

2025年12月度 きたばたけ保育園 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

日曜日 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			
1月	1	牛肉コロッケ	ツナフレーク	大根・人参・チンゲン菜・レモン果汁 かぼちゃ	▲牛肉コロッケ・油 砂糖・オリーブ油 砂糖 米 おつゆ麩	酢・塩・醤油 醤油 だし	量たべよ お茶	豚ねぎお焼き 牛乳	米・でん粉・醤油 豚ひき肉・青ねぎ・ごま油 ▲牛乳	乳	1 2 3 4 5	チキンソテー（鶏肉・塩・コンソメ）
	2	ツナサラダ										
	3	かぼちゃの甘辛和え										
	4	ごはん										
	5	味噌汁										
2火	1	白身魚の煮付け	たら	しょうが 白菜・小松菜 細切昆布・人参・さやいんげん	砂糖 油・砂糖 米	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん だし	カルシウムせんべい お茶	いちご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・いちごジャム・油 ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2	白菜と小松菜の和え物										
	3	細切昆布の煮物										
	4	ごはん										
	5	味噌汁										
☺ 3水	1	ワインナーときこのクリームスパゲティ	ワインナー・▲低脂肪乳	玉ねぎ・エリンギ・ブロッコリー・ドライパセリ キャベツ・コーン・人参	スパゲティ・オリーブ油・油 油・砂糖 ▲丸ロールパン	チキンコンソメ・▲クリームシチューミックス 酢・醤油 チキンコンソメ ピーチゼリー	かっぱえびせん お茶	わかめおにぎり 牛乳	米 わかめご飯の素 ▲牛乳	乳 乳	1 2 3 4 5	ナポリタン（ケチャップ） 麦ロール
	2	キャベツとコーンのサラダ										
	3	ロールパン										
	4	スープ										
	5	ピーチゼリー										
4木	1	家常豆腐（ｼﾞｬｰﾌﾞｼｬﾝﾄﾞﾌﾞ）	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ	人参・玉ねぎ・しめじ・ピーマン・しょうが・にんにく 赤ピーマン・小松菜	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 中華だし・醤油・塩	量たべよ お茶	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2	春雨の中華和え										
	3	ごはん										
	4	中華スープ										
	5	フルーツ（バイン缶）										
5金	1	マーマレードチキン	鶏肉 大豆	コーン・きゅうり・人参	油・マーマレード マヨネーズタイプ(卵不使用) さつま芋 米	塩・醤油・本みりん 塩 だし	カルシウムせんべい お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きな粉・砂糖 ▲牛乳	乳 乳	1 2 3 4 5	きなこトースト（麦ロール・油・きな粉・砂糖）
	2	ビーンズサラダ										
	3	蒸さつま芋										
	4	ごはん										
	5	味噌汁										
6土	1	豚肉とごぼうのうどん	豚肉・さつま揚げ かつお節	ごぼう・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・白菜 菜めしごはん	うどん 米	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶		1 2 3	
	2	ほうれん草と白菜のおかか和え										
	3	菜めしごはん										
8月	1	かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ挽肉フライ	キャベツ・小松菜・人参	油 白ごま 砂糖 米(国産) さつま芋	醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・料理酒 だし	量たべよ お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2	キャベツと小松菜のごま和え										
	3	がんもの煮物										
	4	ごはん										
	5	味噌汁										
9火	1	サバの味噌煮	さば・赤みそ	しょうが 太もやし・チンゲン菜・人参 かぼちゃ	砂糖 米	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし 塩 だし・醤油・塩	カルシウムせんべい お茶	納豆お焼き 牛乳	米・納豆・あおさのり 醤油・でん粉・油 ▲牛乳		1 2 3 4 5	
	2	もやしとチンゲン菜の和え物										
	3	蒸かぼちゃ										
	4	ごはん										
	5	すまし汁										

[illegible]

