2025年4月 給食だより(12~18か月頃)・1歳

堺市立こども園

フカの和良日保 和良に	貝化よしよう	2020 + 1/1	作及にのソログ		か リ ユ こ こ ひ 困
月	火	水	木	金	±
tivno +-	1 トントン丼 チンゲン菜の煮物 すまし汁	2 軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 春キャベツの土佐煮 みそ汁	3 人参ごはん 煮魚 ほうれん草の煮物 みそ汁	4 軟飯 豚肉と新玉葱の煮物 高野豆腐の含め煮 すまし汁	5 煮込みうどん 新じゃが芋の煮物
〜お知らせ〜 間食には牛乳が付きます。 おにぎりの日は お茶になります。	○精白米 豚肉 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ○チンゲン菜 玉葱○切麩 にんじん ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん 花かつお ○豆腐 白菜 ねぎ 昆布 削り節	○精白米 にんじん○白身魚○ぼうれん草 玉葱 にんじん○もやし えのき茸 ねぎ 昆布 削り節	○精白米○豚肉 玉葱○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば○にんじん 生しいたけ ねぎ 昆布削り節	○うどん 鶏肉 玉葱 にんじん ほうれん草 昆布 削り節 ○じゃがいも 玉葱 絹さや
******	わかめおにぎり	ちんすこう	アップルパンケーキ	豆乳ケーキ	
7 軟飯 豚肉と小松菜の煮物 大根の煮物 新玉葱のみそ汁	8 軟飯 煮魚 ほうれん草のごま風味煮 みそ汁	9 軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 スナップエンドウの煮物 すまし汁	10 ハヤシライス チンゲン菜の洋風煮 ヨーグルト	11 軟飯 鶏肉と野菜の煮物 白菜のじゃこ煮 みそ汁	12 春キャベッとツナのスパゲティ すまし汁
〇精白米 〇豚肉 小松菜 玉葱 〇大根 にんじん 〇玉葱 しめじ ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん 白ごま ○豆腐 生しいたけ ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○スナップえんどう 玉葱 にんじん ○えのき茸 にんじん ねぎ 昆布 削り節	○精白米 豚肉 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ 鶏がら ○チンゲン菜 玉葱 にんじん ○ヨーグルト	○精白米 ○鶏肉 玉葱 ピーマン にんじん ○白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○切麩 大根 ねぎ 昆布 削り節	○スパゲティ ツナ缶 (水煮) 玉葱 キャベツ にんじん エリンギ 糸のり ○鶏肉 にんじん ねぎ 昆布 削り節
ふのラスク	フライドポテト	おかかおにぎり	いちご蒸しパン	ミルククッキー	
14 軟飯 豚肉と玉葱の煮物 マカロニの煮物 すまし汁	15 麦ごはんと味付のり 鶏肉と玉葱の煮物 ナムル風煮 すまし汁	16 軟飯 牛肉とアスパラの煮物 切干大根煮 春キャベツのみそ汁	17 たけのこごはん 鶏肉と玉葱の煮物 ひじき煮 新玉葱のみそ汁	18 軟飯 白身魚のみそ煮 堺産小松菜の煮浸し すまし汁	19 煮込みうどん 豚肉と野菜の煮物
○精白米 ○豚肉 玉葱 ○マカロニ 玉葱 にんじん ピーマン ○白菜 にんじん ねぎ 昆布 削り節	○精白米 麦 味付のり ○鶏肉 玉葱 ○チンゲン菜 もやし にんじん 白ごま ○ゆば えのき茸 ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○牛肉 玉葱 グリーンアスパラガス ○切干し大根 にんじん ちくわ ○キャベツ にんじん ねぎ 昆布 削り節	〇精白米 たけのこ(生) にんじん うすあげ 〇鶏肉 玉葱 〇ひじき にんじん 絹さや 〇切麩 玉葱 ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○白身魚 ○小松菜(堺産) 白菜 にんじん ○豆腐 しめじ ねぎ 昆布 削り節	○うどん 鶏肉 玉葱 にんじん ねぎ 昆布 削り節 ○豚肉 キャベツ もやし にんじん
手作りいちごジャムサンド	ジャーマンポテト	ココアサブレ	ミルクもち	ちぢみ	
21 軟飯 豚肉とにらの煮物 白菜の甘酢煮 新玉葱のみそ汁	22 軟飯 鶏肉と新じゃが芋の煮物 チンゲン菜の土佐煮 みそ汁	23 軟飯 煮魚 スナップエンドウとハムの煮物 すまし汁	24 ハヤシライス 茹で野菜サラダ ヨーグルト	25 軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 小松菜と春雨の煮物 みそ汁	26 7スパラの パターしょうゆスパゲティ すまし汁
○精白米 ○豚肉 玉葱 にら ○白菜 きゅうり にんじん ○玉葱 えのき茸 ねぎ 昆布 削り節	○精白米 ○鶏肉 じゃがいも 玉葱 ○チンゲン菜 玉葱 にんじん 花かつお ○切麩 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節	〇精白米 〇白身魚 〇スナップえんどう 玉葱 にんじん ハム 〇しめじ にんじん みつば 昆布 削り節	○精白米 豚肉 玉葱 じゃがいも にんじん 小麦粉 りんご チーズ トマト ケチャップ 鶏がら ○キャベツ きゅうり にんじん マヨドレ ○ヨーグルト	○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○小松菜 にんじん はるさめ ○大根 生しいたけ ねぎ 昆布 削り節	○スパゲティ ベーコン 玉葱 にんじん エリンギ グリーンアスパラガス 糸のり ○豆腐 にんじん ねぎ 昆布 削り節
サックリチーズスティック	ホットケーキ	のりおにぎり	ちんびん	ざくざくアップルケーキ	
28 鶏そぼろ丼 ほうれん草の煮物 そうめん入りすまし汁		30 軟飯 豚肉と野菜の煮物 新じゃが芋の煮物 みそ汁	☆給食・間食は行事などの都合により、		
三度豆 ()		○ 下本 では では では では では では では で		献立日が変更	になる場合があります。
シュガートースト					

