



給食だより

令和7年 9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

暑い夏もあとわずか！少しずつ朝晩はさわやかな秋風が感じられる季節になってきました。
秋は実りの秋。スポーツの秋・芸術の秋など、さまざまな秋を満喫できるように、食事や睡眠・生活のリズムを整えて夏の疲れを回復させましょう！

1歳リクエストメニュー

2日 フライドポテト 9日 フルーツポンチ・おにぎり
17日 鶏肉の唐揚げ 24日 ハンバーグ
25日 焼きそば・おにぎり



9月の季節のメニューは秋です！



さつまいもごはん

秋が旬の食材でおやつにもおかずにも食べられるさつまいも。ほくほくとした食感や甘さが魅力的です。食物繊維も豊富なため便秘改善に良いとされています。



白身魚の紅葉焼き

マヨネーズにすりおろした人参を加えることで紅葉のようなきれいなオレンジ色に仕上がることから、紅葉焼きと名付けられました。

今月の目標

偏食をなくし、丈夫なからだをつくる。



秋の美味しい食べ物の見分け方

さんま



黒目のまわりが透明で澄んでいるもの

きのこ



かさがふっくらして、軸が白くて太いもの

肉厚で固いもの

梨



芯がしっかりして皮に色ムラがなく、お尻がふっくらして広いもの

ぶどう



実がふっくらして果皮にはりがあるもの

果皮に白い粉がついているもの

是非、食材選びの参考にしてみてください！

秋の旬の食べ物

かぼちゃ



免疫力を高める栄養素、ビタミンC・E・βカロテンが豊富。
煮る時には皮ごと食べられるように皮の厚い部分をそいだし、煮崩れ防止に面取りすると便利です。

梨



水分が多く含まれる梨は残暑の水分補給に良い果物です。
カリウム→むくみを解消する
アスパラギン酸→疲労回復
食物繊維→便秘解消

今月の予定

運動会予行



11日(木) 2・3歳 12日(金) 4・5歳
17日(水) 2・3歳 18日(木) 4・5歳
24日(水) 2・3歳 25日(木) 4・5歳

10日(水) お楽しみ会
16日(火) きのこほぐし(0~2歳)
26日(金) 絵本シアター
30日(火) ミニ音楽会

2025年 9月 新福島ちどり保育園献立表

行事食メニュー															
		1 月	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	16 火	
乳児 朝 おやつ	ぱりんこ	動物ビスケット	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	ぱりんこ	動物ビスケット	うす焼き	うの花クッキー	ミレービスケット	動物ビスケット	動物ビスケット		
	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳	高たんぱく牛乳		
	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	かぼちゃせんべい	にんじんせんべい	のりわかめせんべい	にんじんせんべい		
	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	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	ハイハイ		
行事									身体測定 (乳児)	身体測定 (幼児) お楽しみ会	運動会予行② (2・3歳)	運動会予行② (4・5歳)		きのこほぐし (0～2歳)	
昼 食	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆ごはん	☆味噌ラーメン	☆ごはん	☆ごはん	☆ハヤシライス	☆牛肉のオイスター丼	☆ごはん	
	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 50 g	冷凍ラーメン 100 g	精白米 50 g	精白米 50 g	精白米 55 g	精白米 50 g	精白米 50 g	
	☆赤魚の味噌煮	★鶏肉のトマトクリームソース	☆めばるの煮付け	☆鶏肉肉じゃが	★タラのカレーフライ	★白身魚のみそマヨ焼き	★白身魚のみそ味噌ソース	★白身魚のみそ味噌ソース	豚肉 25 g	☆サバのきじ焼き	★鶏肉の塩麹焼き	豚肉 30 g	牛肉 25 g	★ホホキのケチャップ煮	
	赤魚 40 g	鶏むね肉 50 g	メバル 40 g	鶏こま肉 30 g	タラ 40 g	タラ 40 g	ホホキ 40 g	ホホキ 40 g	太もやし 30 g	さば 40 g	鶏むね肉 50 g	ホト 25 g	キャベツ 40 g	ホホキ 40 g	
