

令和6年3月 予定献立表

幼児食(0.1.2歳児用)

摂津ポッポぱんりお保育園

日付	AMおやつ	予定献立	主な材料	PMおやつ	主な材料(おやつ)
1 (金) 	・お茶 ・ヨーグルト	・ちらし寿司 ・大根と豚肉の煮物 ・すまし汁	米 人参 油揚げ きぬさや コーン缶 豚もも 大根 葉ねぎ のり えのき わかめ 砂糖 醤油 塩 酢 かつおだし	・牛乳 ・ひな祭りクッキー	HM(グルテンフリー) 砂糖 パター 塩パウダー
2.16.30 (土)	・牛乳 ・人参せんべい	・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・ポテトサラダ ・みそ汁	米 鶏もも 生姜 じゃがいも ブロッコリー 厚揚げ えのき 砂糖 醤油 みりん 塩 マヨドレ かつおだし みそ 油	・牛乳 ・コーンおにぎり	米 コーン缶 チーズ
4.18 (月)	・牛乳 ・オレンジ	・ごはん ・カレイのごま煮 ・さつまいもと鶏肉の甘辛炒め ・みそ汁	米 カレイ ごま さつまいも ビーマン 鶏もも かぼちゃ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・高野豆腐のココロ揚げ	高野豆腐 きな粉 砂糖 油
5.19 (火)	・牛乳 ・お野菜せんべい	・ごはん ・ハンバーグ ・きゅうりとしらすのサラダ ・みそ汁	米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 きゅうり しらす きゃべつ もやし 葉ねぎ 砂糖 塩 酢 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・チキンライスおにぎり	米 鶏もも 玉ねぎ 人参 ビーマン ケチャップ 油
6 (水)	・牛乳 ・マスカットゼリー	・ごはん ・カレイの甘酢あんかけ ・ブロッコリーのごま和え ・みそ汁	米 カレイ 玉ねぎ 人参 ビーマン ブロッコリー ほうれん草 いりごま 砂糖 醤油 みりん 酒 酢 片栗粉 ケチャップ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・じゃこマヨチーズトースト	米粉パン じゃこ チーズ マヨドレ
7.21 (木)	・牛乳 ・塩せんべい	・ごはん ・さけの竜田揚げ ・厚揚げとチンゲン菜の煮物 ・みそ汁	米 さけ 厚揚げ チンゲン菜 人参 きゃべつ 長ねぎ 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・豆腐パンケーキ	HM(グルテンフリー) 豆乳 木綿豆腐
8.22 (金)	・お茶 ・ヨーグルト	・中華うま丼 ・じゃがいもとツナの炒め煮 ・みそ汁	米 豚もも 白菜 人参 葉ねぎ じゃがいも ツナ缶 玉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 片栗粉 中華味 かつおだし 味噌 ごま油 油	・牛乳 ・マカロニきな粉	マカロニ きな粉 砂糖
9.23 (土)	・牛乳 ・チーズ	・ごはん ・豚肉とキャベツのごま味噌炒め ・大根と揚げの煮物 ・すまし汁	米 豚もも きゃべつ 人参 ごま 大根 油揚げ 葉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし	・牛乳 ・昆布とおかかのおにぎり	米 塩昆布 ごま かつお節
11.25 (月)	・牛乳 ・マスカットゼリー	・ごはん ・豚肉と玉ねぎの炒め物 ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁	米 豚もも 玉ねぎ ビーマン 高野豆腐 大根 人参 葉ねぎ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし 油	・牛乳 ・きな粉クッキー	HM(グルテンフリー) きな粉 豆乳 砂糖 油
12.26 (火)	・牛乳 ・塩せんべい	・ナポリタン ・ブロッコリーとツナのサラダ ・ミルクスープ	パスタ(グルテンフリー) 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー ツナ缶 人参 キャベツ 砂糖 醤油 酢 塩 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース パター コンソメ 油	・牛乳 ・甘辛ごぼう	ごぼう 片栗粉 砂糖 醤油 みりん 酒 油
13.27 (水)	・牛乳 ・チーズ	・ごはん ・鶏の唐揚げ ・小松菜と人参の納豆和え ・みそ汁	米 鶏もも にんにく 生姜 トマト 小松菜 人参 納豆 なめこ 木綿豆腐 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・大学芋	さつまいも 砂糖 醤油 みりん 油
14.28 (木)	・牛乳 ・オレンジ	・おかか混ぜごはん ・たらの和風焼き ・ひじきの豆サラダ ・みそ汁	米 かつお節 たら ひじき 人参 大豆 玉ねぎ 小松菜 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 マヨドレ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・コーンマヨチーズトースト	米粉パン コーン缶 チーズ マヨドレ
15.29 (金)	・お茶 ・ヨーグルト	・豚丼 ・南瓜とツナの煮物 ・みそ汁	米 豚もも 玉ねぎ 人参 ビーマン 南瓜 ツナ缶 木綿豆腐 わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・お野菜せんべい ・チーズ	お野菜せんべい チーズ