日 曜 付 日		屋食	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			
20 土	1	肉うどん	牛肉	しめじ・玉ねぎ・人参・青ねぎ・だし昆布 太もやし・小松菜・練り梅 わかめご飯の素	うどん・砂糖 米	和風だし・醤油・本みりん・料理酒・だし・塩 醤油・本みりん・和風だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶		1	
	2	小松菜ともやしの梅風味和え									2	
	3	わかめごはん									3	
22 月	1	肉団子の照り煮	チキンボール	しょうが 白菜・チンゲン菜・塩昆布 ひじき・人参・グリーンピース	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米	だし・醤油・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	量たべよ お茶	ツナ味噌お焼き 牛乳	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳		1	
	2	白菜の塩昆布和え									2	
	3	ひじき煮									3	
	4	ごはん									4	
	5	味噌汁									5	
23 火	1	高野豆腐のそぼろ丼	凍り豆腐・豚ひき肉	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん 太もやし・小松菜 キャベツ みかん(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 おつゆ麩	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし	カルシウムせんべい お茶	ミルククッキー 牛乳	小麦粉・▲バター・油 ▲牛乳・砂糖 ▲牛乳		1	
	2	もやしと小松菜のお浸し									2	
	3	味噌汁									3	
	4	フルーツ（みかん缶）									4	
											乳	蒸さつま芋
24 水	1	サバの照焼	さば	白菜・ブロッコリー・あおさのり 切干大根・人参・グリーンピース	砂糖・油 つきこんにゃく・油・砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	かっぱえびせん お茶	人参きんぴらお焼き 牛乳	米・人参・油・砂糖 醤油・本みりん・白ごま・塩 ▲牛乳		1	
	2	白菜とブロッコリーのあおさ和え									2	
	3	切干大根の煮物									3	
	4	ごはん									4	
	5	味噌汁									5	
25 木	1	チキンソテーアップルソース	鶏肉 ちくわ	おろしりんご チンゲン菜・太もやし・人参 玉ねぎ・コーン	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 さつま芋 米	塩・醤油・料理酒 醤油・酢 チキンコンソメ	量たべよ お茶	シュガートースト 牛乳	▲食パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳		1	
	2	ちくわとチンゲン菜のサラダ									2	
	3	蒸さつま芋									3	
	4	ごはん									4	
	5	スープ									5	
26 金	1	ボークカレー	豚肉	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ・赤ピーマン・コーン・レモン果汁 バナナ	米・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油	カレーフレーク（アレルギーフリー） 酢・塩・醤油	カルシウムせんべい お茶	ごろごろチーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 ▲低脂肪乳・▲チーズ・油 ▲牛乳		1	
	2	ブロッコリーサラダ									2	
	3	フルーツ（バナナ）									3	
27 土	1	鶏肉と白菜のうどん	鶏肉 かつお節	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 太もやし・きゅうり	うどん・砂糖 砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 酢・醤油 ゆかり	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶		1	
	2	もやしと胡瓜の酢の物									2	
	3	赤しそごはん									3	

栄養価の平均 エネルギー458kcal たんぱく質15.0g 脂質13.4g カルシウム187mg

◆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：たべっ子ベイビー / 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
・午後のおやつは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 _____

2025年12月度 きたばたけ保育園 完了期アレルギーメニュー

氏名

日 付	曜 日	屋 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			
1月	1	マッシュポテト	ツナフレーク	大根・人参・チンゲン菜・レモン果汁 かぼちゃ	▲マッシュポテト・油 砂糖・オリーブ油 砂糖 米 おつゆ麴	酢・塩・醤油 醤油 だし	野菜/ハイハイ お茶	豚ねぎお焼き 牛乳	米・でん粉・醤油 豚ひき肉・青ねぎ・ごま油 ▲牛乳	乳	1	チキンソテー（鶏肉・塩・コンソメ）
	2	ツナサラダ									2	
	3	かぼちゃの甘辛和え									3	
	4	軟飯									4	
	5	味噌汁									赤みそ・白みそ	ほうれん草
2火	1	白身魚の煮付け	たら	しょうが 白菜・小松菜 細切昆布・人参・さやいんげん	砂糖 油・砂糖 米	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん だし	ベビーせんべい お茶	いちご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・いちごジャム・油 ▲牛乳		1	
	2	白菜と小松菜の和え物									2	
	3	細切昆布の煮物									3	
	4	軟飯									4	
	5	味噌汁									赤みそ・白みそ	わかめ・玉ねぎ
3水	1	ワインナーときこのクリームスパゲティ	ワインナー・▲低脂肪乳	玉ねぎ・エリンギ・ブロッコリー・ドライパセリ キャベツ・コーン・人参	スパゲティ・オリーブ油・油 油・砂糖 ▲丸ロールパン	チキンコンソメ・▲クリームシチューミックス 酢・醤油 チキンコンソメ ピーチゼリー	野菜/ハイハイ お茶	わかめお焼き 牛乳	米 わかめご飯の素 ▲牛乳	乳	1	ナポリタン（ケチャップ）
	2	キャベツとコーンのサラダ									2	
	3	ロールパン									3	
	4	スープ									4	
	5	ピーチゼリー									5	
4木	1	家常豆腐（ジャージャー豆腐）	豚肉・生揚げ・テンメンジャン・赤みそ	人参・玉ねぎ・しめじ・ピーマン・しょうが・にんにく 赤ピーマン・小松菜 白菜・わかめ パイン（缶詰）	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 中華だし・醤油・塩	ベビーせんべい お茶	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳		1	
	2	春雨の中華和え									2	
	3	軟飯									3	
	4	中華スープ									4	
	5	フルーツ（パイン缶）									5	
5金	1	マーメレードチキン	鶏肉 大豆	コーン・きゅうり・人参	油・マーメレード マヨネーズタイプ(卵不使用) さつま芋 米	塩・醤油・本みりん 塩 だし	野菜/ハイハイ お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きな粉・砂糖 ▲牛乳		1	
	2	ピーズサラダ									2	
	3	蒸さつま芋									3	
	4	軟飯									4	
	5	味噌汁									赤みそ・白みそ	チンゲン菜・玉ねぎ
6土	1	豚肉とごぼうのうどん	豚肉・さつま揚げ かつお節	ごぼう・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・白菜	うどん 米	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・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	ほうれん草と白菜のおかか和え									2	
	3	軟飯									3	
8月	1	マッシュパンブキン	マッシュパンブキン	キャベツ・小松菜・人参	油 白ごま 砂糖 米(国産) さつま芋	醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・料理酒 だし	野菜/ハイハイ お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳		1	
	2	キャベツと小松菜のごま和え									2	
	3	がんもの煮物									3	
	4	軟飯									4	
	5	味噌汁									赤みそ・白みそ	玉ねぎ
9火	1	白身魚の味噌煮	かれい・赤みそ	しょうが 太もやし・チンゲン菜・人参 かぼちゃ	砂糖 米	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし 塩 だし・醤油・塩	ベビーせんべい お茶	納豆お焼き 牛乳	米・納豆・あおさのり 醤油・てん粉・油 ▲牛乳		1	
	2	もやしとチンゲン菜の和え物									2	
	3	蒸かぼちゃ									3	
	4	軟飯									4	
	5	すまし汁									豆腐	わかめ

