

日 曜 付	日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		アレルギー	変更内容
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料			
15	水	1 味噌ラーメン	豚ひき肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが	中華麺・油・ごま油	中華だし・塩・醤油	かつばえびせん	わかめおにぎり	米		1	
		2 大学芋			さつまいも・油・砂糖		お茶		わかめご飯の素		2	
		3 菜めしごはん		菜めしの素		米		牛乳	▲牛乳		3	
		4 フルーツ(黄桃缶)		黄桃(缶詰)							4	
16	木	1 鶏肉の揚げ煮	鶏肉		でん粉・油・砂糖	醤油・本みりん・和風だし	皇たべよ	ミルクラスク	▲食パン・▲バター		1	
		2 白菜のしらす和え	しらす	白菜・小松菜・人参		醤油・本みりん・和風だし	お茶	牛乳	▲スキムミルク・砂糖		2	
		3 かぼちゃの煮物		かぼちゃ	砂糖	だし・醤油・本みりん			▲牛乳		3	
		4 ごはん			米						4	
		5 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ		だし					5	
17	金	1 ビーフシチュー	牛肉	人参・玉ねぎ・グリーンピース・トマトピューレ	じゃが芋・油	▲ビーフシチューミックス	カルシウムせんべい	ツナ味噌お焼き	米・ツナフレーク・白ごま	乳	1	ポトフ(コンソメ)
		2 フロッキーサラダ		フロッキー・太もやし・コーン	油・砂糖	酢・醤油	お茶	牛乳	赤みそ・醤油・砂糖		2	
		3 ロールパン			▲丸ロールパン				▲牛乳	乳	3	麦ロール
		4 ビーチゼリー				ビーチゼリー					4	
18	土	1 焼きそば	豚肉	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ	中華麺・油	中華だし・塩・醤油	やわらかおかし	カルシウムせんべい	カルシウムせんべい		1	
		2 厚揚げと小松菜の煮浸し	生揚げ	小松菜・さやいんげん	砂糖	醤油・本みりん・だし	お茶	お茶	ほうじ茶		2	
		3 味噌汁	赤みそ・白みそ	わかめ	おつゆ麩	だし					3	
20	月	1 牛肉コロッケ			▲牛肉コロッケ・油		皇たべよ	じゃこお焼き	米・しらす・あおさのり	乳	1	チキンソテー(鶏肉・塩・コンソメ)
		2 白菜とほうれん草の梅風和え	がんもどき	白菜・ほうれん草・練り梅	砂糖	醤油・本みりん・和風だし	お茶	牛乳	醤油・油		2	
		3 がんもの煮物			米	和風だし・醤油・料理酒			▲牛乳		3	
		4 ごはん				だし					4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参							5	
21	火	1 サバの甘辛焼	さば	しょうが	砂糖・油	醤油・料理酒	カルシウムせんべい	大学芋	さつまいも・油		1	
		2 キャベツともやしの塩昆布和え	大豆	キャベツ・太もやし・塩昆布	黒こんにゃく・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒	お茶	牛乳	砂糖・黒ごま		2	
		3 煮豆		人参・さやいんげん	米				▲牛乳		3	
		4 ごはん				だし					4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・わかめ							5	
22	水	1 家常豆腐	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ	玉ねぎ・干しいたけ・ピーマン・黄ピーマン・しょうが・にんにく	油・砂糖・でん粉	醤油・料理酒・中華だし	かつばえびせん	人参きんぴらお焼き	米・人参・油・砂糖		1	
		2 春雨の中華和え		人参・きゅうり	緑豆春雨・ごま油・砂糖・白ごま	酢・醤油	お茶	牛乳	醤油・本みりん・白ごま・塩		2	
		3 ごはん			米				▲牛乳		3	
		4 中華スープ		白菜・ほうれん草		中華だし・醤油・塩					4	
		5 フルーツ(みかん缶)		みかん(缶詰)							5	
23	木	1 鶏肉の塩こうじ焼	鶏肉		油	塩こうじ	皇たべよ	バインケーキ	小麦粉・でん粉		1	
		2 キャベツと小松菜のおかか和え	かつお節	キャベツ・小松菜		醤油・本みりん・和風だし	お茶	牛乳	ベーキングパウダー・砂糖		2	
		3 かぼちゃのごま和え		かぼちゃ	白ごま・砂糖	醤油			豆乳・油・バイン(缶詰)		3	
		4 ごはん			米				▲牛乳		4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ	おつゆ麩	だし					5	
24	金	1 ホークカレー	豚肉	玉ねぎ・人参	米・じゃが芋・油	カレーフレーク	カルシウムせんべい	ジャムサンド	▲食パン		1	
		2 ほうれん草サラダ	ツナフレーク	ほうれん草・太もやし・コーン・レモン果汁	砂糖・オリーブ油	酢・塩・醤油	お茶	牛乳	いちごジャム		2	
		3 フルーツ(りんご缶)		りんご(缶詰)					▲牛乳		3	
							乳				ジャムサンド(麦ロール・いちごジャム)	

