

2026年度 南行徳せいわ保育園

4月 給食だよ!

入園・進級おめでとうございます

暖かな春の陽射しとともに、いよいよ新しい年度が始まりました☆これから始まる新しい環境での毎日は、子どもたちにとってワクワクするような出会いや発見に満ちあふれていることでしょう♪
今年度も、食事の楽しさや栄養バランスの大切さを身近に感じていただけるよう、給食だよりを発行してまいります。
一年間、どうぞよろしくお願いいたします!!

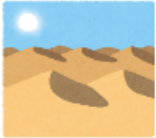
旬のアスパラガスで新陳代謝UP!

アスパラガスには、日光に当てて育てるグリーンアスパラガスと、日光に当てずに育てるホワイトアスパラガスがあります。栽培方法が違うだけで品種は同じです♪
どちらにも含まれているアスパラギン酸というアミノ酸は、新陳代謝をよくして疲労回復を促します。また、グリーンアスパラガスの方が、カロテンやビタミンB群、C、Eが多く含まれているので、栄養的には優れているといえるでしょう。茹でずに焼く、炒める、揚げるなどの調理法は、栄養素が逃げないのでおすすめです!
サラダはもちろん、肉巻きやグラタン、シチューなど、子どもが好きなメニューで大活躍です☆



今月のイベント献立

今月は鳥取県の郷土料理です♪



☆混ぜ込みどんどろけ飯風
鳥取県東部から中部地域にかけて豆腐や地元の野菜を入れた炊き込みご飯のことを「どんどろけ飯」と言います。「どんどろけ」とは「雷」を表し、熱した油に豆腐を入れて炒めるとバリバリッと音がすることから名がついたそうです。今回は混ぜ込みにして、炒めた風味も感じてもらえるようアレンジしました☆


☆春雨入り豆乳茶碗蒸し風
鳥取県では米子市を中心に茶碗蒸しは「春雨入り」が一般的だそうです。所説ありますが、卵がまだ高価な時代に卵料理である茶碗蒸しの量を増やすために入れたのではないかとされています。今回はアレルギーフリーのため豆乳寒天で茶碗蒸しを再現し、食べやすいようにあんをかけました♪



三色食品群ってなあに? ~3つの色の食べ物を毎食そろえよう!~

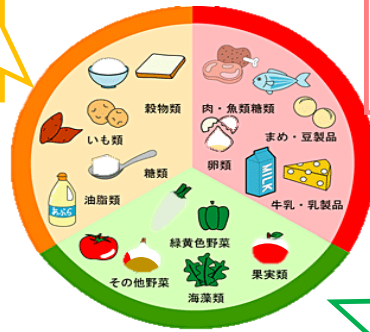
ポイント☆見た目の色ではなく力の色!

保育園の給食には3つのグループの食べ物が入っているのをご存知でしょうか。子ども達には主食・主菜・副菜といった概念は少し難しいですよね。そこで登場するのが**三色食品群**です!これは食品を栄養素や働きごとに、3色に分類したものです。

例  **赤色のトマト** = **緑色のグループ**
「赤はぐんぐん成長するための力」
「黄色は元気に友達とたくさん遊ぶための力」

黄色群の食品
体を動かすエネルギー源となる
主な栄養素: 糖質・脂質

赤色群の食品
血液や筋肉など体の組織をつくる
主な栄養素: たんぱく質



緑色群の食品
体の調子を整える
主な栄養素: ビタミン



お家でもぜひ、毎日の食事で食べ物に何色の力があるのかな? などお話をしてみてください♪

給食室より

保育園で人気だったメニューをご紹介します😊

3月13日にお別れ給食会を行いました。
年に一度のバイキング給食です。
お兄さん・お姉さん・先生たちと一緒に楽しく食べました☆



おからホットケーキ



- 【材料(子ども1人分)】
- 小麦粉 15g
 - 豆乳 20ml
 - 乾燥おから 4g
 - ベーキングパウダー 1g
 - 砂糖 1.5g
 - 油 0.5g
 - お好みのジャム 5g

- 【作り方】
- ①おからは同量の水で戻し、布巾等でしっかりと水気を絞る
 - ②小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖を泡立て器等で混ぜ、①を加えてさらに混ぜる
 - ③②に豆乳を入れて混ぜる(量は調整してください)
 - ④油を熱したフライパンまたはホットプレートに③を流し入れ、弱火で焼く
 - ⑤ジャムをかけて出来上がり!