りんご煮

2025年4月 給食だより(9~11か月頃)

堺市立こども園

ラ月の稲良日標 稲良に	貝れよしよう	2020年4万	作及によりは、「	1 70. 口 '炅/	が ロガ こ こ も 🛭
月	火	水	木	金	土
3,5	1 トントン井又はおじや チンゲン菜の煮物 すまし汁	2 かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 春キャベツの煮物 みそ汁	3 人参がゆ 煮魚 ほうれん草の煮物 みそ汁	4 かゆ又は軟飯 豚肉と新玉葱の煮物 高野豆腐の含め煮 すまし汁	5 煮込みうどん 新じゃが芋の煮物
	○精白米 豚肉ミンチ状 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ○チンゲン菜 玉葱○切麩 にんじん ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ○豆腐 白菜 ねぎ	○精白米 にんじん ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○もやし えのき茸 ねぎ	○精白米○豚肉ミンチ状 玉葱○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば○にんじん 生しいたけ ねぎ	〇うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ほうれん草 〇じゃがいも 玉葱 絹さや
3.2	わかめがゆ	人参煮	りんご煮	じゃが芋煮	
7	8	9	10	11	12
, かゆ又は軟飯 豚肉と小松菜の煮物 大根の煮物 新玉葱のみそ汁	かゆ又は軟飯 煮魚 ほうれん草の煮物 みそ汁	かゆ又は軟飯鶏肉と玉葱の煮物スナップエンドウの煮物すまし汁	かゆ又は軟飯 トマトシチュー チンゲン菜の洋風煮 ヨーグルト	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁
D精白米 D豚肉ミンチ状 小松菜 玉葱 D大根 にんじん D玉葱 しめじ ねぎ	〇精白米 〇白身魚 〇ほうれん草 玉葱 にんじん 〇豆腐 生しいたけ ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○スナッブえんどう 玉葱 にんじん ○えのき茸 にんじん ねぎ	○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉] りんご トマト ケチャップ ○チンゲン菜 玉葱 にんじん ○ヨーグルト	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ピーマン にんじん ○白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○切麩 大根 ねぎ	〇精白米 〇白身魚 玉葱 キャベツ にんじん 〇鶏肉ミンチ状 にんじん ねぎ
りんご煮	じゃが芋煮	かゆ(しょうゆ味)	人参煮	りんご煮	
14 かゆ又は軟飯 豚肉と玉葱の煮物 マカロニの煮物 すまし汁	15 かゆ 鶏肉と玉葱の煮物 チンゲン菜の煮物 すまし汁	16 かゆ又は軟飯 牛肉とアスパラの煮物 大根の煮物 春キャベツのみそ汁	17 かゆ 鶏肉と玉葱の煮物 ほうれん草の煮物 新玉葱のみそ汁	18 かゆ又は軟飯 白身魚のみそ煮 堺産小松菜の煮浸し すまし汁	19 煮込みうどん 豚肉と野菜の煮物
)精白米)豚肉ミンチ状 玉葱)マカロニ 玉葱 にんじん ピーマン)白菜 にんじん ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○チンゲン菜 もやし にんじん ○ゆば えのき茸 ねぎ	○精白米 ○牛肉ミンチ状 玉葱 グリーンアスパラガス ○大根 にんじん ○キャベツ にんじん ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○ほうれん草 にんじん ○切麩 玉葱 ねぎ	○精白米 ○白身魚 ○小松菜(堺産) 白菜 にんじん ○豆腐 しめじ ねぎ	〇うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ 〇豚肉ミンチ状 キャベツ もやし にんじん
りんご煮	じゃが芋煮	人参煮	りんご煮	人参煮	
21 かゆ又は軟飯 豚肉と玉葱の煮物 白菜の煮物 新玉葱のみそ汁	22 かゆ又は軟飯 鶏肉と新じゃが芋の煮物 チンゲン菜の煮物 みそ汁	23 かゆ又は軟飯 煮魚 スナップエンドウの煮物 すまし汁	24 かゆ又は軟飯 トマトシチュー 野菜の洋風煮 ヨーグルト	25 かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 小松菜と春雨の煮物 みそ汁	26 かゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁
D精白米 D豚肉ミンチ状 玉葱 D白菜 きゅうり にんじん D玉葱 えのき茸 ねぎ	○精白米○鶏肉ミンチ状 じゃがいも 玉葱○チンゲン菜 玉葱 にんじん○切麩 干しわかめ ねぎ	○精白米 ○白身魚 ○スナップえんどう 玉葱 にんじん ○しめじ にんじん みつば	○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 じゃがいも にんじん 小麦粉 りんご チーズ トマト ケチャップ ○キャベツ きゅうり にんじん ○ヨーグルト	○精白米○鶏肉ミンチ状 玉葱○小松菜 にんじん はるさめ○大根 生しいたけ ねぎ	○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん グリーンアスパラガス ○豆腐 にんじん ねぎ
人参煮	りんご煮	かゆ(みそ味)	人参煮	りんご煮	
28 鶏そぼろ丼又はおじや ほうれん草の煮物 そうめん入りすまし汁 〇精白米 鶏肉 玉葱 にんじん 三度豆 〇ほうれん草 玉葱 〇そうめん 白菜 にんじん ねぎ		30	- ☆給食・間食は行事などの都合により、 献立日が変更になる場合があります。		
	•				