日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		アレルギー	変更内容
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料			
26	土	1 鶏肉と野菜のあんかけ丼	鶏肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・チンゲン菜	米・油・砂糖・でん粉	和風だし・醤油・本みりん・料理酒	やわらかおかき	カルシウムせんべい	カルシウムせんべい		1	
		2 里芋の煮物		ざやいんげん	里芋・砂糖	和風だし・醤油・料理酒	お茶	お茶	ほうじ茶		2	
		3 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	青ねぎ		だし					3	
27	月	1 肉団子の照り煮	チキンボール	しょうが	油・砂糖・でん粉	和風だし・醤油・本みりん	聖たべよ	きなこ蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
		2 切干大根サラダ	ちくわ	切干大根・人参・小松菜	砂糖・油	醤油・酢・本みりん	お茶	牛乳	きな粉・砂糖・豆乳・油		2	
		3 揚げじゃが		ドライパセリ	じゃが芋・油	塩			▲牛乳		3	
		4 ごはん			米						4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	白菜	おつゆ麩	だし					5	
28	火	1 けんちんうどん	生揚げ	大根・ごぼう・人参・しめじ・青ねぎ・だし昆布	うどん	だし・醤油・本みりん・塩	カルシウムせんべい	豚ねぎお焼き	米・でん粉・醤油		1	
		2 フロッコリーのそぼろ炒め	鶏ひき肉	ブロッコリー・黄ピーマン・玉ねぎ	油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒・和風だし	お茶	牛乳	豚ひき肉・青ねぎ・ごま油		2	
		3 わかめごはん		わかめご飯の素	米	バイン(缶詰)			▲牛乳		3	
		4 フルーツ(バイン缶)									4	
29	水	1 豚肉と野菜のおかか炒め	豚肉・かつお節	太もやし・キャベツ・人参・玉ねぎ・ざやいんげん	油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒	かつばえびせん	らんわりにんじんクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
		2 ひじきサラダ		ひじき・赤ピーマン・グリーンピース	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)	和風だし・醤油・本みりん	お茶	牛乳	砂糖・油・豆腐・人参		2	
		3 ごはん			米				▲牛乳		3	
		4 味噌汁	油揚げ・赤みそ・白みそ	ほうれん草		だし					4	
		5 フルーツ(黄桃)		黄桃(缶詰)							5	
30	木	1 ハオコウ豆腐	豆腐・豚肉	白菜・人参・しめじ・青ねぎ	油・砂糖・でん粉	オイスターソース・醤油・中華だし	聖たべよ	黒糖ラスク	▲食パン・▲バター		1	
		2 ツナとブロッコリーの中華和え	ツナフレーク	ブロッコリー・玉ねぎ・コーン	ごま油	醤油・本みりん・中華だし	お茶	牛乳	黒砂糖		2	
		3 ごはん			米				▲牛乳		3	
		4 はるさめスープ		チンゲン菜	緑豆春雨	中華だし・醤油・塩					4	
		5 フルーツ(みかん缶)		みかん(缶詰)							5	
31	金	1 白身魚のマヨネーズソース	たら		油・マヨネーズタイプ(卵不使用)	塩	カルシウムせんべい	豆腐ブラウニー	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー		1	
		2 ウィンナーと野菜のソテー	ウィンナー	ほうれん草・太もやし・人参	油	チキンコンソメ	お茶	牛乳	ココアパウダー・油		2	
		3 さつま芋の旨煮			さつま芋	醤油・本みりん・和風だし			豆腐・砂糖		3	
		4 ごはん			米				▲牛乳		4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	わかめ	おつゆ麩	だし					5	