たくさん作って冷凍しておくと、朝ごはんやおやつですぐ食べられて便利です!

リトルキッズ	昼食	3色食品群			3色食品群以外の使用食材		1~2歳児		3~5歳児		
		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	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー		
1	水	ご飯 鶏肉のみそ焼き チンゲン菜とトマトのサラダ すまし汁(人參・しめじ)	ごま油・ご飯・バター・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味噌・冷蔵ベビーチーズCa+Fe	しめじ・チンゲン菜・トマト・ピーマン・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・みりん風調味料・出し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳	489 kcal 19.0 g 21.0 g 60.2 g 1.8 g	乳成分・小麦	601 kcal 23.1 g 25.8 g 74.1 g 2.3 g	
2	木	ご飯 鮭フライ 玉ねぎと豚肉の煮物 みそ汁(豆腐・万能ねぎ) ヨーグルト	ごま油・じゃが芋・パン粉・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・ヨーグルト・牛乳・鮭・豆腐・豚肉・味噌	オレンジ・パプリカ赤・玉ねぎ・小松菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	503 kcal 23.2 g 18.4 g 67.1 g 1.0 g	乳成分・小麦	624 kcal 28.9 g 22.3 g 84.4 g 1.2 g	
3	金	●アスパラガスとコーンのピラフ トマトソースにこっり鶏バーグ みそ汁(もやし・焼ふ) フルーツ(バナナ)	ごま油・さつまいも・バター・パン粉・砂糖・焼ふ・油	花かつお・牛乳・鶏肉・豆乳・納豆・味噌	あおさ粉・カットトマト・グリーンアスパラ・コーン・バナナ・もやし・玉ねぎ・人参	ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・出し汁・酢・水・精製塩	牛乳	519 kcal 19.2 g 16.0 g 80.5 g 1.1 g	乳成分・小麦	641 kcal 23.4 g 19.0 g 101.4 g 1.4 g	
4	土	ご飯 助宗タラのごま煮 キャベツのサラダ 具だくさん汁(豚肉・かぼちゃ・えのき茸) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・砂糖・米粉・油	スケウツラ・牛乳・豚肉・味噌	えのき茸・オレンジ・かぼちゃ・キャベツ・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・水	牛乳	512 kcal 21.1 g 14.6 g 78.8 g 1.4 g	乳成分・小麦	633 kcal 25.9 g 17.0 g 99.6 g 1.8 g	
5	日	ご飯 豚肉のおさつ炒め 大根とほうれん草の煮物 みそ汁(玉ねぎ・ワカメ)	ごま油・ご飯・さつまいも・りんごジャム・砂糖	牛乳・豆乳・豚肉・味噌	コーン・ほうれん草・みかん缶・ワカメ・玉ねぎ・人参・大根	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	424 kcal 16.5 g 13.0 g 65.1 g 0.9 g	乳成分・小麦	520 kcal 19.7 g 15.0 g 82.4 g 1.1 g	
6	月	ご飯 豆腐と鶏肉の煮物 じゃが芋とトマトのサラダ みそ汁(長ねぎ・油揚げ)	ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆腐・味噌・油揚げ	かぼちゃ・チンゲン菜・トマト・パインアップル缶・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	455 kcal 18.9 g 13.4 g 71.8 g 0.9 g	乳成分・小麦	562 kcal 23.1 g 15.5 g 91.4 g 1.1 g	
7	火	鉄分強化！ふりかけご飯 白糸タラの甘酢漬 大根と豚肉の炒め煮 みそ汁(ワカメ・花ふ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・花ふ・砂糖・小麦粉・油	シロイタナ・牛乳・豆乳・豚肉・粉豆腐・味噌・茹小豆缶	オレンジ・パプリカ赤・ほうれん草・ワカメ・玉ねぎ・人参・水菜・大根	ベーキングパウダー・穀物ふりかけ・酒・出し汁・醤油・酢	牛乳	471 kcal 21.4 g 14.7 g 67.4 g 1.5 g	乳成分・小麦	583 kcal 26.5 g 17.3 g 85.5 g 1.9 g	
8	水	ミートスパゲッティ 白菜と人参のツナの和え物 スープ(豆腐・ごぼう)	ごま油・スパゲッティ・砂糖・小麦粉・油	ツナフレーク缶・牛乳・鶏肉・豆腐	インゲン・ごぼう・パセリ・玉ねぎ・人参・白菜	ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	498 kcal 23.1 g 18.9 g 64.3 g 1.5 g	乳成分・小麦	614 kcal 28.5 g 22.8 g 80.1 g 1.9 g	
