







日 ／ 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		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	
9 ／ 火	ご飯 豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳 	米／植物油／じゃがいも／★マヨネーズ	豚肉／★ロースハム／★卵／油揚げ／出し昆布／いりこ／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／人参／きゅうり／玉ねぎ／えのき／ねぎ／バナナ	537
10 ／ 水	食パン りんごジャム 鮭のマリネ焼き コールスローサラダ じゃがいもスープ いちご 牛乳 	★食パン／★マヨネーズ／じゃがいも／植物油	鮭／★ロースハム／鶏肉／★牛乳	りんごジャム／キャベツ／きゅうり／人参／コーン／玉ねぎ／パセリ／いちご	477
11 ／ 木	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト りんごジュース 	米／じゃがいも／植物油／★カレールウ／三温糖	牛肉／ツナフレーク／★粉チーズ／★ヨーグルト	玉ねぎ／人参／りんご／にんにく／グリーンピース／キャベツ／きゅうり／りんごジュース	608
12 ／ 金	ご飯 鶏の唐揚げ マカロニサラダ 味噌汁 キウイ 牛乳 	米／片栗粉／植物油／★マカロニ／★マヨネーズ	鶏肉／★ロースハム／乾燥わかめ／木綿豆腐／出し昆布／いりこ／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／にんにく／きゅうり／人参／玉ねぎ／ねぎ／キウイフルーツ	510
15 ／ 月	肉うどん 切り干し大根サラダ 元気ヨーグルト りんごジュース	★うどん／植物油／三温糖／★マヨネーズ／すりごま	牛肉／出し昆布／かつお節／★ロースハム／★元気ヨーグルト	玉ねぎ／人参／ねぎ／切り干しだいこん／きゅうり／りんごジュース	451
16 ／ 火	ロールパン 魚のフライ 春野菜のソテー クリームシチュー オレンジ 牛乳 	★ロールパン／★薄力粉／★パン粉／植物油／じゃがいも／★有塩バター	魚／★卵／★ベーコン／鶏肉／★スキムミルク／★牛乳	キャベツ／玉ねぎ／スナップエンドウ／人参／コーン／オレンジ	506
17 ／ 水	ご飯 麻婆豆腐 じゃが芋のバター焼き 春雨スープ りんごゼリー 牛乳	米／三温糖／植物油／片栗粉／じゃがいも／★有塩バター／はるさめ	絹ごし豆腐／豚ひき肉／赤みそ／ゼラチン／★牛乳	玉ねぎ／人参／深ねぎ／しょうが／にんにく／干ししいたけ／しいたけ／ねぎ／りんごジュース	490
18 ／ 木	ご飯 豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳 	米／植物油／じゃがいも／★マヨネーズ	豚肉／★ロースハム／★卵／油揚げ／出し昆布／いりこ／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／人参／きゅうり／玉ねぎ／えのき／ねぎ／バナナ	537
19 ／ 金	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト りんごジュース	米／じゃがいも／植物油／★カレールウ／三温糖	牛肉／ツナフレーク／★粉チーズ／★ヨーグルト	玉ねぎ／人参／りんご／にんにく／グリーンピース／キャベツ／きゅうり／りんごジュース	608

(★印はアレルギー除去対象食品です)

日 ／ 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		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	
22 ／ 月	食パン りんごジャム 鮭のマリネ焼き コールスローサラダ じゃがいもスープ いちご 牛乳	★食パン／★マヨ ネーズ／じゃがいも ／植物油 	鮭／★ロースハム／ 鶏肉／★牛乳	りんごジャム／キャベツ ／きゅうり／人参／コー ン／玉ねぎ／パセリ／い ちご	477
23 ／ 火	肉うどん 切り干し大根サラダ 元気ヨーグルト りんごジュース 	★うどん／植物油／ 三温糖／★マヨネー ズ／すりごま	牛肉／出し昆布／か つお節／★ロースハ ム／★元気ヨーグル ト	玉ねぎ／人参／ねぎ／切 干しだいこん／きゅうり ／りんごジュース	451
24 ／ 水	ご飯 鶏の唐揚げ マカロニサラダ 味噌汁 キウイ 牛乳	米／片栗粉／植物油 ／★マカロニ／★マ ヨネーズ 	鶏肉／★ロースハム ／乾燥わかめ／木綿 豆腐／出し昆布／い りこ／合わせ味噌／ ★牛乳	しょうが／にんにく／ きゅうり／人参／玉ねぎ ／ねぎ／キウイフルーツ	510
25 ／ 木	ご飯 麻婆豆腐 じゃが芋のバター焼き 春雨スープ りんごゼリー 牛乳	米／三温糖／植物油 ／片栗粉／じゃがい も／★有塩バター／ はるさめ	絹ごし豆腐／豚ひき 肉／赤みそ／ゼラチ ン／★牛乳	玉ねぎ／人参／深ねぎ／ しょうが／にんにく／干 しいたけ／しいたけ／ ねぎ／りんごジュース	490
26 ／ 金	ロールパン 魚のフライ 春野菜のソテー クリームシチュー オレンジ 牛乳 	★ロールパン／★薄 力粉／★パン粉／植 物油／じゃがいも／ ★有塩バター	魚／★卵／★ベーコ ン／鶏肉／★スキム ミルク／★牛乳	キャベツ／玉ねぎ／ス ナップエンドウ／人参／ コーン／オレンジ	506

※★印の食材は、当センターにおいてアレルギーに対応するため、個別に除去や変更をしています。

※材料の都合により、献立を変更することがあります。飲み物(牛乳など)は、年齢によって異なることがあります。

1

ご入園、ご進級おめでとうございます♥
 園の給食は、旬の食材を中心にいろいろな食材を使い、
 バランスの取れた献立作りを心がけています。
 お誕生会メニューや行事食、季節の食材を取り入れた献立なども
 ありますので、楽しみにしててくださいね。

◆わかば園の給食◆

①基本は一汁二菜、デザートは旬のくだもの中心です
 ②味付けは薄く、素材の味を生かすようにしています
 ③使用する素材は、国内産を選ぶようにしています



♥東部療育センターの給食職員は、山澤、加藤、橋口です。
 給食に関して気になることがございましたらお気軽にお尋ねください。

