



2024年度 南行徳せいわ保育園 2月 給食だより

新年が明けてあっという間に1か月が過ぎました。暦の上では立春を迎えますが、2月は一年でもっとも寒い季節、まだまだ寒い日が続きます。2月は節分やバレンタインがありますね☆規則正しく、偏食のない生活を心がけて、かぜに負けない身体作りを意識した食事を取り、元気に冬を乗り越えましょう！！

◎節分の豆について◎

節分の豆は子どもにとって誤嚥しやすい食品の1つです。豆まきをした後は、小さな子どもが拾って口に入れないように、豆の後片付けを徹底しましょう。袋から出さず、小袋のまま行うのも◎ 特に小さな乳幼児のいるご家庭は注意が必要です！

⚠ 誤嚥・窒息につながるやすい食べ物の調理について ⚠

使用食材に関して誤嚥・窒息防止の観点から、下記の通りに工夫をして献立を作成しています。

ご家庭でも調理方法に気を付け、より安心して楽しいごはんの時間を過ごしましょう☆

豆類

小さくて丸いため誤嚥の可能性があります。指で潰せない硬さの豆類の使用は注意しましょう。

* 枝豆、大豆 : 誤嚥の可能性があるため献立では使用しておりません。

使用する際は軽く潰し、とろみをつける・ご飯やポテトサラダ等に混ぜ込むなどして、

豆単体で飲み込まないように工夫しましょう。

* グリンピース : 誤嚥防止のため軽く潰し、枝豆・大豆と同様に豆単体で飲み込まないように工夫しています。



2021年1月消費者庁通達 消費者への注意喚起「食品による子どもの窒息・誤嚥(ごえん)事故に注意!」

2024年1月子供安全メール from消費者庁「Vol.644 硬い豆やナッツ類をはじめとする食品での窒息や誤嚥に注意!」



ウインナー

輪切りにしないで縦に切ってから食べやすい大きさに切りましょう

→ 輪切りにすると器官と同程度の大きさになり、のどに詰まってしまう可能性があります。



きのこ

1cm程度に切りましょう

→ 弾力性がある繊維が固いため、噛みにくく飲み込みにくい食材です。



水菜

1~1.5cmに切りましょう

→ 繊維が固く飲み込みにくい食材です。



わかめ

食べやすいよう細かく切りましょう

→ のどに貼りつきやすく、噛みにくいため飲み込みにくい食材です。



鶏ひき肉

とろみをつけるまたは豚挽肉を使用しましょう

→ 唾液を吸収して飲み込みづらいため、のどに詰まってしまう可能性があります。



ゆで卵

細かくし、何かと混ぜて使用しましょう

→ 唾液を吸収して飲み込みづらいため、のどに詰まってしまう可能性があります。



りんご、梨(離乳食)

離乳食では加熱してやわらかくしましょう

→ 生のままだと固く、また噛んだ時に多く出る果汁と一緒に飲み込んでしまうため誤嚥につながる可能性があります。また、加熱して酵素の働きを抑えることでアレルギーを引き起こしにくくなります。



柿(離乳食)

離乳食完了期まで使用は控えましょう

→ 指で潰せない硬さのものは飲み込みにくく、誤嚥してしまう可能性があります。

こども家庭庁『教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン』

給食室より

昨年末に立派な鏡餅作りをしたさくら組さん。本来1月11日にする鏡開きですが、今年は1日早く1月10日に行いました。年神様が宿るとされる鏡餅ですが、鏡餅には『歯固め』という意味もあり、新年の健康と長寿を願って食べるものです。インフルエンザの流行もあり保育園では食べることができませんでしたが、子どもたちの健やかな成長を願って、みんなで木づちを使ってトントン！日本の伝統行事をまたひとつ体験することができました。