9	木	ご飯 カラスカレイのコロコロ揚げ ひじきと粉豆腐の炒り煮 みそ汁(玉ねぎ・キャベツ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・さつまいも・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	カラスカレイ・きな粉・牛乳・豆乳・粉豆腐・味噌	オレンジ・キャベツ・ひじき・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・みりん風調味料・出し汁・醤油・水	牛乳	516 kcal 19.4 g 19.0 g 73.0 g 1.6 g	乳成分・小麦	640 kcal 23.6 g 23.1 g 91.8 g 1.9 g	
10	金	チキンハヤシライス もやしとスナップエンドウのコーンサラダ スープ(小松菜・しめじ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・マカロニ・砂糖・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豚肉・味噌	コーン・しめじ・スナップエンドウ・パセリ・バナナ・もやし・玉ねぎ・小松菜・人参	SBハヤシの王子さま顆粒・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	492 kcal 18.8 g 15.9 g 73.5 g 1.7 g	乳成分・小麦	605 kcal 22.8 g 18.9 g 92.1 g 2.2 g	
11	土	鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラのみそ煮 豚肉と大根の炒め煮 すまし汁(かぼちゃ・ソーメン) アップルゼリー	イチゴジャム・ご飯・ソーメン・砂糖・小麦粉・油	おから・スケウツラ・牛乳・豆乳・豚肉・味噌	かぼちゃ・りんごジュース・寒天・人参・大根・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・精製塩・大豆ふりかけ	牛乳	493 kcal 21.8 g 11.9 g 79.3 g 1.2 g	乳成分・小麦	610 kcal 27.0 g 13.5 g 100.8 g 1.5 g	
12	日	ご飯 豆腐とツナの落とし焼き 鶏レバーのケチャップ煮 みそ汁(ほうれん草・油揚げ)	ごま油・ご飯・砂糖・小麦粉・米粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・牛乳・鶏レバー・豆乳・豆腐・味噌・油揚げ	オレンジ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・生姜・白菜	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・水・精製塩	牛乳	596 kcal 22.8 g 20.0 g 86.0 g 1.6 g	乳成分・小麦	745 kcal 28.2 g 24.4 g 108.8 g 2.0 g	
13	月	ご飯 鶏肉と野菜の煮物 玉ねぎとパプリカのサラダ みそ汁(花ふ・インゲン)	ごま油・ご飯・じゃが芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豚肉・味噌	インゲン・ごぼう・パプリカ赤・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	454 kcal 19.1 g 17.2 g 61.7 g 1.0 g	乳成分・小麦	555 kcal 23.2 g 20.5 g 76.5 g 1.2 g	
14	火	ご飯 白糸タラと春キャベツのバター炒め 豚肉の切干大根煮 みそ汁(さつまいも・ワカメ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・さつまいも・バター・砂糖・小麦粉・油	シロイタナ・牛乳・豆乳・豚肉・味噌・茹小豆缶	オレンジ・キャベツ・ワカメ・黄桃缶・寒天・玉ねぎ・人参・切干大根	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	431 kcal 18.5 g 11.0 g 69.5 g 1.0 g	乳成分・小麦	529 kcal 22.4 g 12.3 g 88.3 g 1.2 g	
15	水	ご飯 鶏肉のみそ焼き チンゲン菜とトマトのサラダ すまし汁(人參・しめじ)	ごま油・ご飯・バター・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味噌・冷蔵ベビーチーズCa+Fe	しめじ・チンゲン菜・トマト・ピーマン・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・みりん風調味料・出し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳	484 kcal 18.9 g 21.0 g 59.0 g 1.8 g	乳成分・小麦	601 kcal 23.1 g 25.8 g 74.1 g 2.3 g	
年齢		給与栄養目標量		当月平均給与栄養量							
3~5歳		エネルギーkcal		たんぱく質g		脂質g		炭水化物g		塩分g	
1~2歳		585/24.1/16.2/85.5/1.6未満		607		24.8		19.5		89.4	1.6
		491		20.3		16.4		71.0		1.3	

♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪
食べ物は良く噛んで食べよう。
 良く噛むことで、虫歯予防や消化の負担が減り、お腹に良いと言われています。

タイハイ(株)
 応援サポーター
 林家たい平師匠

春の花たちがたくさん
 咲いてきれいですね~



リトルキッズ	昼食	3色食品群			3色食品群以外の使用食材		1~2歳児		3~5歳児	
		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	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
16	木	ご飯 鮭フライ 玉ねぎと豚肉の煮物 みそ汁(豆腐・万能ねぎ) ヨーグルト	ごま油・じゃが芋・パン粉・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・ヨーグルト・牛乳・鮭・豆腐・豚肉・味噌	オレンジ・パプリカ赤・玉ねぎ・小松菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	501 kcal 23.2 g 18.4 g 66.6 g 1.0 g	乳成分・小麦	624 kcal 28.9 g 22.3 g 84.4 g 1.2 g
17	金	ご飯 鶏バーグとトマトソースがけ さつま芋のコーンとえのき茸 みそ汁(もやし・焼ふ)	ごま油・さつまいも・パン粉・砂糖・焼ふ・油	花かつお・牛乳・鶏肉・豆乳・納豆・味噌	あおさ粉・カットトマト缶・グリーンアスパラ・コーン・もやし・玉ねぎ・人参	ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	519 kcal 19.3 g 14.4 g 84.5 g 1.1 g	乳成分・小麦	643 kcal 23.4 g 16.7 g 107.3 g 1.4 g
18	土	ご飯 助宗タラのごま煮 キャベツのサラダ 具だくさん汁(豚肉・かぼちゃ・えのき茸) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・砂糖・米粉・油	スケウツラ・牛乳・豚肉・味噌	えのき茸・オレンジ・かぼちゃ・キャベツ・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・水	牛乳	511 kcal 21.1 g 14.5 g 78.8 g 1.5 g	乳成分・小麦	633 kcal 25.9 g 17.0 g 99.6 g 1.8 g
19	日	ご飯 豚肉のおさつ炒め 大根とほうれん草の煮物 みそ汁(玉ねぎ・ワカメ)	ごま油・ご飯・さつまいも・りんごジャム・砂糖	牛乳・豆乳・豚肉・味噌	コーン・ほうれん草・みかん缶・ワカメ・寒天・玉ねぎ・人参・大根	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	429 kcal 16.5 g 13.0 g 66.3 g 0.9 g	乳成分・小麦	520 kcal 19.7 g 15.0 g 82.4 g 1.1 g
20	月	●混ぜ込みどんどうけ飯風 ●春雨入り豆乳茶碗蒸し風 みそ汁(じゃが芋・長ねぎ)	ごま油・じゃが芋・砂糖・春雨・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・豆腐・味噌・油揚げ	かぼちゃ・チンゲン菜・パインアップル缶・寒天・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	486 kcal 19.1 g 16.6 g 71.7 g 1.2 g	乳成分・小麦	601 kcal 23.4 g 19.8 g 90.6 g 1.5 g
21	火	鉄分強化！ふりかけご飯 白糸タラの甘酢漬 大根と豚肉の炒め煮 みそ汁(ワカメ・花ふ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・花ふ・砂糖・小麦粉・油	シロイタナ・牛乳・豆乳・豚肉・粉豆腐・味噌・茹小豆缶	オレンジ・パプリカ赤・ほうれん草・ワカメ・玉ねぎ・人参・水菜・大根	ベーキングパウダー・穀物ふりかけ・酒・出し汁・醤油・酢	牛乳	476 kcal 21.5 g 14.7 g 68.7 g 1.5 g	乳成分・小麦	583 kcal 26.5 g 17.3 g 85.5 g 1.9 g
22	水	ミートスパゲッティ 白菜と人参のツナの和え物 スープ(豆腐・ごぼう)	ごま油・スパゲッティ・砂糖・小麦粉・油	ツナフレーク缶・牛乳・鶏肉・豆腐	インゲン・ごぼう・パセリ・玉ねぎ・人参・白菜	ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	498 kcal 23.0 g 18.9 g 64.3 g 1.5 g	乳成分・小麦	614 kcal 28.5 g 22.8 g 80.1 g 1.9 g
23	木	誕生会 チキンハヤシライス きゅうりとスナップエンドウのコーンサラダ スープ(小松菜・しめじ) フルーツ(白桃缶)	ごま油・マカロニ・砂糖・片栗粉・油・米粉	牛乳・鶏肉・豚肉・味噌	きゅうり・コーン・しめじ・スナップエンドウ・パセリ・玉ねぎ・小松菜・人参・白桃缶	SBハヤシの王子さま顆粒・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	491 kcal 18.6 g 11.9 g 78.8 g 1.2 g	乳成分・小麦	640 kcal 23.6 g 23.1 g 91.8 g 1.9 g
