

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	
4・18	月	ふりかけご飯 焼き鳥風 かぶと大豆の煮物 味噌汁	米・砂糖・油・ごま油	牛乳・鶏肉・大豆・じゃこ	インゲン・かぶ・チンゲン菜・ワカメ・人参・大根葉	牛乳 <small>じゃこと大根葉のおにぎり</small>	
5・19	火	ご飯 カラスカレイの和風ステーキ チンゲン菜と油揚げの煮物 味噌汁 フルーツ(パイン缶)	米・砂糖・油・じゃが芋・花麴・小麦粉・ゴマ・バター	牛乳・豆乳・油揚げ・カラスカレイ	あおさ粉・チンゲン菜・パイン缶・人参・冬瓜・ほうれん草	牛乳 ポパイケーキ	
6・20	水	ハヤシライス 白菜サラダ フルーツ(黄桃缶)	米・砂糖・油・ハッピーターン	牛乳・豚肉	グリンピース・玉葱 白菜・人参 レーズン・黄桃缶	牛乳 おせんべい	
7・21	木	ふりかけご飯 白糸鱈のおろし煮 じゃが芋の塩きんぴら 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	米・砂糖・油・じゃが芋・小麦粉・バター	牛乳・白糸鱈・豆乳	オレンジ・チンゲン菜・なめこ・玉葱・人参・大根・白桃缶	牛乳 白桃ケーキ	
8・22	金	ご飯 ハンバーグ マカロニサラダ スープ	米・砂糖・油・パン粉・マカロニ・片栗粉・米粉	牛乳・ツナ缶・豆乳・豚肉	かぶ・トマト・玉葱・枝豆・人参・長葱	牛乳 米粉のドーナッツ	
25	月	ご飯 白糸鱈の甘辛揚げ 鶏肉と大根の煮物 味噌汁 フルーツ(リンゴ)	米・砂糖・油・小麦粉・片栗粉	牛乳・白糸鱈・鶏肉・小豆缶	アスパラ・長葱・ごぼう・リンゴ・レンコン・人参・大根・南瓜	牛乳 南瓜団子のお汁粉	
12・26	火	ソース焼きうどん じゃが芋とチンゲン菜の炒め煮 味噌汁 フルーツ(ミカン缶)	うどん・じゃが芋・油・米	牛乳・豚肉・油揚げ・チーズ	あおさ粉・キャベツ・チンゲン菜・ミカン缶・玉葱・人参・胡瓜・コーン・冬瓜	牛乳 パワフルおにぎり 塩もみ胡瓜	
13・27	水	ご飯 鮭の胡麻みそ焼き 豚肉の甘辛煮 すまし汁 フルーツ(バナナ)	米・砂糖・油・焼ふ・ゴマ・小麦粉	牛乳・豆乳・鮭・豚肉・おから	グリンピース・玉葱・バナナ・人参・白菜・万能ねぎ・レーズン	牛乳 おから蒸しパン	
14・28	木	チキンカレーライス キャベツとかぶのサラダ フルーツ(パイン缶)	米・砂糖・油・じゃが芋・さつま芋・片栗粉	牛乳・鶏肉	かぶ・キャベツ・パイン缶・玉葱・枝豆・人参・寒天・リンゴジュース	牛乳 リンゴゼリー 大学芋	
15・29	金	ツナとレンコンのご飯 豚肉と冬野菜のみそ炒め 春雨サラダ フルーツ(みかん)	米・砂糖・油・春雨・焼ふ・バター	牛乳・ツナ缶・豆乳・豚肉・鉄分強化チーズfe+ca	胡瓜・パプリカ・ブロッコリー・人参・みかん・レンコン・白菜	牛乳 お麴ラスク チーズ	
年齢	給与栄養目標量		当月平均給与栄養量				
	エネルギー/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	15・9	13・3	64・4	1・2

※三色食品群に分類されない調味料として、酒、みりん、コンソメ、ソース、酢、醤油、鉄分強化ふりかけ穀物、ベーキングパウダー、カレーの王子様、ハヤシの王子様、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。

