



幼児食献立表



日	月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
			米飯 鯖の味噌煮 塩トロミ炒め オレンジゼリー すまし汁(稲庭うどん・水菜)	米飯 おさかなふりかけ 鶏肉の甘辛煮 春雨のサラダ レアチーズイチゴ みそ汁(豆腐・大根葉)	カレーライス ブロッコリーエビサラダ ジョア コンソメスープ(えのき・キャベツ)	米飯 鶏つくね焼き 里芋の煮物 バナナ みそ汁(大根・庄内麩)
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
米飯 赤魚みぞれ煮 洋風きんぴら 果物缶(洋ナシ) みそ汁(白菜・椎茸)	米飯 肉じゃが 切干大根サラダ 森永カルシウムヨーグルト みそ汁(もやし・わかめ)	米飯 鶏肉のトマト煮 キャベツの和風サラダ ラ・フランスゼリー コンソメスープ(かぶ・水菜)	みそラーメン 餃子 ほうれん草のごま和え 牛乳プリン	米飯 カレーのオーロラソースかけ ひじき炒り煮 青りんごゼリー みそ汁(じゃが芋・大根葉)	米飯 麻婆豆腐 ナムル 野菜&果実 グレープ 中華スープ(エリンギ・コーン)	米飯 豚肉のスタミナ炒め ほうれん草サラダ いちごババロア みそ汁(大根・椎茸)
ドーナツ	雪の宿	今川焼(こしあん)	スイートポテト	ソフトサラダ	バナナスティック	ぱりんこ/マンナウエファー
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
米飯 鶏肉と根菜の煮物 春雨の酢の物 果物缶(黄桃・白桃) みそ汁(白菜・白玉麩)	米飯 鮭チーズフライ 切干大根の煮物 マスカットゼリー みそ汁(さつま芋・大根葉)	米飯 焼き鳥卵焼き添え もやしの胡麻しょうゆ和え ジョア みそ汁(かぶ・わかめ)	米飯 きのこハンバーグ キャベツのツナマヨサラダ レアチーズイチゴ すまし汁(豆腐・水菜)	米飯 すき煮 人参じゃこ炒め マスカットゼリー みそ汁(なめこ・白玉麩)	米飯 赤魚の野菜あん かぼちゃの含め煮 森永カルシウムヨーグルト みそ汁(白菜・えのき)	米飯 鶏の味噌マヨ焼き すき昆布 果物缶(パイン・みかん) みそ汁(里芋・大根葉)
たいやき(カスタード)	カステラ風蒸しケーキ	あんぱん	かぼちゃのマフィン	ととやき(いちご)	バウムクーヘン	星たべよ/ヤクルト
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
米飯 おさかなふりかけ 豚肉のケチャップ炒め さつま芋の甘煮 野菜&果実 ピーチ みそ汁(キャベツ・庄内麩)	米飯 サーモンのホワイトソースかけ じゃが芋のコンソメ煮 フルーチェ みかん味 白菜のスープ(白菜・エリンギ)	肉うどん 豆腐焼売 キャベツのごま味噌和え ももゼリー	パン(ロールパン) ミートボールのブラウンシチュー サラスパサラダ 牛乳プリン	米飯 白身魚のピザ風焼き 塩トロミ炒め ぶどうゼリー コンソメスープ(かぶ・ぶなしめじ)	米飯 中華煮 春雨のサラダ バナナ すまし汁(花麩・水菜)	焼きそば ほうれん草ツナサラダ りんごヨーグルト コンソメスープ(大根・椎茸)
牛乳ケーキ	手作りバナナケーキ	豆乳プリンタルト	わかめおにぎり	ドームケーキ(カスタード)	ヨーグルトクレープ	白い風船/アンパンマンせんべい
26日	27日	28日	29日	30日		
米飯 サーモンのバターしょうゆ蒸し 高野豆腐炒り煮 プリン みそ汁(じゃが芋・庄内麩)	ポークハヤシ ブロッコリーサラダ いちごゼリー コンソメスープ(キャベツ・コーン)	米飯 鶏の唐揚げ 里芋の煮物 プロセスチーズ(ディズニー) みそ汁(白菜・油揚げ)	米飯 鱈の味噌マヨ焼き 根菜のきんぴら フルーチェ りんご味 みそ汁(豆腐・ふのり)	クリームスパゲティ たこさんウインナーとポテト 枝豆サラダ ぶどうゼリー コンソメスープ(エリンギ・コーン)		
カスタードワッフル	ビスコ/コーンポタージュせん	クリームパン	みかんクレープ	りんごと桃のケーキ		



いただきますを大切に



「いただきます」という言葉には感謝の気持ちが込められています。

私たちは毎日他の生き物のいのちをいただいています。そして、食卓に並ぶまでに作ってくれる人、配達してくれる人など
かかわる人もたくさんいます。

食べ物になってくれた生き物やたくさんの人たちに感謝をして食事をしたいですね。