栄養価の平均 エネルギー442kcal たんぱく質13.7g 脂質12.6g カルシウム178mg

◆午前のおやつ 0・1歳児…お茶・お菓子 / 2歳児以上…お茶・お菓子
 ⇒1歳児午前おやつ・・・月・木：たべっこベイビー / 火・金：カルシウムせんべい / 水・土：やわらかおかき
 *材料の都合により、献立が一部変更になる場合がございます。ご了承下さい。
 *アレルギー食が記載されていない食品について
 ・午後のおやつ(牛乳)はりんごジュース(おにぎりの場合はお茶)に変更致します
 ・午前のおやつで、アレルギーのお子様には、アレルギーを含まないお菓子を提供致します。
 *3時のおやつメニューがフルーツの場合は、フルーツに加えて、アレルギーを含まないお菓子をご提供します。

保護者氏名 _____ 印 _____

2025年1月度 きたばたけ保育園 完了期アレルギーメニュー

アレルギー表示

●卵 ▲乳

★の日はお誕生日会 / ☺の日はお楽しみメニュー

氏名

日 付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		アレルギー	変更内容
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料			
4	土	1 そぼろ丼	豚ひき肉	人参・玉ねぎ・さやいんげん	米・油・砂糖	醤油・本みりん・和風だし	ベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ		1	
		2 れんこんきんぴら	さつま揚げ	れんこん・ピーマン	白ごま・油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒	お茶	お茶	ほうじ茶		2	
		3 味噌汁	赤みそ・白みそ	わかめ	里芋						3	
6	月	1 白身魚の煮付け	たら	しょうが	砂糖	醤油・料理酒・だし	野菜ハイハイ	りんご蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
		2 小松菜のお浸し	高野豆腐	小松菜・人参	砂糖	醤油・本みりん・だし	お茶	お茶	砂糖・りんごジュース		2	
		3 高野豆腐の煮物		グリーンピース	米	だし・醤油		牛乳	りんご(缶詰)・油		3	
		4 軟飯			おつゆ餅				▲牛乳		4	
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ		だし					5	
7	火	1 きつねうどん	味付け油揚げ	わかめ・青ねぎ・だし昆布	うどん	だし・醤油・本みりん・塩	ベビーせんべい	納豆お焼き	米・納豆・あおさのり		1	
		2 豚肉と野菜の味噌炒め	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・太もやし・ピーマン・しょうが	油・砂糖	醤油・本みりん	お茶	牛乳	醤油・でん粉・油		2	
		3 軟飯			米				▲牛乳		3	
		4 フルーツ(りんご缶)		りんご(缶詰)							4	
8	水	1 冬野菜トーフ	ワインナー	大根・人参・白菜・玉ねぎ・ブロッコリー	マヨネーズタイプ(卵不使用)	チキンコンソメ・塩	野菜ハイハイ	蒸さつま芋	さつま芋		1	
		2 ごぼうサラダ		ごぼう・赤ピーマン・きゅうり・コーン	米	醤油	お茶	牛乳	▲牛乳		2	
		3 軟飯									3	
		4 フルーツ(パイナップル)		パイナップル(缶詰)							4	
9	木	1 白身魚の照焼	ホキ	砂糖・油	砂糖・油	醤油・本みりん	ベビーせんべい	シュガートースト	▲食パン・▲バター		1	
		2 ちくわと小松菜のソテー	ちくわ	小松菜・太もやし・人参	油	チキンコンソメ	お茶	牛乳	砂糖		2	
		3 かぼちゃの甘辛和え		かぼちゃ	砂糖	醤油			▲牛乳		3	
		4 軟飯			米						4	
		5 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ		だし					5	
10	金	1 鶏じゃが	鶏肉	玉ねぎ・人参	じゃが芋・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒	野菜ハイハイ	黒糖ホットケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
		2 野菜サラダ		キャベツ・ほうれん草・コーン・レモン果汁	砂糖・オリーブ油	酢・塩・醤油	お茶	牛乳	黒砂糖・油・豆乳		2	
		3 軟飯			米				▲牛乳		3	
		4 スープ		なす	そうめん	だし					4	
11	土	1 チャーハン	豚ひき肉	チンゲン菜・人参・玉ねぎ	米・油	中華だし・塩・醤油	ベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ		1	
		2 厚揚げと大根のとう煮	生揚げ	大根・さやいんげん	砂糖・でん粉	和風だし・醤油・料理酒	お茶	お茶	ほうじ茶		2	
		3 中華スープ		わかめ・太もやし		中華だし・醤油・塩					3	
14	火	1 ハンバーグ	ハンバーグ	ブロッコリー・人参・レモン果汁	油	トマトケチャップ・ウスターソース	ベビーせんべい	いちご蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
		2 ツナサラダ	ツナフレーク		砂糖・オリーブ油	酢・塩・醤油	お茶	牛乳	砂糖・豆乳・いちごジャム・油		2	
		3 ポテトフライ			ポテトフライ・油	塩			▲牛乳		3	
		4 軟飯			米						4	
		5 スープ		コーン・小松菜		チキンコンソメ					5	