日 曜 日	曜日	屋食	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			
10	水	1 鶏肉の煮物	鶏肉	白菜・コーン・人参	砂糖 砂糖・油 じゃが芋 米 おつゆ麩	醤油・本みりん・和風だし 酢・醤油 チキンコンソメ	野菜ハイハイン お茶	ジャムサンド 牛乳	▲食パン いちごジャム ▲牛乳		1	
		2 白菜とコーンのサラダ									2	
		3 じゃが芋のスープ煮									3	
		4 軟飯	4									
		5 味噌汁	赤みそ・白みそ	ほうれん草	だし		5					
11	木	1 豚汁うどん	豚肉・油揚げ・赤みそ・白みそ 凍り豆腐	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 ひじき・さやいんげん みかん(缶詰)	うどん 油・砂糖 米	だし・本みりん・醤油 和風だし・醤油・料理酒	ベビーせんべい お茶	昆布お焼き 牛乳	米 塩昆布 ▲牛乳		1	ジャムサンド(麦ロール・いちごジャム)
		2 ひじきと高野豆腐の煮物									2	
		3 軟飯									3	
		4 フルーツ(みかん缶)	4									
12	金	1 ハヤシライス	牛肉 しらす	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・ブロッコリー・赤ピーマン バナナ	米・油 砂糖・油	ハヤシフレーク・トマトケチャップ 酢・醤油	野菜ハイハイン お茶	黒糖蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・黒砂糖 豆乳・油 ▲牛乳		1	
		2 しらすと野菜のサラダ									2	
		3 フルーツ(バナナ)									3	
13	土	1 チャーハン	豚ひき肉	玉ねぎ・人参・グリーンピース 太もやし・きゅうり・黄ピーマン・にんにく わかめ	米・油 白ごま・砂糖・ごま油 ビーフン	中華だし・塩・醤油 醤油・塩 中華だし・醤油・塩	ベビーせんべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶		1	
		2 ナムル									2	
		3 汁ビーフン									3	
15	月	1 白身魚の煮付け	たら ▲チーズ	しょうが キャベツ・ブロッコリー・人参	砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) さつま芋 米	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・だし だし	野菜ハイハイン お茶	青菜お焼き 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳	乳	1	チーズなし、他の具材増量
		2 チーズサラダ									2	
		3 さつま芋の煮物									3	
		4 軟飯	4									
		5 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草	だし		5					
16	火	1 豚肉と野菜のケチャップ炒め	豚肉	太もやし・玉ねぎ・赤ピーマン・ピーマン・エリンギ・コーン あおさのり	油・砂糖 じゃが芋 米	トマトケチャップ・醤油・本みりん・料理酒 塩 チキンコンソメ	ベビーせんべい お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳		1	
		2 あおさじゃが									2	
		3 軟飯									3	
		4 スープ	人参・チンゲン菜 パイン(缶詰)	4								
		5 フルーツ(パイナップル)	5									
17	水	1 冬野菜マーボー丼	豆腐・豚ひき肉・鶏ししお入込み・赤みそ	しょうが・にんにく・大根・人参・青ねぎ 白菜・ブロッコリー ほうれん草 黄桃(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 ごま油 緑豆春雨	醤油・料理酒・中華だし・塩 醤油・本みりん・中華だし 中華だし・醤油・塩	野菜ハイハイン お茶	ふんわりじんじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 ▲牛乳		1	
		2 白菜とブロッコリーの中華和え									2	
		3 はるさめスープ									3	
		4 フルーツ(黄桃缶)	4									
★	木	1 星のハンバーグ	ハンバーグ ウインナー	太もやし・小松菜・人参	油 油 ポテトフライ・油 米	トマトケチャップ・ウスターソース チキンコンソメ 塩 チキンコンソメ	ベビーせんべい お茶	Xmas豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・たまご・ベーキングパウダー・ココアパウダー・塩 豆腐・砂糖・パイナップル(缶詰)・みかん(缶詰)・和糖		1	
		2 ウインナーと野菜のソテー									2	
		3 ポテトフライ									3	
		4 軟飯	4									
		5 スープ	玉ねぎ・コーン	5								
19	金	1 クリームシチュー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキムミルク さつま揚げ	人参・玉ねぎ・グリーンピース キャベツ・ブロッコリー・赤ピーマン・レモン果汁 りんご(缶詰)	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油	野菜ハイハイン お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳	乳	1	ポトフ(コンソメ)
		2 平天と野菜のサラダ									2	
		3 軟飯									3	
		4 フルーツ(りんご缶)	4									