- ・HM=ホットケーキミックス(グルテンフリー)、スパゲッティ(グルテンフリー)、パン(米粉パン)、マヨドレ(卵不使用)
- ・毎月1～14日の献立と同じものを後半にも繰り返しています。同じメニューでも、初めて食べる時より二度目に食べる時の方が子ども達の味覚が慣れ食が進むようになるという理由から、反復式献立を行っています。
- ・原材料の魚類はえび、かに、いかを食べているものになります。
- ・その他何かございましたら、お気軽にお申し付けください。

平均給与栄養量 / 目標量	
エネルギー	469kcal/440kcal
タンパク質	18g/14～21g
カルシウム	233mg/212mg
塩分	1.0mg/1.4mg未満

給食室

令和6年3月 予定献立表

幼児食(0.1.2歳児用)

摂津ボッポせんりおか保育園

日付	AMおやつ	予定献立	主な材料	PMおやつ	主な材料(おやつ)	印
1 (金)	・お茶 ・ヨーグルト	・ちらし寿司 ・大根と豚肉の煮物 ・すまし汁	米 人参 油揚げ きぬさや コーン 缶 豚もも 大根 葉ねぎ のり えのき わかめ 砂糖 醤油 塩 酢 かつおだし	・牛乳 ・ひな祭りクッキー	HM(グルテンフリー) 砂糖 バター 母パウダー	
2.16.30 (土)	・牛乳 ・人参せんべい	・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・ポテトサラダ ・みそ汁	米 鶏もも 生姜 じゃがいも ブロッコリー 厚揚げ えのき 砂糖 醤油 みりん 塩 マヨドレ かつおだし みそ 油	・牛乳 ・コーンおにぎり	米 コーン缶 チーズ	
4.18 (月)	・牛乳 ・オレンジ	・ごはん ・カレイのごま煮 ・さつまいもと鶏肉の甘辛炒め ・みそ汁	米 カレイ ごま さつまいも ビーマン 鶏もも かぼちゃ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・高野豆腐のコロコロ揚げ	高野豆腐 きな粉 砂糖 油	
5.19 (火)	・牛乳 ・お野菜せんべい	・ごはん ・ハンバーグ ・きゅうりとしらすのサラダ ・みそ汁	米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 きゅうり しらす きゃべつ もやし 葉ねぎ 砂糖 塩 酢 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・チキンライスおにぎり	米 鶏もも 玉ねぎ 人参 ビーマン ケチャップ 油	
6 (水)	・牛乳 ・マスカットゼリー	・ごはん ・カレイの甘酢あんかけ ・ブロッコリーのごま和え ・みそ汁	米 カレイ 玉ねぎ 人参 ビーマン ブロッコリー ほうれん草 いりごま 砂糖 醤油 みりん 酒 酢 片栗粉 ケチャップ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・じゃこマヨチーズトースト	米粉パン じゃこ チーズ マヨドレ	
7.21 (木)	・牛乳 ・塩せんべい	・ごはん ・さけの竜田揚げ ・厚揚げとチンゲン菜の煮物 ・みそ汁	米 さけ 厚揚げ チンゲン菜 人参 きゃべつ 長ねぎ 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・豆腐バンケーキ	HM(グルテンフリー) 豆乳 木綿豆腐	
8.22 (金)	・お茶 ・ヨーグルト	・中華うま丼 ・じゃがいもとツナの炒め煮 ・みそ汁	米 豚もも 白菜 人参 葉ねぎ じゃがいも ツナ缶 玉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 片栗粉 中華味 かつおだし 味噌 ごま油 油	・牛乳 ・マカロニきな粉	マカロニ きな粉 砂糖	
9.23 (土)	・牛乳 ・チーズ	・ごはん ・豚肉とキャベツのごま味噌炒め ・大根と揚げの煮物 ・すまし汁	米 豚もも きゃべつ 人参 ごま 大根 油揚げ 葉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし	・牛乳 ・昆布とおかかのおにぎり	米 塩昆布 ごま かつお節	
11.25 (月)	・牛乳 ・マスカットゼリー	・ごはん ・豚肉と玉ねぎの炒め物 ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁	米 豚もも 玉ねぎ ビーマン 高野豆腐 大根 人参 葉ねぎ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし 油	・牛乳 ・きな粉クッキー	HM(グルテンフリー) きな粉 豆乳 砂糖 油	
12.26 (火)	・牛乳 ・塩せんべい	・ナポリタン ・ブロッコリーとツナのサラダ ・ミルクスープ	パスタ(グルテンフリー) 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー ツナ缶 人参 きゃべつ 砂糖 醤油 酢 塩 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース バター コンソメ 油	・牛乳 ・甘辛ごぼう	ごぼう 片栗粉 砂糖 醤油 みりん 酒 油	
13.27 (水)	・牛乳 ・チーズ	・ごはん ・鶏の唐揚げ ・小松菜と人参の納豆和え ・みそ汁	米 鶏もも にんにく 生姜 トマト 小松菜 人参 納豆 なめこ 木綿豆腐 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・大学芋	さつまいも 砂糖 醤油 みりん 油	
14.28 (木)	・牛乳 ・オレンジ	・おかか混ぜごはん ・たらの和風焼き ・ひじきの豆サラダ ・みそ汁	米 かつお節 たら ひじき 人参 大豆 玉ねぎ 小松菜 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 マヨドレ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・コーンマヨチーズトースト	米粉パン コーン缶 チーズ マヨドレ	
15.29 (金)	・お茶 ・ヨーグルト	・豚丼 ・南瓜とツナの煮物 ・みそ汁	米 豚もも 玉ねぎ 人参 ビーマン 南瓜 ツナ缶 木綿豆腐 わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・お野菜せんべい ・チーズ	お野菜せんべい チーズ	