日 曜 日	食 食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		アレルギー	変更内容
		主からだをつくるもの	主からだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料			
15 水	1 味噌ラーメン	豚ひき肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが	中華麺・油・ごま油	中華だし・塩・醤油	野菜ハイハイ お茶	わかめお焼き	米 わかめご飯の素 ▲牛乳		1 2 3 4	
	2 大学芋										
	3 軟飯										
	4 フルーツ(黄桃缶)										
16 木	1 鶏肉の煮物	鶏肉 しらす	白菜・小松菜・人参 かぼちゃ	砂糖	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん	ベビーせんべい お茶	ミルクラスク	▲食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖 ▲牛乳	乳	1 2 3 4 5	
	2 白菜のしらす和え										
	3 かぼちゃの煮物										
	4 軟飯										
	5 味噌汁										
17 金	1 ビーフシチュー	牛肉	人参・玉ねぎ・グリーンピース・トマトピューレ	じゃが芋・油 油・砂糖 ▲丸ロールパン	▲ビーフシチューミックス 酢・醤油	野菜ハイハイ お茶	ツナ味噌お焼き	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳	乳	1 2 3 4	シュガーラスク(麦ロール・油・砂糖)
	2 プロックリーサラダ										
	3 ロールパン										
	4 ビーチゼリー										
18 土	1 焼きそば	豚肉 生揚げ 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ねぎ 小松菜・さやいんげん わかめ	中華麺・油 砂糖 おつゆ麩	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・だし だし	ベビーせんべい お茶	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ ほうじ茶		1 2 3	
	2 厚揚げと小松菜の煮浸し										
	3 味噌汁										
20 月	1 マッシュポテト	がんとどき	白菜・ほうれん草・練り梅	▲マッシュポテト・油	醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒	野菜ハイハイ お茶	じゃこお焼き	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳	乳	1 2 3 4 5	チキンソテー(鶏肉・塩・コンソメ)
	2 白菜とほうれん草の梅風味和え										
	3 がんもの煮物										
	4 軟飯										
	5 味噌汁										
21 火	1 白身魚の甘辛焼	たら	しょうが キャベツ・太もやし・塩昆布 人参・さやいんげん	砂糖・油	醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	ベビーせんべい お茶	大学芋	さつま芋・油 砂糖・黒ごま ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2 キャベツともやしの塩昆布和え										
	3 煮豆										
	4 軟飯										
	5 味噌汁										
22 水	1 家常豆腐	豚肉・生揚げ・チンメンジャン・赤みそ	玉ねぎ・干しいたけ・ピーマン・黄ピーマン・しょうが・にんにく	油・砂糖・でん粉 緑豆春雨・ごま油・砂糖・白ごま 米	醤油・料理酒・中華だし 酢・醤油	野菜ハイハイ お茶	入夢さんびらお焼き	米・人参・油・砂糖 醤油・本みりん・白ごま・塩 ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2 春雨の中華和え										
	3 軟飯										
	4 中華スープ										
	5 フルーツ(みかん缶)										
23 木	1 鶏肉の塩こうじ焼	鶏肉 かつお節	キャベツ・小松菜 かぼちゃ	油	塩こうじ 醤油・本みりん・和風だし 醤油	ベビーせんべい お茶	ハインケーキ	小麦粉・でん粉 ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・ハイン(缶詰) ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2 キャベツと小松菜のおかか和え										
	3 かぼちゃのごま和え										
	4 軟飯										
	5 味噌汁										
24 金	1 豚じゃが	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 ほうれん草・太もやし・コーン・レモン果汁	じゃが芋・砂糖 砂糖・オリーブ油 米 そうめん	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油	野菜ハイハイ お茶	ジャムサンド	▲食パン いちごジャム ▲牛乳	乳	1 2 3 4	ジャムサンド(麦ロール・いちごジャム)
	2 ほうれん草サラダ										
	3 軟飯										
	4 スープ										