日 曜 日	付 日	屋食	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		
20	土	1 肉うどん	牛肉	しめじ・玉ねぎ・人参・青ねぎ・だし昆布 太もやし・小松菜・練り梅	うどん・砂糖 米	和風だし・醤油・本みりん・料理酒・だし・塩 醤油・本みりん・和風だし	ベビーせんべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶		1
		2 小松菜ともやしの梅風味和え									2
		3 軟飯									3
22	月	1 肉団子の照り煮	チキンボール	しょうが 白菜・チンゲン菜・塩昆布 ひじき・人参・グリンピース	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米	だし・醤油・本みりん 和風だし・醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイン お茶	ツナ味噌お焼き 牛乳	米・ツナフレーク・白ごま 赤みそ・醤油・砂糖 ▲牛乳		1
		2 白菜の塩昆布和え									2
		3 ひじき煮									3
		4 軟飯									4
		5 味噌汁									5
23	火	1 高野豆腐のそぼろ丼	凍り豆腐・豚ひき肉	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん 太もやし・小松菜 キャベツ みかん(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 おつゆ麩	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・和風だし だし	ベビーせんべい お茶	蒸さつま芋 牛乳	さつま芋 ▲牛乳		1
		2 もやしと小松菜のお浸し									2
		3 味噌汁									3
		4 フルーツ（みかん缶）									4
24	水	1 白身魚の照焼	かれい	白菜・ブロッコリー・あおさのり 切干大根・人参・グリンピース	砂糖・油 つきこんにゃく・油・砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイン お茶	人参きんぴらお焼き 牛乳	米・人参・油・砂糖 醤油・本みりん・白ごま・塩 ▲牛乳		1
		2 白菜とブロッコリーのあおさおえ									2
		3 切干大根の煮物									3
		4 軟飯									4
		5 味噌汁									5
25	木	1 チキンソテーアップルソース	鶏肉 ちくわ	おろしりんご チンゲン菜・太もやし・人参 玉ねぎ・コーン	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 さつま芋 米	塩・醤油・料理酒 醤油・酢 チキンコンソメ	ベビーせんべい お茶	シュガートースト 牛乳	▲食パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳		1
		2 ちくわとチンゲン菜のサラダ									2
		3 蒸さつま芋									3
		4 軟飯									4
		5 スープ									5
26	金	1 豚じゃが	豚肉	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ・赤ピーマン・コーン・レモン果汁	じゃが芋・砂糖 砂糖・オリーブ油 米 おつゆ麩・じゃが芋	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	野菜ハイハイン お茶	ころもチーズ煎しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 ▲低脂肪乳・▲チーズ・油 ▲牛乳		1
		2 ブロッコリーサラダ									2
		3 軟飯									3
		4 スープ									4
27	土	1 鶏肉と白菜のうどん	鶏肉 かつお節	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 太もやし・きゅうり	うどん・砂糖 砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 酢・醤油	ベビーせんべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶		1
		2 もやしと胡瓜の酢の物									2
		3 軟飯									3

栄養価の平均 エネルギー373kcal たんぱく質12.8g 脂質10.5g カルシウム155mg

*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
 ・午後のおやつのお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 _____