- ・毎月1～14日の献立と同じものを後半にも繰り返しています。同じメニューでも、初めて食べる時より二度目に食べる時の方が子ども達の味覚が慣れ食が進むようになるという理由から、反復式献立を行っています。
- ・原材料の魚類はえび、かに、いかを食べているものになります。
- ・その他何かございましたら、お気軽にお申し付けください。

2月28日(水)までにご提出お願いいたします。

平均給与栄養量 / 目標量	
エネルギー	469kcal / 440kcal
タンパク質	18g / 14～21g
カルシウム	233mg / 212mg
塩分	1.0mg / 1.4 mg未満

令和6年3月 予定献立表

幼児食(3.4.5歳児用)
摂津ポッぽせんりお保育園

日付	予定献立	主な材料	PMおやつ	主な材料(おやつ)
1 (金)	・ちらし寿司 ・大根と豚肉の煮物 ・すまし汁	米 人参 油揚げ きぬさや コーン缶 豚もも 大根 葉ねぎ のり えのき わかめ 砂糖 醤油 塩 酢 かつおだし	・牛乳 ・ひな祭りクッキー	HM(グルテンフリー) 砂糖 パター 苳パウダー
2.16.30 (土)	・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・ポテトサラダ ・みそ汁	米 鶏もも 生姜 じゃがいも ブロッコリー 厚揚げ えのき 砂糖 醤油 みりん 塩 マヨドレ かつおだし みそ 油	・牛乳 ・コーンおにぎり	米 コーン缶 チーズ
4.18 (月)	・ごはん ・カレイのごま煮 ・さつまいもと鶏肉の甘辛炒め ・みそ汁 ・オレンジ	米 カレイ ごま さつまいも ビーマン 鶏もも かぼちゃ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・高野豆腐のココロ揚げ	高野豆腐 きな粉 砂糖 油
5.19 (火)	・ごはん ・ハンバーグ ・きゅうりとしらすのサラダ ・みそ汁	米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 きゅうり しらす きゃべつ もやし 葉ねぎ 砂糖 塩 酢 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・チキンライスおにぎり	米 鶏もも 玉ねぎ 人参 ビーマン ケチャップ 油
6 (水)	・ごはん ・カレイの甘酢あんかけ ・ブロッコリーのごま和え ・みそ汁	米 カレイ 玉ねぎ 人参 ビーマン ブロッコリー ほうれん草 いりごま 砂糖 醤油 みりん 酒 酢 片栗粉 ケチャップ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・じゃこマヨチーズトースト	米粉パン じゃこ チーズ マヨドレ
7.21 (木)	・ごはん ・さけの竜田揚げ ・厚揚げとチンゲン菜の煮物 ・みそ汁	米 さけ 厚揚げ チンゲン菜 人参 きゃべつ 長ねぎ 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・豆腐パンケーキ	HM(グルテンフリー) 豆乳 木綿豆腐
8.22 (金)	・中華うま丼 ・じゃがいもとツナの炒め煮 ・みそ汁	米 豚もも 白菜 人参 葉ねぎ じゃがいも ツナ缶 玉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 片栗粉 中華味 かつおだし 味噌 ごま油 油	・牛乳 ・マカロニきな粉	マカロニ きな粉 砂糖
