆ジャムサンド	☆マールケーキ	☆バナナ	☆りんごゼリー	☆スイートパンプキン	☆市販おやつ	☆ほうれん草煮しパン	☆じゃがいももち	★食リクエストメニュー	☆きつねおにぎり	☆オレンジ	☆フルーツ	☆サーターアングリー	
	無塩ロール 20 g いちごジャム 2 g	りんごゼリー(固形・乳不使用) 20 g ベーキングパウダー 0.8 g キャノール油 3 g 三温糖 6 g 調製豆乳 15 g ビュアココア 0.6 g	バナナ 33.33 g	りんごジュース 50 g 水 20 g 粉寒天 0.35 g 三温糖 4 g	かぼちゃ 40 g キャノール油 1.6 g 三温糖 3 g 調製豆乳 5 g 黒ごま(いり) 0.01 g	ぱりんこ 8 g ミレービスケット 6 g	メークイン (缶) 15 g 片栗粉 8 g キャノール油 3 g 水 3 g 三温糖 3 g 濃口醤油 1 g 刻みのり 0.2 g	メークイン (缶) 45 g 片栗粉 8 g キャノール油 3 g 水 3 g 三温糖 3 g 濃口醤油 1 g 刻みのり 0.2 g	★クッキー 油揚げ 生 7 g 小麦粉 3 g 三温糖 2.5 g キャノール油 2.5 g 調製豆乳 2 g	精白米 35 g 油揚げ 生 2 g 三温糖 1 g 濃口醤油 1 g 白ごま(すり) 0.5 g	オレンジ 50 g	バナナ 33.33 g	小麦粉 20 g ベーキングパウダー 0.8 g 三温糖 2.5 g 黒砂糖 6.5 g 調製豆乳 8 g キャノール油 1.2 g	
	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆お茶	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	
	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○ほうじ茶 150 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	