2025年4月 給食だより(7~8か月頃)

堺市立こども園

7万以帕及口徐 帕皮气	ラ月の稲良日倧 稲良に関れましよう		和及により(/ ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚		が 中 丛 こ と も 園
月	火	水	木	金	土
	1 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 すまし汁	2 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 春キャベツのつぶし煮 みそ汁	3 人参がゆ 白身魚のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 みそ汁	4 かゆ 白身魚と新玉葱のつぶし煮 高野豆腐のつぶし煮 すまし汁	5 煮込みうどん 新じゃが芋のつぶし煮
	○精白米○白身魚 玉葱 にんじん 生しいたけ○チンゲン菜 玉葱○切麩 にんじん ねぎ	○精白米○鶏肉ミンチ状 玉葱○キャベツ 玉葱 にんじん○豆腐 白菜 ねぎ	〇精白米 にんじん 〇白身魚 〇ほうれん草 玉葱 にんじん 〇もやし えのき茸 ねぎ	○精白米○白身魚 玉葱○高野豆腐 玉葱 にんじん みつば○にんじん 生しいたけ ねぎ	〇うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ほうれん草 〇じゃがいも 玉葱 絹さや
7 かゆ 白身魚と小松菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 新玉葱のみそ汁	8 かゆ 白身魚のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 みそ汁	9 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 野菜のつぶし煮 すまし汁	10 かゆ トマトシチュー 白身魚のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮	11 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 白菜のつぶし煮 みそ汁	12 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁
精白米 白身魚 小松菜 玉葱 大根 にんじん 玉葱 しめじ ねぎ	○精白米 ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○豆腐 生しいたけ ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○スナップえんどう 玉葱 にんじん ○えのき茸 にんじん ねぎ	○精白米 ○玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ○白身魚 ○チンゲン菜 玉葱 にんじん	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ○白菜 にんじん ちりめんじゃこ ○切麩 大根 ねぎ	〇精白米 〇白身魚 玉葱 キャベツ にんじん 〇鶏肉ミンチ状 にんじん ねぎ
4 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 マカロニのつぶし煮 すまし汁	15 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 すまし汁	16 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 春キャベツのみそ汁	17 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 新玉葱のみそ汁	18 かゆ 白身魚のつぶし煮 堺産小松菜のつぶし煮 すまし汁	19 煮込みうどん 野菜のつぶし煮
精白米 白身魚 玉葱 マカロニ 玉葱 にんじん 白菜 にんじん ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○チンゲン菜 もやし にんじん ○ゆば えのき茸 ねぎ	〇精白米 〇白身魚 玉葱 グリーンアスパラガス 〇大根 にんじん 〇キャベツ にんじん ねぎ	○精白米○鶏肉ミンチ状 玉葱○ほうれん草 にんじん○切麩 玉葱 ねぎ	○精白米 ○白身魚 ○小松菜(堺産) 白菜 にんじん ○豆腐 しめじ ねぎ	○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじ ねぎ ○キャベツ もやし にんじん
1 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 白菜のつぶし煮 新玉葱のみそ汁	22 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 ・ チンゲン菜のつぶし煮 ・ みそ汁 みそ汁	 23 かゆ 白身魚のつぶし煮 野菜のつぶし煮 すまし汁	24 かゆ トマトシチュー 白身魚のつぶし煮 野菜のつぶし煮	25 おりまま 25 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 小松菜と春雨のつぶし煮 みそ汁	26 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁
精白米 白身魚 玉葱 白菜 きゅうり にんじん 玉葱 えのき茸 ねぎ	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 じゃがいも 玉葱 ○チンゲン菜 玉葱 にんじん ○切麩 干しわかめ ねぎ	○精白米 ○白身魚 ○スナップえんどう 玉葱 にんじん ○しめじ にんじん みつば	○精白米○玉葱 じゃがいも にんじん 小麦粉 りんご チーズ トマト○白身魚○キャベツ きゅうり にんじん	○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○小松菜 にんじん はるさめ ○大根 生しいたけ ねぎ	○精白米○白身魚 玉葱 にんじんグリーンアスパラガス○豆腐 にんじん ねぎ