	しょうが おろし 0.3 g	玉葱 20 g	しょうが おろし 0.3 g	ホト 40 g	食塩 0.2 g	味噌 3 g	片栗粉 5 g	片栗粉 5 g	人参 10 g	青ネギ 2 g	塩麹 4 g	玉葱 15 g	玉葱 35 g	ケチャップ 5 g	
	料理酒 1 g	人参 5 g	料理酒 1 g	玉葱 30 g	片栗粉 4 g	マヨネーズ 5 g	キャノラ油 4 g	キャノラ油 4 g	コーン 10 g	しょうが おろし 0.8 g	みりん風 3 g	人参 10 g	ピーマン 15 g	ウスターソース 2 g	
	三温糖 2 g	ピーマン 3 g	三温糖 2 g	キャノラ油 0.3 g	カレー粉 0.1 g	三温糖 1 g	三温糖 1.5 g	三温糖 1.5 g	青ネギ 2 g	濃口醤油 1.5 g	キャノラ油 1 g	キャノラ油 1 g	人参 10 g	三温糖 2 g	
	味噌 2 g	ブロッコリー 10 g	濃口醤油 3 g	人参 10 g	キャノラ油 4 g	キャノラ油 1 g	味噌 1.5 g	味噌 1.5 g	味噌 6 g	キャノラ油 2 g	★高野豆腐の含め煮	ハヤシフレーク 8 g	キャノラ油 1 g	みりん風 1 g	
	☆大根	茄子 10 g	☆じゃが芋煮	糸こんにゃく 10 g	☆ゆでキャベツ	☆なすの煮物	ケチャップ 1.5 g	ケチャップ 1.5 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	☆納豆	高野豆腐 6 g	グリーンピース 5 g	オイスターソース 3 g	水 40 g
	大根 20 g	キャノラ油 1 g	ホト 20 g	ごま油 1 g	キャベツ 20 g	茄子 15 g	白ごま(すり) 0.7 g	白ごま(すり) 0.7 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	納豆 20 g	人参 10 g	三温糖 0.5 g	三温糖 0.5 g	★南瓜の甘辛炒め
	三温糖 1 g	あらごしトマトソース 20 g	三温糖 1 g	三温糖 2 g	食塩 0.1 g	油揚げ 3 g	濃口醤油 0.5 g	濃口醤油 0.5 g	ごま油 0.2 g	ごま油 0.2 g	★おかかマヨネーズ和え	三温糖 1 g	濃口醤油 1 g	かぼちゃ 40 g	★春雨サラダ
	味噌 1 g	ケチャップ 5 g	濃口醤油 1.5 g	食塩 0.5 g	★もやしソテー	三温糖 1 g	水 4.5 g	水 4.5 g	0.2 g	0.2 g	ブロッコリー 30 g	薄口醤油 2 g	水菜 5 g	はるさめ 7 g	玉葱 5 g
	☆ごま和え	食塩 0.7 g	★マヨ醤油和え	丸鶏がらスープ 0.8 g	太もやし 20 g	濃口醤油 1.5 g	★ひじき豆	ほうれん草 20 g	ほうれん草 20 g	ほうれん草 20 g	グリンピース 10 g	かつおだしパック 1.2 g	コーン 5 g	きゅうり 10 g	片栗粉 1 g
	白菜 20 g	★しらなサラダ	ブロッコリー 20 g	グリんピース 5 g	玉葱 10 g	かつおだしパック 0.2 g	乾燥ひじき 2.5 g	乾燥ひじき 2.5 g	白菜 25 g	白菜 25 g	焼竹輪 5 g	キャベツ 5 g	赤パブリカ 5 g	キャノラ油 1 g	キャノラ油 1 g
	太もやし 20 g	しらな 10 g	太もやし 15 g	★ナムル	しめじ 10 g	味付もずく 15 g	キャノラ油 0.5 g	キャノラ油 0.5 g	三温糖 1 g	三温糖 1 g	三温糖 1 g	三温糖 1 g	マヨネーズ 5 g	マヨネーズ 5 g	三温糖 1.2 g
人参 5 g	白菜 30 g	人参 5 g	太もやし 30 g	おきかなソーセージ 5 g	きゅうり 15 g	水煮大豆 20 g	水煮大豆 20 g	濃口醤油 2 g	濃口醤油 2 g	濃口醤油 1.5 g	濃口醤油 1.5 g	白菜 15 g	赤パブリカ 3 g	濃口醤油 1.5 g	
三温糖 1 g	コーン 5 g	焼竹輪 5 g	小松菜 10 g	キャノラ油 0.5 g	えのき 10 g	油揚げ 3 g	油揚げ 3 g	人参 5 g	人参 5 g	人参 5 g	人参 5 g	マヨネーズ 2 g	マヨネーズ 2 g	水 1 g	
濃口醤油 2 g	マヨネーズ 3 g	マヨネーズ 5 g	えのき 5 g	濃口醤油 2 g	濃口醤油 2 g	白菜 15 g	白菜 15 g	油揚げ 3 g	油揚げ 3 g	花かつお 0.2 g	味噌 5 g	味噌 5 g	味噌 5 g	白ごま(すり) 0.5 g	