2月

日 付	屋 食	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材			アレルギー		
		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	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
1	土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め はわれん草と人参のしらす煮 みそ汁(はれん草・えのき茸)	ご飯・砂糖・小麦粉・ 油	おから・しらす干し・牛 乳・鶏肉・豆乳・味噌	えのき茸・はわれん草・ りんご・れんこん・玉ねぎ・ 人参・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油	牛乳 午後おやつ	501 kcal 19.4 g 16.9 g 74.3 g 1.4 g	624 kcal 23.8 g 20.3 g 94.8 g 1.8 g	アレルギー 乳・小麦
2	日	ご飯 白糸タラの南蛮漬け 鶏肉と野菜のたろみ煮 みそ汁(かぶ・焼ふ) ヨーグルト	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 小麦粉・片栗粉・油	きな粉・シロイタ ダ・鶏肉・豆乳・味噌	かぶ・グリーンピース・パ プリカホ・寒天・玉ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・水	牛乳 牛乳 りんごの おからボール揚げ	449 kcal 21.9 g 15.3 g 64.6 g 0.9 g	548 kcal 27.0 g 17.8 g 76.5 g 1.1 g	アレルギー 乳・小麦
3	月	●鬼さんライス マカロニツナサラダ みそ汁(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(りんご)	ご飯・さつまいも・マカ ロニ・砂糖・小麦粉・片 栗粉・油	ツナフレーク・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌	かぼちゃ・きゅうり・コ ーニン・りんご・レーズン・ ワカメ・玉ねぎ・小松菜・ 人参	ケチャップ・ベーキン グパウダー・みりん風調 味料・酒・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	牛乳 ●鬼まんじゅう	535 kcal 18.5 g 16.2 g 85.1 g 1.3 g	664 kcal 22.3 g 19.2 g 108.1 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
4	火	ご飯 助宗タラと冬野菜の塩生姜煮 じゃが芋と人参のおかか炒め はれん草汁(豚肉・キャベツ・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・油・ご飯・じゃが 芋・砂糖・片栗粉・油	スネックウタラ・花かつ お・牛乳・鶏肉・豆乳・ 豚肉・粉豆・味噌・ 油揚げ	はれん草・かぶ・キャベ ツ・玉ねぎ・人参・水菜・ 生姜	ケチャップ・みりん風 調味料・酒・出し汁・醤油・ 精製塩	牛乳 牛乳 粉豆腐ナゲット	507 kcal 26.0 g 20.9 g 58.2 g 1.0 g	628 kcal 32.5 g 25.7 g 71.8 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
5	水	鉄分強化1ふりかけご飯 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁(大根・もやし)	ご飯・マカロニミク ス・砂糖・小麦粉・片 栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆腐・味 噌・茹大豆	チンゲン菜・トマト・パ ナナ・もやし・人参・大根	ふりかけ・酒・出し汁・醬 油・水・精製塩	牛乳 牛乳 お汁粉風マカロニ フルーツ(バナナ)	503 kcal 20.2 g 19.2 g 66.6 g 1.0 g	620 kcal 24.7 g 23.4 g 82.8 g 1.2 g	アレルギー 乳・小麦
6	木	ご飯 カラスカレイの煮付け 炒りおから みそ汁(はれん草・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・さつまいも・砂糖・ 小麦粉・油・れんこん・ かぼちゃ	おから・カラスカレイ・ 小麦粉・油・れんこん・ 味噌・油揚げ	オレシジ・ごぼう・はれ ん草・人参・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・精製塩	牛乳 牛乳 野菜チップス	489 kcal 16.5 g 13.9 g 80.0 g 1.3 g	605 kcal 19.8 g 16.2 g 101.8 g 1.4 g	アレルギー 乳・小麦
7	金	スパゲッティ・マカロニ かぼちゃとブロッコリーのサラダ スープ(キャベツ・万能ねぎ)	ご飯・スパゲッティ・マ カロニ・砂糖・小麦粉・ 油	チーズ・牛乳・豚肉 ソーダレ・砂糖・小麦粉・ 油	かぼちゃ・キャベツ・グ リーンピース・ブロッコリ ー・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	ウスターソース・ケチャ ップ・ふりかけ・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製 塩	牛乳 牛乳 チーズふりかけおにぎり スティック野菜	493 kcal 19.2 g 17.7 g 70.2 g 1.3 g	606 kcal 23.4 g 21.3 g 87.5 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