8 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 そうめん入りすまし汁	No.	30 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 新じゃが芋のつぶし煮 みそ汁		 給食・間食は行事などの都合	
)精白米 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん 三度豆 ほうれん草 玉葱 そうめん 白菜 にんじん ねぎ		○精白米○白身魚 玉葱○じゃがいも 玉葱 にんじん○切麩 えのき茸 ねぎ			になる場合があります。

今月の給食目標 給食に慣れましょう		2025年4月 稲良により、5~6か月頃)			堺市立こども園
月	火	水	木	金	土
: 1	1 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト	2 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト	3 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト	4 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト	5 うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト
n	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	〇精白米 〇白身魚 昆布だし 〇キャベツ ゆで汁又は野菜スープ 〇にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○うどん 昆布だし○白身魚 昆布だし○ほうれん草 昆布だし○にんじん ゆで汁又は野菜スープ
7 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト	8 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト	9 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト	10 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト	11 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト	12 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト
)精白米)白身魚 昆布だし)白身魚 昆布だし)い松菜 昆布だし)にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	〇精白米 〇白身魚 昆布だし 〇玉葱 ゆで汁又は野菜スープ 〇にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ
4 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト	15 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト	16 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 大根ペースト 人参ペースト	17 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト	18 つぶしがゆ 食育の日 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト	19 うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト
精白米 白身魚 昆布だし 玉葱 ゆで汁又は野菜スープ にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	〇精白米 〇白身魚 昆布だし 〇大根 ゆで汁又は野菜スープ 〇にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○小松菜(堺産) 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	〇うどん 昆布だし 〇白身魚 昆布だし 〇キャベツ ゆで汁又は野菜スープ 〇にんじん ゆで汁又は野菜スープ
21 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト	22 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 じゃが芋ペースト 人参ペースト	23 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト	24 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト	25 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト	26 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト
)精白米)白身魚 昆布だし)白薬 昆布だし)ロベ ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○じゃがいも ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○小松菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ
28 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト	W o	30 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 じゃがキペースト			<u>I</u>
O精白米 O白身魚 昆布だし O白菜 昆布だし Oにんじん ゆで汁又は野菜スープ		人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○じゃがいも ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ		☆給食・間食は行事などの都合 献立日が変更	により、 になる場合があります。