24	金	ご飯 カラスカレイのコロコロ揚げ ひじきと粉豆腐の炒り煮 みそ汁(玉ねぎ・キャベツ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・さつまいも・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	カラスカレイ・きな粉・牛乳・豆乳・粉豆腐・味噌	オレンジ・キャベツ・ひじき・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・みりん風調味料・出し汁・醤油・水	牛乳	513 kcal 19.4 g 19.0 g 72.1 g 1.5 g	乳成分・小麦	610 kcal 22.7 g 18.9 g 93.6 g 2.2 g
25	土	鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラのみそ煮 豚肉と大根の炒め煮 すまし汁(かぼちゃ・ソーメン) アップルゼリー	イチゴジャム・ご飯・ソーメン・砂糖・小麦粉・油	おから・スケウツラ・牛乳・豆乳・豚肉・味噌	かぼちゃ・りんごジュース・寒天・人参・大根・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・精製塩・大豆ふりかけ	牛乳	491 kcal 21.8 g 11.9 g 78.8 g 1.2 g	乳成分・小麦	610 kcal 27.0 g 13.5 g 100.8 g 1.5 g
26	日	ご飯 豆腐とツナの落とし焼き 鶏レバーのケチャップ煮 みそ汁(ほうれん草・油揚げ)	ごま油・ご飯・砂糖・小麦粉・米粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・牛乳・鶏レバー・豆乳・豆腐・味噌・油揚げ	オレンジ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・生姜・白菜	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・水・精製塩	牛乳	595 kcal 22.9 g 20.1 g 85.6 g 1.6 g	乳成分・小麦	745 kcal 28.2 g 24.4 g 108.8 g 2.0 g
27	月	ご飯 鶏肉と野菜の煮物 玉ねぎとパプリカのサラダ みそ汁(花ふ・インゲン)	ごま油・ご飯・じゃが芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豚肉・味噌	インゲン・ごぼう・パプリカ赤・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳	453 kcal 19.1 g 17.1 g 61.7 g 1.1 g	乳成分・小麦	555 kcal 23.2 g 20.5 g 76.5 g 1.2 g
28	火	ご飯 白糸タラと春キャベツのバター炒め 豚肉の切干大根煮 みそ汁(さつまいも・ワカメ) フルーツ(みかん缶)	ごま油・さつまいも・バター・砂糖・小麦粉・油	シロイタナ・牛乳・豆乳・豚肉・味噌・茹小豆缶	キャベツ・みかん缶・ワカメ・黄桃缶・寒天・玉ねぎ・人参・切干大根	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	444 kcal 18.4 g 11.0 g 72.3 g 1.0 g	乳成分・小麦	540 kcal 22.3 g 12.3 g 90.5 g 1.2 g
29	水	ご飯 鶏肉のみそ焼き チンゲン菜とトマトのサラダ すまし汁(人參・ぶなしめじ)	ごま油・ご飯・バター・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味噌・冷蔵ベビーチーズCa+Fe	しめじ・チンゲン菜・トマト・ピーマン・ぶなしめじ・玉ねぎ・人参	ベーキングパウダー・みりん風調味料・出し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳	486 kcal 18.9 g 21.0 g 59.5 g 1.8 g	乳成分・小麦	601 kcal 23.1 g 25.8 g 74.1 g 2.3 g
30	木	ご飯 鮭フライ 玉ねぎと豚肉の煮物 みそ汁(豆腐・万能ねぎ) ヨーグルト	ごま油・じゃが芋・パン粉・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・ヨーグルト・牛乳・鮭・豆腐・豚肉・味噌	オレンジ・パプリカ赤・玉ねぎ・小松菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳	506 kcal 23.3 g 18.4 g 67.9 g 1.0 g	乳成分・小麦	624 kcal 28.9 g 22.3 g 84.4 g 1.2 g

※3色食品群は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。