8	土	ご飯 鶏肉のパン粉焼き 切干大根ときゅうりの和え物 みそ汁(玉ねぎ・焼ふ)	イチゴジャム・ごま油・ 小麦粉・パン粉・砂糖・ 小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌	きゅうり・玉ねぎ・小松 菜・人参・切干大根	ベーキングパウダー・出 し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 牛乳 イチゴジャム蒸しパン	489 kcal 19.0 g 15.8 g 72.6 g 1.2 g	602 kcal 23.1 g 18.6 g 91.3 g 1.2 g	アレルギー 乳・小麦
9	日	ご飯 鮭のみそ煮 鶏レバーの甘辛ごま炒め すまし汁(大根・ワカメ) フルーツ(りんご)	うどん・ごま・ご飯・砂 糖・片栗粉・油	牛乳・鶏レバー・鶏 肉・鮭・味噌	いよかん・チンゲン菜・ ピーマン・ワカメ・玉 ねぎ・人参・大根	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・精製塩	牛乳 牛乳 ミネおろし揚げ	495 kcal 25.4 g 13.7 g 69.4 g 1.4 g	616 kcal 31.7 g 15.9 g 88.2 g 1.8 g	アレルギー 乳・小麦
10	月	ご飯 肉豆腐 かぶのコーンサラダ みそ汁(じゃが芋・ごぼう)	ご飯・ごま油・ご飯・砂 糖・小麦粉・油	牛乳・豆乳・豆腐・豚 肉・味噌・茹大豆	インゲン・かぶ・コーン・ ごぼう・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 牛乳 ふんわりどら焼き	474 kcal 19.2 g 15.0 g 70.5 g 1.1 g	587 kcal 23.5 g 17.7 g 89.6 g 1.4 g	アレルギー 乳・小麦
11	火	ご飯 白糸タラの磯風味焼き 冬野菜と豚肉の煮物 みそ汁(チンゲン菜・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・ごま油・ご飯・砂 糖・小麦粉・油	しらす干し・シロイタ ダ・鶏肉・豆乳・味噌・ 豚肉・味噌・油揚げ	あおさ・キャベツ・パ プリカホ・れんこん・ ワカメ・人参	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・精製塩	牛乳 牛乳 しらすの混ぜ込み おからごまご飯	459 kcal 19.9 g 13.0 g 70.8 g 1.3 g	567 kcal 24.4 g 15.0 g 90.0 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
12	水	鶏肉の野菜あんかけ弁 さつまいもと人参のサラダ みそ汁(長ねぎ・花ふ)	ご飯・さつまいも・パ ター・花ふ・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・冷蔵ベビーチ ーズCa+Fe	しめじ・玉ねぎ・小松 菜・人参・長ねぎ	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢	牛乳 牛乳 チーズスコーン	525 kcal 19.8 g 20.3 g 70.5 g 1.8 g	651 kcal 24.2 g 24.6 g 88.6 g 2.3 g	アレルギー 乳・小麦
13	木	鉄分強化1ふりかけご飯 白糸タラのオニオンソースがけ 鶏肉とじゃが芋の炒め みそ汁(白菜・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・ごま油・ご飯・砂 糖・小麦粉・片栗粉・油	スネックウタラ・牛乳・鶏 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・トマト・ひじき・ ほうれん草・りんご・玉 ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・酒・出し汁・醬 油・水	牛乳 牛乳 人参のボバやおやき フルーツ(りんご)	467 kcal 20.1 g 14.5 g 69.9 g 1.3 g	572 kcal 24.4 g 16.9 g 87.6 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
14	金	●パンダランチ☆ハンライ キャベツとじゃが芋のサラダ スープ(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・ごま油・じゃが 芋・砂糖・片栗粉・油 米粉	ツナフレーク・牛 乳・豚肉・豆乳	かぼちゃ・キャベツ・グ リーンピース・バナナ・も やし・ワカメ・玉ねぎ・人 参・寒天・りんご	SBハヤシの王子さま カレー・ケチャップ・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製 塩・ココアパウダー	牛乳 牛乳 ココアプリン	465 kcal 17.4 g 15.3 g 70.7 g 1.9 g	571 kcal 20.9 g 18.1 g 88.7 g 2.3 g	アレルギー 乳・小麦
15	土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め はわれん草と人参のしらす煮 みそ汁(はれん草・えのき茸)	ご飯・砂糖・小麦粉・ 油	おから・しらす干し・牛 乳・鶏肉・豆乳・味噌	えのき茸・はわれん草・ りんご・れんこん・玉 ねぎ・人参・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油	牛乳 牛乳 りんごの おからボール揚げ	506 kcal 19.5 g 16.9 g 75.5 g 1.4 g	624 kcal 23.8 g 20.3 g 94.8 g 1.8 g	アレルギー 乳・小麦