白ごま(すり) 0.2 g	薄口醤油 1 g	濃口醤油 2 g	穀物酢 1 g	ごま油 0.5 g	ごま油 0.5 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	みかん缶 20 g	かつおだしパック 0.7 g	大根 15 g	大根 15 g	★白菜スープ	
☆すまし汁	★コンソメスープ	★味噌汁	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	パン缶 5 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	★白菜スープ	
ソフト豆腐 15 g	ホト 20 g	キャベツ 15 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	バナナ 20 g	だし昆布 0.3 g	だし昆布 0.3 g	だし昆布 0.3 g	白菜 15 g	
しめじ 5 g	パセリ 乾 0.1 g	玉葱 5 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	人参 5 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	しめじ 5 g	
薄口醤油 3 g	コンソメ 1.1 g	味噌 5 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	味噌 5 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	食塩 0.3 g	
食塩 0.2 g	食塩 0.1 g	かつおだしパック 0.7 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	かつおだしパック 0.7 g	濃口醤油 1 g	
かつおだしパック 1 g		だし昆布 0.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g	だし昆布 0.3 g	だし昆布 0.3 g	だし昆布 0.3 g	だし昆布 0.3 g	濃口醤油 1 g	
だし昆布 0.5 g			濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 1.3 g	濃口醤油 3 g	濃口醤油 3 g					丸鶏がらスープ 0.7 g	
午後 おやつ	☆ぶどうゼリー	1歳リクエストメニュー	☆豆腐ドーナツ	☆ごまクッキー	☆高野ラスク	☆フルーツ	☆フルーツ	☆フルーツ	☆フルーツ	☆フルーツ	☆フルーツ	☆りんごゼリー	☆市販おやつ	☆芋ようかん	
	ぶどう(ストロベリージュース) 50 g	★フライドポテト	ホットケーキミックス 25 g	ホットケーキミックス 17 g	高野豆腐 6.19 g	バナナ 33.32 g	バナナ 33.32 g	バナナ 33.32 g	バナナ 33.32 g	バナナ 33.32 g	バナナ 33.32 g	りんごジュース 50 g	うす焼き 2 g	さつまい 35 g	
	水 20 g	ホト 50 g	絹ごし豆腐 20 g	三温糖 2 g	三温糖 3 g	小麦粉 7 g	小麦粉 7 g	小麦粉 7 g	小麦粉 7 g	小麦粉 7 g	水 20 g	ミレービスケット 6 g	粉寒天 0.4 g	粉寒天 0.4 g	
	粉寒天 0.3 g	キャノラ油 5 g	キャノラ油 5 g	キャノラ油 3 g	調製豆乳 3 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	三温糖 2 g	玉葱 10 g	粉寒天 0.35 g	水 25 g	水 25 g	
三温糖 2 g	食塩 0.1 g	きな粉 2 g	練りゴマ(白) 3 g	メーブルシロップ 3 g	さめめ糖 0.5 g	ベーキングパウダー 1 g	ベーキングパウダー 1 g	ベーキングパウダー 1 g	ベーキングパウダー 1 g	食塩 0.1 g	三温糖 4 g	三温糖 8 g	三温糖 8 g		
	あおのり 煮干し 0.1 g		練りゴマ(白) 3 g	ごま いり 0.5 g	調製豆乳 3 g	調製豆乳 5 g	調製豆乳 5 g	調製豆乳 5 g	調製豆乳 5 g	こしょう 0.01 g	ケチャップ 3 g	食塩 0.1 g	食塩 0.1 g	食塩 0.1 g	
☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆牛乳	☆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	○牛乳 200 g	○牛乳 200 g	○牛乳 200 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 9月 新福島ちどり保育園献立表