9.23 (土)	・ごはん ・豚肉とキャベツのごま味噌炒め ・大根と揚げの煮物 ・すまし汁	米 豚もも きゃべつ 人参 ごま 大根 油揚げ 葉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし	・牛乳 ・昆布とおかかのおにぎり	米 塩昆布 ごま かつお節
11.25 (月)	・ごはん ・豚肉と玉ねぎの炒め物 ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁 ・マスカットゼリー	米 豚もも 玉ねぎ ビーマン 高野豆腐 大根 人参 葉ねぎ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし 油	・牛乳 ・きな粉クッキー	HM(グルテンフリー) きな粉 豆乳 砂糖 油
12.26 (火)	・ナポリタン ・ブロッコリーとツナのサラダ ・ミルクスープ	パスタ(グルテンフリー) 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー ツナ缶 人参 きゃべつ 砂糖 醤油 酢 塩 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース パター コンソメ 油	・牛乳 ・甘辛ごぼう	ごぼう 片栗粉 砂糖 醤油 みりん 酒 油
13.27 (水)	・ごはん ・鶏の唐揚げ ・小松菜と人参の納豆和え ・みそ汁	米 鶏もも にんにく 生姜 トマト 小松菜 人参 納豆 なめこ 木綿豆腐 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・大学芋	さつまいも 砂糖 醤油 みりん 油
14.28 (木)	・おかか混ぜごはん ・たらと和風焼き ・ひじきの豆サラダ ・みそ汁 ・オレンジ	米 かつお節 たら ひじき 人参 大豆 玉ねぎ 小松菜 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 マヨドレ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・コーンマヨチーズトースト	米粉パン コーン缶 チーズ マヨドレ
15.29 (金)	・豚丼 ・南瓜とツナの煮物 ・みそ汁 ・ヨーグルト	米 豚もも 玉ねぎ 人参 ビーマン 南瓜 ツナ缶 木綿豆腐 わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・お野菜せんべい ・チーズ	お野菜せんべい チーズ

- ・HM=ホットケーキミックス(グルテンフリー)、スパゲッティ(グルテンフリー)、パン(米粉パン)、マヨドレ(卵不使用)
- ・毎月1～14日の献立と同じものを後半にも繰り返しています。同じメニューでも、初めて食べる時より二度目に食べる時のほうが子ども達の味覚が慣れ食が進むようになるという理由から、反復式献立を行っています。
- ・原材料の魚類はえび、かに、いかを食べているものになります。
- ・その他何かございましたら、お気軽にお申し付けください。

平均給与栄養量 / 目標量	
エネルギー	566kcal / 570kcal
タンパク質	21g / 19～30g
カルシウム	237mg / 258mg
塩分	1.3mg / 1.5 mg未満