年齢	給食栄養目標値	エネルギーkcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
3～5歳	585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	603	24.7	88.8	1.6	
1～2歳	485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	489	20.2	16.3	70.6	1.3

食べ物は美味しく食べてほしい。良質な食料を、毎食毎食の給食を通じて、お供にしたいと考えています。

日 付	屋 食	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材			アレルギー		
		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	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
16	日	ご飯 白糸タラの南蛮漬け 鶏肉と野菜のたろみ煮 みそ汁(かぶ・焼ふ) ヨーグルト	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 小麦粉・焼ふ・片栗 粉・油	きな粉・シロイタ ダ・鶏肉・牛乳・鶏 肉・豆乳・味噌	かぶ・グリーンピース・パ プリカホ・寒天・玉ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・水	牛乳 牛乳 きな粉豆乳寒天 ヨーグルト	447 kcal 21.8 g 15.1 g 64.3 g 0.9 g	548 kcal 27.0 g 17.8 g 76.5 g 1.1 g	アレルギー 乳・小麦
17	月	ご飯 そばろの彩り野菜炒め マカロニツナサラダ みそ汁(かぼちゃ・ワカメ)	ご飯・さつまいも・マカ ロニ・小麦粉・片 栗粉・油	ツナフレーク・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌	かぼちゃ・きゅうり・コ ーニン・りんご・玉ねぎ・小松 菜・人参	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 牛乳 さつまいも蒸しあんじゅう	507 kcal 18.3 g 16.0 g 77.7 g 1.3 g	625 kcal 22.1 g 19.0 g 97.6 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
18	火	ご飯 助宗タラと冬野菜の塩生姜煮 じゃが芋と人参のおかか炒め はれん草汁(豚肉・キャベツ・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 片栗粉・油	スネックウタラ・花かつ お・牛乳・鶏肉・豆乳・ 豚肉・粉豆・味噌・ 油揚げ	いよかん・かぶ・キャベ ツ・玉ねぎ・人参・水菜・ 生姜	ケチャップ・みりん風 調味料・酒・出し汁・醬油・ 精製塩	牛乳 牛乳 粉豆腐ナゲット	508 kcal 26.0 g 21.0 g 58.2 g 1.3 g	628 kcal 32.5 g 25.7 g 71.8 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
19	水	鉄分強化1ふりかけご飯 鶏肉のから揚げ 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁(大根・もやし)	ご飯・マカロニミク ス・砂糖・小麦粉・片 栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆腐・味 噌・茹大豆	チンゲン菜・トマト・パ ナナ・もやし・人参・大根	ふりかけ・酒・出し汁・醬 油・水・精製塩	牛乳 牛乳 お汁粉風マカロニ フルーツ(バナナ)	498 kcal 20.2 g 19.2 g 65.4 g 1.0 g	620 kcal 23.4 g 24.7 g 82.8 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
20	木	ご飯 カラスカレイの煮付け 炒りおから みそ汁(はれん草・さつまいも) フルーツ(オレンジ)	ご飯・マカロニミク ス・砂糖・小麦粉・ 油	おから・カラスカレイ・ 小麦粉・油	オレシジ・ごぼう・はれ ん草・人参・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油	牛乳 牛乳 ヨーグルトパン	487 kcal 16.5 g 13.9 g 79.5 g 1.3 g	605 kcal 19.8 g 16.2 g 101.8 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
21	金	スパゲッティ・マカロニ かぼちゃとブロッコリーのサラダ スープ(キャベツ・万能ねぎ)	ご飯・スパゲッティ・マ カロニ・砂糖・小麦粉・ 油	チーズ・牛乳・豚肉 ソーダレ・砂糖・小麦粉・ 油	かぼちゃ・キャベツ・グ リーンピース・ブロッコリ ー・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	ウスターソース・ケチャ ップ・ふりかけ・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製 塩	牛乳 牛乳 チーズふりかけおにぎり スティック野菜	489 kcal 17.7 g 68.9 g 13.3 g 1.3 g	606 kcal 23.4 g 21.3 g 87.5 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