※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。

2025年 6月 新福島ちどり保育園献立表

														行事食メニュー
		17	18	19	20	21	23	24	25	26	27	28	30	
		火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	
乳児 朝おやつ	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	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい 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	ハイハイ	
	保育参観（0歳）	保育参観（1歳）	保育参観（2歳）	内科健診				ホットケーキ作り （2～5歳）	豆腐つぶし （0・1歳）		歯科健診 絵本シアター		ミニ音楽会 施設訪問予備日	
屋 食	☆ごはん 精白米 50 g ☆たらのヨコシ焼き タラ 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 キャノラ油 0.5 g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 20 g 食塩 0.1 g ☆キャベツ酢の物 キャベツ 30 g きゅうり 10 g かつおが（乾） 1 g 穀物酢 2 g 三温糖 2 g 薄口醤油 1 g ☆大根スープ 大根 10 g 人参 5 g 青ネギ 2 g 薄口醤油 4 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆栗リクエストメニュー ☆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 キャノラ油 1 g ☆ポテト ポテト 20 g 食塩 0.1 g ☆アスパラのお浸し アスパラ 20 g キャベツ 20 g 人参 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2 g ☆オニオンスープ 玉葱 30 g パセリ 乾 0.1 g コンソメ 1.1 g	☆あじの照り焼き弁当 精白米 50 g アジ 40 g 料理酒 1 g 濃口醤油 3 g 三温糖 3 g キャノラ油 0.5 g キャベツ 20 g 刻みのり 0.2 g ☆おかか和え ほうれん草 25 g 太もやし 15 g しめじ 5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 3 g 花かつお 0.2 g ☆味噌汁 絹ごし豆腐 15 g かつおが（乾） 0.5 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g	☆美肌のメニューⅡ ☆夏野菜ドライカレー 精白米 55 g 豚ミンチ 30 g 玉葱 15 g 人参 10 g ピーマン 10 g 茄子 5 g コーン 5 g あらごしトマトペース 40 g キャノラ油 2 g カレー粉 0.2 g かつおが 4 g 三温糖 0.4 g 食塩 0.3 g ウスターソース 1 g 水 15 g ☆ごまマヨ和え ブロッコリー 30 g キャベツ 10 g 焼竹輪 5 g マヨネーズ 4 g 濃口醤油 1 g 白ごま（すり） 0.2 g ☆すまし汁 白菜 10 g おつゆ麴 0.5 g 薄口醤油 3 g 食塩 0.2 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 ☆豚じゃが 豚肉 40 g ポテト 40 g 玉葱 30 g キャノラ油 0.3 g 人参 15 g 糸こんにゃく 10 g 三温糖 2.5 g 濃口醤油 3 g グリーンピース 5 g ☆マカロニサラダ シエルマカロニ 12 g きゅうり 10 g 赤パプリカ 5 g シーチキン 5 g マヨネーズ 5 g ☆味噌汁 キャベツ 15 g しめじ 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 ☆豚肉の生巻炒め 豚肉 30 g キャベツ 30 g 玉葱 30 g ピーマン 8 g 赤パプリカ 3 g おろししょうが 1.5 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g ☆和え物 太もやし 20 g ほうれん草 10 g しめじ 10 g 人参 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2.5 g ごま油 0.1 g ☆味噌汁 ソフト豆腐 15 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 ☆赤魚のおろし煮 赤魚 40 g キャノラ油 5 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 ブロッコリー 20 g ☆ボン酢和え キャベツ 25 g 太もやし 15 g おきかなソーセージ 5 g 味噌 3 g ☆豚汁 豚肉 8 g 大根 5 g 人参 5 g 青ネギ 2 g 味噌 5 g かつおだしパック 1.2 g だし昆布 0.3 g	☆中華丼 精白米 50 g 豚肉 30 g 白菜 40 g 玉葱 20 g 人参 8 g 青ネギ 2 g キャノラ油 1 g 三温糖 1 g 濃口醤油 3 g 丸鶏がらスープ 0.5 g 片栗粉 2 g ☆春雨サラダ はるさめ 6 g きゅうり 15 g 赤パプリカ 3 g ローズハム スライス 5 g マヨネーズ 5 g 食塩 0.1 g ☆中華スープ キャベツ 10 g かつおが（乾） 0.5 g 食塩 0.3 g 濃口醤油 1 g 丸鶏がらスープ 0.7 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆栗リクエストメニュー ☆鶏肉の唐揚げ 鶏もも肉 50 g しょうが おろし 0.5 g 料理酒 0.5 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g 片栗粉 5 g キャノラ油 5 g ☆ゆでブロッコリー ブロッコリー 15 g 食塩 0.1 g ☆大根とごんもの煮物 大根 40 g キャノラ油 1 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g 片栗粉 0.3 g ☆豆腐スープ 豆腐 20 g ほうれん草 10 g しめじ 5 g コンソメ 1 g 食塩 0.1 g 水 25 g	☆焼きそば 焼きそば用蒸し麺 90 g 豚肉 25 g キャベツ 15 g 人参 10 g 玉葱 10 g キャノラ油 1 g 食塩 0.2 g ウスターソース 5 g ケチャップ 2.5 g 濃口醤油 1 g あおのり 煮干し 0.1 g ☆南瓜のそぼろあん かぼちゃ 40 g 鶏ミンチ 10 g キャノラ油 1 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g 片栗粉 0.3 g グリーンピース 2 g ☆中華スープ ソフト豆腐 15 g えのき 5 g 丸鶏がらスープ 1.3 g 薄口醤油 1.1 g 料理酒 1.1 g	☆ごはん 精白米 50 g ☆白身魚の塩焼き ホキ 40 g 塩麴 4 g みりん風 3 g キャノラ油 1 g ☆和え物 太もやし 15 g しめじ 5 g 三温糖 0.3 g 濃口醤油 1 g ☆ごま和え 白ごま（すり） 0.1 g ☆おかかマヨネーズ和え ブロッコリー 20 g キャベツ 15 g 人参 5 g 焼竹輪 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 1.5 g マヨネーズ 2 g 花かつお 0.2 g ☆味噌汁 大根 15 g かつおが（乾） 0.5 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 ☆鶏肉と大根の甘酢煮 鶏コマ肉 40 g 大根 50 g 人参 10 g 料理酒 2 g 三温糖 2 g 穀物酢 1 g 濃口醤油 2 g まびき菜 5 g ☆ごま和え しらな 30 g 人参 10 g 焼竹輪 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g 白ごま（すり） 0.2 g ☆味噌汁 キャベツ 15 g 油揚げ 生 3 g 味噌 5 g かつおだしパック 0.7 g だし昆布 0.3 g		
	☆かぼちゃのスコーン 焼（おやつ・おやつ用） 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 食塩 0.1 g キャノラ油 4 g 調製豆乳 4 g かぼちゃペースト 10 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆納豆トースト 麦ロール 17.5 g マヨネーズ 5 g 挽きわり納豆 12 g 刻みのり 0.2 g ☆お茶 ○ほうじ茶 150 g	☆黒糖蒸しパン 焼（おやつ・おやつ用） 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 調製豆乳 15 g キャノラ油 2 g 黒砂糖 2 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆フライドポテト ポテト 50 g キャノラ油 16.5 kg缶 5 g 食塩 0.1 g あおのり 煮干し 0.1 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆市販おやつ うす焼き 2 g ミレービスケット 6 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆栗リクエストメニュー ☆ぶどうゼリー 焼（おやつ・おやつ用） 50 g ベーキングパウダー 0.48 g 水 20 g 粉寒天 0.3 g 三温糖 2 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆ホットケーキ 焼（おやつ・おやつ用） 16 g ベーキングパウダー 0.48 g キャノラ油 2 g 三温糖 4 g 調製豆乳 2.64 g メープルシロップ 3.2 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆豆腐ドーナツ 焼（おやつ・おやつ用） 25 g 絹ごし豆腐 20 g キャノラ油 5 g きな粉 2 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆お熱ラスク おつゆ麴 2 g キャノラ油 1.5 g 三温糖 0.5 g きな粉 1 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆ツナおにぎり 精白米 35 g シーチキン 10 g 濃口醤油 0.5 g ☆お茶 ○ほうじ茶 150 g	☆オレンジ オレンジ 50 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g	☆フルーツ バナナ 33.33 g ☆牛乳 ○牛乳 200 g		
午 後 お や つ														

※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。