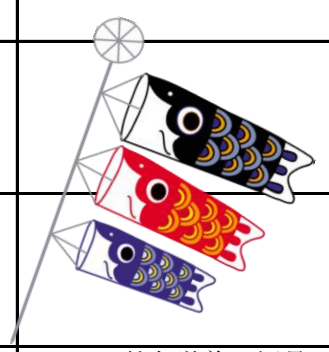
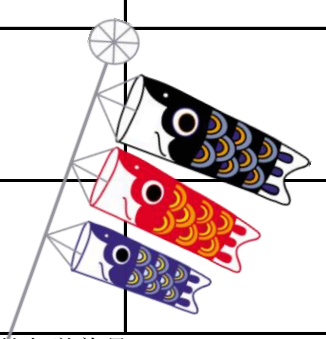
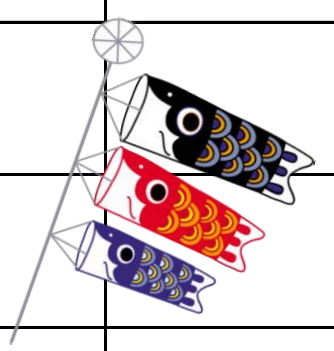
5月

リトルキッズ	昼食		3色食品群			
			熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	午後おやつ
20	月	豚しゃぶ冷やしうどん ブロッコリーのエビ風味炒め フルーツ(オレンジ)	うどん・ごま油・砂糖・小麦粉	牛乳・素干しエビ・豚肉・おから・豆乳	オクラ・キャベツ・オレンジ・ブロッコリー・ワカメ・人参・レーズン	牛乳 レーズンおから蒸しパン
7・21	火	鯉のぼりライス 助宗鱈のフライ チンゲン菜のサラダ スープ	米・砂糖・油・胡麻・小麦粉・パン粉・コーンフレーク	助宗鱈・鶏肉・生クリーム・牛乳	グリンピース・しめじ・ピーマン・玉葱・長葱・桃缶・洋梨缶・苺・青梗菜・スナップエンドウ	牛乳 フルーツパフェ
8・22	水	ソースカツ丼 大根のさっぱり和え 味噌汁	米・砂糖・油・パン粉・薩摩芋・胡麻・米粉 小麦粉	牛乳・豚肉・豆乳	キャベツ・玉葱・大根 人参・胡瓜・ワカメ	牛乳 米粉のスイートポテト
9・23	木	ご飯 豆腐ハンバーグ 南瓜の煮物 すまし汁	米・砂糖・油・ソーメン・パン粉・林檎ジャム・小麦粉	牛乳・鶏肉・豆腐・豆乳	南瓜・きぬさや・キャベツ・ワカメ・玉葱	牛乳 豆乳ホットケーキ
10・24	金	ご飯 白糸鱈の胡麻味噌焼き マカロニサラダ すまし汁 フルーツ(オレンジ)	米・砂糖・油・胡麻・マカロニ・ごま油	牛乳・白糸鱈・油揚げ	オレンジ・胡瓜・小松菜・人参・白菜・南瓜・レーズン・バナナ	牛乳 南瓜茶巾 フルーツ(バナナ)
13・27	月	ご飯 焼き鳥風 白菜のツナコーンサラダ 味噌汁	米・砂糖・油・小麦粉・バター	牛乳・鶏肉・豆乳・ツナ缶	コーン・トマト・・白菜・人参・大根・長葱・洋梨缶	牛乳 洋梨のケーキ
14・28	火	ふりかけご飯 豚肉の生姜焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁	米・砂糖・油・米粉	牛乳・豚肉・豆乳・油揚げ	いんげん・ワカメ 玉葱・人参・生姜 切干大根 エノキ	牛乳 米粉の人参ケーキ
15・29	水	三色丼 キャベツの胡麻和え 味噌汁 フルーツ(白桃缶)	米・砂糖・油・マカロニ・胡麻	牛乳・きな粉・鶏肉・油揚げ・チーズca＋Fe	コーン・大根・人参・きぬさや・キャベツ・胡瓜・白桃缶	牛乳 マカロニきな粉 チーズ
16・30	木	鶏肉の和風スパゲッティ 南瓜のパン粉焼き スープ	スパゲッティ・バター・パン粉・砂糖・油・米粉	牛乳・ツナ缶・豆乳・鶏肉	南瓜・しめじ・ピーマン・ワカメ・玉葱・枝豆・白菜	牛乳 米粉ドーナツ
17・31	金	ふりかけご飯 鮭と春野菜のクリーム煮 鶏ささみとブロッコリーのサラダ フルーツ(バナナ)	米・砂糖・油・じゃが芋・小麦粉・麩・バター・	牛乳・豆乳・鶏肉・鮭	キャベツ・アスパラ・ブロッコリー・バナナ・人参・寒天・林檎ジュース	牛乳 リンゴゼリー お麩ラスク

年齢	給与栄養目標量	当月平均給与栄養量				
	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分	エネルギーkcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
		446	16・8	13・9	61・5	1・3

※三食食品群に分類されない調味料として、ケチャップ、酢、醤油、ふりかけ、ベーキングパウダー、ソース・コンソメ、・シチューの王子様、味噌、塩、かつおこぶだしを使用いたします。
※朝，昼食時、その他適時に麦茶を提供いたします。
※都合により、献立を変更する場合がございます。
※1～2歳児の栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつの合計栄養価になります。