22	土	ご飯 鶏肉のパン粉焼き 切干大根ときゅうりの和え物 みそ汁(玉ねぎ・焼ふ)	イチゴジャム・ごま油・ 小麦粉・パン粉・砂糖・ 小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌	きゅうり・玉ねぎ・小松 菜・人参・切干大根	ベーキングパウダー・出 し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 牛乳 イチゴジャム蒸しパン	489 kcal 19.0 g 15.9 g 72.5 g 1.0 g	602 kcal 23.4 g 21.3 g 87.5 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
23	日	ご飯 鮭のみそ煮 鶏レバーの甘辛ごま炒め すまし汁(大根・ワカメ) フルーツ(りんご)	うどん・ごま・ご飯・砂 糖・片栗粉・油	牛乳・鶏レバー・鶏 肉・鮭・味噌	いよかん・チンゲン菜・ ピーマン・ワカメ・玉 ねぎ・人参・大根	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・精製塩	牛乳 牛乳 ミネおろし揚げ	499 kcal 25.5 g 13.8 g 70.4 g 1.4 g	616 kcal 31.7 g 15.9 g 88.2 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
24	月	ご飯 肉豆腐 かぶのコーンサラダ みそ汁(じゃが芋・ごぼう)	ご飯・ごま油・ご飯・砂 糖・小麦粉・油	牛乳・豆乳・豆腐・豚 肉・味噌・茹大豆	インゲン・かぶ・コーン・ ごぼう・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 牛乳 ふんわりどら焼き	477 kcal 19.3 g 15.0 g 71.4 g 1.2 g	587 kcal 23.5 g 17.7 g 89.6 g 1.4 g	アレルギー 乳・小麦
25	火	ご飯 白糸タラの磯風味焼き 冬野菜と豚肉の煮物 みそ汁(チンゲン菜・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・さつまいも・パ ター・花ふ・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・冷蔵ベビーチ ーズCa+Fe	しめじ・玉ねぎ・小松 菜・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・精製塩	牛乳 牛乳 しらすの混ぜ込み おからごまご飯	475 kcal 19.7 g 13.0 g 73.9 g 1.3 g	582 kcal 24.3 g 15.0 g 92.6 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
26	水	鶏肉の野菜あんかけ弁 さつまいもと人参のサラダ みそ汁(花ふ・長ねぎ)	ご飯・さつまいも・パ ター・花ふ・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・冷蔵ベビーチ ーズCa+Fe	しめじ・玉ねぎ・小松 菜・人参・長ねぎ	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢	牛乳 牛乳 チーズスコーン	523 kcal 19.7 g 20.1 g 70.2 g 1.8 g	651 kcal 24.6 g 24.6 g 88.6 g 2.3 g	アレルギー 乳・小麦
27	木	鉄分強化1ふりかけご飯 白糸タラのオニオンソースがけ 鶏肉とじゃが芋の炒め みそ汁(白菜・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・ごま油・ご飯・砂 糖・小麦粉・片栗粉・油	スネックウタラ・牛乳・鶏 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・トマト・ひじき・ ほうれん草・りんご・玉 ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・酒・出し汁・醬 油・水	牛乳 牛乳 人参のボバやおやき フルーツ(りんご)	468 kcal 20.0 g 14.4 g 70.3 g 1.3 g	572 kcal 24.4 g 16.9 g 87.6 g 1.6 g	アレルギー 乳・小麦
28	金	●パンダランチ☆ハンライ キャベツとじゃが芋のサラダ スープ(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・ごま油・じゃが 芋・砂糖・片栗粉・油 米粉	ツナフレーク・牛 乳・豚肉・豆乳	かぼちゃ・キャベツ・グ リーンピース・バナナ・も やし・ワカメ・玉ねぎ・人 参・寒天・りんご	SBハヤシの王子さま カレー・ケチャップ・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製 塩	牛乳 牛乳 ツナの ハッシュポテト焼き	466 kcal 17.4 g 15.4 g 70.7 g 1.8 g	571 kcal 20.9 g 18.1 g 88.7 g 2.3 g	アレルギー 乳・小麦

※3色食品群1日食品中に含まれる栄養素を見た目で分かりやすくする為の目安です。3色食品群に分類されない食材は、「3色食品群以外の使用食材」に記載しております。
※調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。また、コンタミ等のアレルギーの詳細は「予定献立表」でご確認ください。
※都合により、献立を変更する場合がございます。
※1～2歳児の栄養素は、午前おやつ・昼食・午後おやつの合計栄養値になります。



2月といえば節分ですね!
おは外～福は内～!

タイハイ(株)
応援リポーター
林奈いた平匠