行事食メニュー														
	17 水	18 木	19 金	20 土	22 月	24 水	25 木	26 金	27 土	29 月	30 火			
乳児 朝 おやつ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	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	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 ハイハイ	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	ばりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	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	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 ハイハイ	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	ばりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	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 ハイハイ			
	運動会予行③ (2・3歳)	運動会予行③ (4・5歳)				運動会予行④ (2・3歳)	運動会予行④ (4・5歳)	絵本シアター 絵本貸出し			ミニ音楽会			
昼 食	☆ごはん 精白米 50 g 1歳リクエストメニュー ★鶏肉の唐揚げ 鶏むね肉 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 ◇青のりポテト ポテト 25 g 食塩 0.1 g コンソメ 0.1 g あおのり 素干し 0.1 g ☆ごまマヨ和え ブロッコリー 25 g キャベツ 20 g マヨネーズ 4 g 濃口醤油 1 g 白ごま(すり) 0.2 g ☆きのこ汁 まいたけ 10 g えのき 5 g かつおか(乾) 0.3 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 片栗粉 0.5 g	季節のメニュー ★さつま芋ごはん 精白米 50 g さつま芋 15 g 食塩 0.1 g ★白身魚の紅煮焼 ホキ 40 g 料理酒 3 g 食塩 0.3 g こしょう 0.01 g 人参 20 g マヨネーズ 7 g ◇ブロッコリー ブロッコリー 20 g ★白菜のお浸し 白菜 40 g さつま揚げスライス 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g ★味噌汁 太もやし 15 g 人参 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 ★ヤムニョムチキン 鶏むね肉 50 g ごま油 1 g 料理酒 1 g 食塩 0.1 g 片栗粉 3 g キャノラ油 5 g ----- 0 g ケチャップ 3 g 濃口醤油 1.5 g みりん風 2 g 三温糖 0.3 g 白ごま(すり) 1 g ◇キャベツ キャベツ 20 g 食塩 0.1 g ★じゃがいものつた ブロッコリー 20 g ポテト 20 g コーン 5 g 濃口醤油 1 g 食塩 0.2 g ★豆腐スープ ソフト豆腐 20 g 白ねぎ 5 g かつおか(乾) 0.3 g 丸鶏がらスープ 1.3 g 濃口醤油 1.1 g	★豚肉と野菜のカレーめし 精白米 50 g 豚肉 25 g 玉葱 25 g キャベツ 15 g 小松菜 5 g 人参 15 g 太もやし 25 g キャノラ油 2 g 食塩 0.3 g カレー粉 0.2 g とんかつソース 3 g ★マヨネーズ和え ほうれん草 30 g 人参 10 g コーン 5 g マヨネーズ 4 g 食塩 0.1 g ★味噌汁 白菜 15 g えのき 5 g 味噌 5 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 ★さばの治郎煮 さば 40 g 小麦粉 1 g 三温糖 2 g 料理酒 1 g 濃口醤油 3 g ◇和え物 白菜 15 g 人参 5 g 三温糖 0.5 g 濃口醤油 1 g ☆ごま和え 小松菜 15 g 太もやし 25 g 人参 5 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g 白ごま(すり) 0.2 g ★すまし汁 大根 15 g 青ネギ 3 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 1歳リクエストメニュー ★焼きそば 焼そば用蒸し麺 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 素干し 0.1 g ★かぼちゃサラダ かぼちゃ 35 g きゅうり 10 g マヨネーズ 5 g 食塩 0.1 g ★中華スープ 絹ごし豆腐 15 g おつゆ麩 1 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 ★さわらの煮付け さわら 40 g しょうが おろし 0.3 g 料理酒 1 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g ◇納豆 納豆 20 g ★きんぴらごぼう さがきごぼう 30 g 人参 10 g 焼竹輪 5 g キャノラ油 0.5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2.5 g ★豚汁 豚ももスライス 8 g 大根 10 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	☆マーボー丼 精白米 50 g 冷凍とうふ 60 g 豚ミンチ 20 g 玉葱 15 g 人参 15 g キャノラ油 1.5 g しょうが おろし 1 g 丸鶏がらスープ 0.2 g 料理酒 1.5 g 三温糖 1.5 g 濃口醤油 2 g 赤だし味噌 4 g 片栗粉 1.5 g 青ネギ 3 g ほうれん草 30 g 太もやし 10 g ローズハム スライス 5 g ごま油 1 g 味噌 3 g ★中華スープ キャベツ 15 g コーン 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 ★豚肉と白菜の煮物 豚肉 40 g 白菜 55 g 人参 15 g しめじ 10 g 三温糖 2 g 濃口醤油 3 g ★キャベツのおかか和え キャベツ 25 g ほうれん草 15 g 三温糖 1 g 濃口醤油 2 g 花かつお 0.3 g 玉葱 15 g かつおか(乾) 0.3 g 味噌 5 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 ★さばの照り煮 さば 40 g しょうが おろし 0.4 g 三温糖 1.5 g みりん風 0.8 g 濃口醤油 1 g ◇塩昆布和え 太もやし 20 g 塩昆布 0.2 g ★大根のポン酢和え 大根 30 g きゅうり 10 g 焼竹輪 5 g 味噌 3 g ★すまし汁 絹ごし豆腐 15 g 油揚げ 3 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				
	★黒糖蒸しケーキ ホットケーキミックス 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	★かぼちゃボーロ かぼちゃ 10 g 片栗粉 15 g ベーキングパウダー 0.8 g 三温糖 10 g 調製豆乳 7 g キャノラ油 1.5 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★豆乳プリン 調製豆乳 70 g メープルシロップ 5 g 三温糖 2 g ゼラチン 1.4 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★オレンジ オレンジ 50 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★ココア蒸しケーキ ホットケーキミックス 15 g 三温糖 2 g ベーキングパウダー 0.8 g 調製豆乳 5 g キャノラ油 2 g ビュアココア 0.4 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★バナナケーキ ホットケーキミックス 20 g ベーキングパウダー 0.6 g 三温糖 6 g キャノラ油 6 g 調製豆乳 20 g バナナ 15 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	1歳リクエストメニュー ★おかか昆布おにぎり おにぎり 50 g 小麦粉 6 g 水 10 g キャノラ油 5 g 味噌 3 g 三温糖 2.5 g みりん風 0.5 g 料理酒 1 g 水 1 g ★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★みそポテト ポテト 50 g 小麦粉 6 g 水 10 g キャノラ油 5 g 味噌 3 g 三温糖 2.5 g みりん風 0.5 g 料理酒 1 g 水 1 g ★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★市販おやつ ばりんこ 8 g ミレービスケット 6 g ★牛乳 ○牛乳 200 g	★マカロニきんこ マカロニ 12 g きな粉 2.5 g 三温糖 1.5 g 食塩 0.03 g ★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★バイン蒸しケーキ ホットケーキミックス 15 g 三温糖 2 g ベーキングパウダー 0.8 g 調製豆乳 5 g キャノラ油 2 g おろしバイン 10 g ★牛乳 ○牛乳 200 g			
	★牛乳 ○牛乳 200 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★お茶 ○ほうじ茶 150 g	★牛乳 ○牛乳 200 g	★お茶 ○ほうじ茶 150 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。