給食室

令和6年3月 予定献立表

幼児食(3,4,5歳児用)
摂津ポッポせんりおか保育園

日付	予定献立	主な材料	PMおやつ	主な材料(おやつ)	印
1 (金) 	・ちらし寿司 ・大根と豚肉の煮物 ・すまし汁	米 人参 油揚げ きぬさや コー ン缶 豚もも 大根 葉ねぎ えのき わかめ 砂糖 醤油 塩 酢 かつおだし	・牛乳 ・ひな祭りクッキー	HM(グルテンフリー) 砂糖 バター 苺パウダー	
2.16.30 (土)	・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・ポテトサラダ ・みそ汁	米 鶏もも 生姜 じゃがいも ブロッコリー 厚揚げ えのき 砂糖 醤油 みりん 塩 マヨドレ かつおだし みそ 油	・牛乳 ・コーンおにぎり	米 コーン缶 チーズ	
4.18 (月)	・ごはん ・カレイのごま煮 ・さつまいもと鶏肉の甘辛炒め ・みそ汁 ・オレンジ	米 カレイ ごま さつまいも ピーマン 鶏もも かぼちゃ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・高野豆腐のコロコロ揚げ	高野豆腐 きな粉 砂糖 油	
5.19 (火)	・ごはん ・ハンバーグ ・きゅうりとしらすのサラダ ・みそ汁	米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 きゅうり しらす きゃべつ もやし 葉ねぎ 砂糖 塩 酢 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・チキンライスおにぎり	米 鶏もも 玉ねぎ 人参 ピーマン ケチャップ 油	
6 (水)	・ごはん ・カレイの甘酢あんかけ ・ブロッコリーのごま和え ・みそ汁	米 カレイ 玉ねぎ 人参 ピーマ ン ブロッコリー ほうれん草 いりごま 砂糖 醤油 みりん 酒 酢 片栗粉 ケチャップ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・じゃこマヨチーズトースト	米粉パン じゃこ チーズ マヨドレ	
7.21 (木)	・ごはん ・さけの竜田揚げ ・厚揚げとチンゲン菜の煮物 ・みそ汁	米 さけ 厚揚げ チンゲン菜 人参 きゃべつ 長ねぎ 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし みそ 油	・牛乳 ・豆腐ハンケーキ	HM(グルテンフリー) 豆乳 木綿豆腐	
8.22 (金)	・中華うま丼 ・じゃがいもとツナの炒め煮 ・みそ汁	米 豚もも 白菜 人参 葉ねぎ じゃがいも ツナ缶 玉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 片栗粉 中華味 かつおだし 味噌 ごま油 油	・牛乳 ・マカロニきな粉	マカロニ きな粉 砂糖	
9.23 (土)	・ごはん ・豚肉とキャベツのごま味噌炒め ・大根と揚げの煮物 ・すまし汁	米 豚もも きゃべつ 人参 ごま 大根 油揚げ 葉ねぎ わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし	・牛乳 ・昆布とおかかのおにぎり	米 塩昆布 ごま かつお節	
11.25 (月)	・ごはん ・豚肉と玉ねぎの炒め物 ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁 ・マスカットゼリー	米 豚もも 玉ねぎ ピーマン 高野豆腐 大根 人参 葉ねぎ いんげん 砂糖 醤油 みりん 酒 塩 かつおだし 油	・牛乳 ・きな粉クッキー	HM(グルテンフリー) きな粉 豆乳 砂糖 油	
12.26 (火)	・ナポリタン ・ブロッコリーとツナのサラダ ・ミルクスープ	パスタ(グルテンフリー) 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー ツナ缶 人参 きゃべつ 砂糖 醤油 酢 塩 片栗粉 牛乳 ケチャップ ウスターソース バター コンソメ 油	・牛乳 ・甘辛ごぼう	ごぼう 片栗粉 砂糖 醤油 みりん 酒 油	
13.27 (水)	・ごはん ・鶏の唐揚げ ・小松菜と人参の納豆和え ・みそ汁	米 鶏もも にんにく 生姜 トマト 小松菜 人参 納豆 なめこ 木綿豆腐 砂糖 醤油 みりん 酒 片栗粉 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・大学芋	さつまいも 砂糖 醤油 みりん 油	
14.28 (木)	・おかか混ぜごはん ・たらこの風焼き ・ひじきの豆サラダ ・みそ汁 ・オレンジ	米 かつお節 たら ひじき 人参 大豆 玉ねぎ 小松菜 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 マヨドレ かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・コーンマヨチーズトースト	米粉パン コーン缶 チーズ マヨドレ	
15.29 (金)	・豚丼 ・南瓜とツナの煮物 ・みそ汁 ・ヨーグルト	米 豚もも 玉ねぎ 人参 ピーマ ン 南瓜 ツナ缶 木綿豆腐 わかめ 砂糖 醤油 みりん 酒 かつおだし 味噌 油	・牛乳 ・お野菜せんべい ・チーズ	お野菜せんべい チーズ	

- ・提供しても良い場合は印のところに印鑑を押してご提出ください。
- ・HM=ホットケーキミックス(グルテンフリー)、スバゲッティ(グルテンフリー)、パン(米粉パン)、マヨドレ(卵不使用)
- ・毎月1～14日の献立と同じものを後半にも繰り返しています。同じメニューでも、初めて食べる時より二度目に食べる時の方が子ども達の味覚が慣れ食が進むようになるという理由から、反復式献立を行っています。
- ・原材料の魚類はえび、かに、いかを食べているものになります。
- ・その他何かございましたら、お気軽にお申し付けください。

2月28日(水)までにご提出お願いいたします。

平均給与栄養量 / 目標量	
エネルギー	566kcal / 570kcal
タンパク質	21g / 19～30g
カルシウム	237mg / 258mg
塩分	1.3mg / 1.5 mg未満

給食室