日 曜 日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		アレルギー	変更内容
		主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料			
25 土	1 鶏肉と野菜のあんかけ丼	鶏肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・チンゲン菜	米・油・砂糖・でん粉	和風だし・醤油・本みりん・料理酒	ハッピーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ		1	
	2 里芋の煮物		さやいんげん	里芋・砂糖	和風だし・醤油・料理酒	お茶	お茶	ほうじ茶		2	
	3 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	青ねぎ		だし					3	
27 月	1 肉団子の照り煮	チキンボール	しょうが	油・砂糖・でん粉	和風だし・醤油・本みりん	野菜ハイハイ	きなこ蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
	2 切干大根サラダ	ちくわ	切干大根・人参・小松菜	砂糖・油	醤油・酢・本みりん	お茶		きな粉・砂糖・豆乳・油		2	
	3 揚げじゃが		ドライパセリ	じゃが芋・油	塩		牛乳	▲牛乳		3	
	4 軟飯			米						4	
	5 味噌汁	赤みそ・白みそ	白菜	おつゆ麩	だし					5	
28 火	1 けんちんうどん	生揚げ	大根・ごぼう・人参・しめじ・青ねぎ・だし昆布	うどん	だし・醤油・本みりん・塩	ハッピーせんべい	豚ねぎお焼き	米・でん粉・醤油		1	
	2 フロッコリーのそぼろ炒め	鶏ひき肉	フロッコリー・黄ピーマン・玉ねぎ	油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒・和風だし	お茶	牛乳	豚ひき肉・青ねぎ・ごま油		2	
	3 軟飯			米				▲牛乳		3	
	4 フルーツ(バナナ缶)		バナ(缶詰)							4	
29 水	1 豚肉と野菜のおかか炒め	豚肉・かつお節	太もやし・キャベツ・人参・玉ねぎ・さやいんげん	油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒	野菜ハイハイ	バナナアイスシュークリーム	小麦粉・ベーキングパウダー		1	
	2 ひじきサラダ		ひじき・赤ピーマン・グリーンピース	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)	和風だし・醤油・本みりん	お茶	牛乳	砂糖・油・豆腐・人参		2	
	3 軟飯			米				▲牛乳		3	
	4 味噌汁	油揚げ・赤みそ・白みそ	ほうれん草		だし					4	
	5 フルーツ(黄桃)		黄桃(缶詰)							5	
30 木	1 ハオコウ豆腐	豆腐・豚肉	白菜・人参・しめじ・青ねぎ	油・砂糖・でん粉	オイスターソース・醤油・中華だし	ハッピーせんべい	黒糖ラスク	▲食パン・▲バター		1	
	2 ツナとフロッコリーの中華和え	ツナフレーク	フロッコリー・玉ねぎ・コーン	ごま油	醤油・本みりん・中華だし	お茶	牛乳	黒砂糖		2	
	3 軟飯			米				▲牛乳		3	
	4 はるさめスープ		チンゲン菜	緑豆春雨	中華だし・醤油・塩					4	
	5 フルーツ(みかん缶)		みかん(缶詰)							5	
31 金	1 白身魚のマヨネーズソース	たら		油・マヨネーズタイプ(卵不使用)	塩	野菜ハイハイ	豆腐ブラウニー	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー		1	
	2 ウインナーと野菜のソテー	ウインナー	ほうれん草・太もやし・人参	油	チキンコンソメ	お茶	牛乳	ココアパウダー・油		2	
	3 さつま芋の旨煮			さつま芋	醤油・本みりん・和風だし			豆腐・砂糖		3	
	4 軟飯			米				▲牛乳		4	
	5 味噌汁	赤みそ・白みそ	わかめ	おつゆ麩	だし					5	

栄養価の平均 エネルギー357kcal たんぱく質12.1g 脂質9.6g カルシウム147mg

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合がございます。ご了承下さい。
 *アレルギー食が記載されていない食品について
 ・午後のおやつ(牛乳はりんごジュース(おにぎりの場合はお茶))に変更致します
 ・午前のおやつで、アレルギーのお子様には、アレルギーを含まないお菓子をご提供します。
 *3時のおやつメニューがフルーツの場合は、フルーツに加えて、アレルギーを含まないお菓子をご提供します。

保護者氏名 _____ 印 _____