

# 1月 給食献立表

令和8年

| 日  | 曜 | 午前                         | 昼 食  | 3 時                        | 赤: 血や肉になる                              | 黄: 熱や力となる  | 緑: 調子をととのえる  | (その他の食品)   | 栄養量  | 未満児                                      |
|----|---|----------------------------|--|----------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | 木 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>鶏の照り焼き<br>かぼちゃの煮物<br>みそ汁(えのき・油揚げ)<br>ゼリー(ラフランス)             | 牛乳<br>おかかと塩昆布のおにぎり         | 鶏もも・油揚げ・みそ<br>牛乳・かつお削り節                | 米・薄力粉<br>米油・砂糖<br>ラフランズゼリー・ごま油                               | かぼちゃ・グリンピース<br>えのきたけ・塩昆布                           | しょうゆ・料理酒<br>みりん・かつお、昆布だし                           | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 459<br>17.4<br>9.1<br>170<br>1.6<br>1.1  |
| 2  | 金 | 麦茶<br>星つこ                  | ごはん<br>厚揚げとブロッコリーの炒め物<br>ひじきのカラフル炒り煮<br>みそ汁(ほうれんそう・にんじん)<br>パイナップル | 牛乳<br>おさつスコーン              | 厚揚げ・豚小間・油揚げ<br>みそ・牛乳・調整豆乳              | 米・ごま油・砂糖<br>かたくり粉・米油<br>さつまいも・薄力粉                            | ブロッコリー・ひじき<br>ミックスベジタブル<br>にんじん・パイナップル缶詰<br>ほうれんそう | 料理酒・しょうゆ<br>水・かつお、昆布だし<br>ベーキングパウダー                | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 465<br>17.4<br>16<br>290<br>2.3<br>1.2   |
| 3  | 土 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>トマト煮込みハンバーグ<br>カレー・ポテトサラダ<br>みそ汁(具材は当日子どもたち<br>と決めます。)      | 牛乳<br>米粉パンのジャムサンド          | 豚肉・牛乳<br>無調整豆乳・みそ                      | 米・砂糖・馬鈴薯澱粉<br>植物油脂(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>なたね油<br>米粉パン・いちごジャム   | たまねぎ・ぶなしめじ<br>トマトピューレ<br>とうもろこし・キャベツ<br>にんじん       | トマトケチャップ<br>食塩<br>醸造酢・カレー粉<br>かつお、昆布だし             | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 403<br>16.2<br>11.5<br>197<br>1.8<br>1.1 |
| 5  | 月 | 麦茶<br>ミレービス<br>ケット         | ごはん<br>じゃがいものそぼろあんかけ<br>切干と青菜のごま和え<br>みそ汁(わかめ・麩)<br>マスカットゼリー       | 牛乳<br>レーズンマフィン             | 鶏ひき肉・みそ・牛乳<br>スキムミルク・調整豆乳              | 米<br>じゃがいも人参ミックス<br>砂糖・米油・かたくり粉<br>すり白ごま・小町麩<br>マスカットゼリー・薄力粉 | グリンピース・切干だいこん<br>ほうれんそう・カットわかめ<br>干しうどろ            | かつお、昆布だし・しょうゆ<br>ベーキングパウダー・水                       | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 507<br>15.3<br>16.2<br>244<br>2.5<br>1.1 |
| 6  | 火 | 麦茶<br>うさぎの<br>しっぽ          | ごはん<br>豚こま唐揚げ<br>高野豆腐の煮物<br>みそ汁(さつまいも・油揚げ)<br>パイナップル               | 牛乳<br>ミルキースノーボール           | 豚小間・高野豆腐・油揚げ<br>みそ・牛乳・スキムミルク           | 米・かたくり粉<br>米油・砂糖<br>さつまいも・薄力粉                                | にんじん・ブロッコリー<br>パイナップル缶詰                            | しょうゆ<br>おろしにんにく・しょうが<br>かつお、昆布だし・料理酒               | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 564<br>19.5<br>22.4<br>233<br>2<br>1     |
| 7  | 水 | 麦茶<br>わいわい<br>ステイック<br>ゼリー | ごはん<br>松風焼き<br>芋きんとん<br>すまし汁(花麩・ほうれんそう)<br>みかん                     | 牛乳<br>七草がゆ風                | 鶏ひき肉・みそ・スキムミルク<br>牛乳・鶏もも               | 米・米油<br>砂糖・パン粉・すり白ごま<br>さつまいも・花麩                             | たまねぎ・ほうれんそう<br>みかん・七草フリーズドライ<br>青のり                | しょうゆ・料理酒<br>水・かつお、昆布だし・食塩<br>青のり                   | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 498<br>19.1<br>11.9<br>204<br>1.9<br>1.1 |
| 8  | 木 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ミートソーススパゲティ<br>ポテトサラダ<br>スープ(キャベツ・たまねぎ)<br>パイナップル                  | 牛乳<br>お豆腐ブラウニー             | 豚ひき肉<br>牛乳・木綿豆腐<br>ロースハムスライス<br>(卵不使用) | スペゲティ・米油<br>薄力粉・砂糖<br>じゃがいも・マヨドレ                             | たまねぎ・きゅうり<br>パイナップル缶詰・キャベツ                         | 水・トマトケチャップ<br>中濃ソース・食塩・コンソメ<br>ベーキングパウダー<br>ピュアココア | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 437<br>15.1<br>16.2<br>193<br>1.6<br>1.5 |
| 9  | 金 | 麦茶<br>星つこ                  | ごはん<br>カレイのカレー・ムニエル<br>大根の洋風煮<br>スープ(じゃがいも・コーン)<br>ピーチゼリー          | 牛乳<br>おしるこ風                | カレイ・牛乳<br>つぶあん                         | 米・薄力粉<br>無塩バター・米油<br>じゃがいも・ピーチゼリー                            | 大根・にんじん・ぶなしめじ<br>コーン                               | 食塩・カレー粉<br>コンソメ・水                                  | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 442<br>16.8<br>7.1<br>172<br>1.4<br>1.2  |
| 10 | 土 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>サバの味噌煮<br>ほうれん草ソテー<br>みそ汁(具材は当日子どもたち<br>と決めます。)             | 牛乳<br>カップリんごゼリー<br>うさぎのしっぽ | サバ・牛乳・みそ                               | 米・砂糖・オリーブ油<br>りんごゼリー<br>うさぎのしっぽ                              | ほうれん草・とうもろこし<br>にんじん                               | 清酒・魚醤<br>食塩・水<br>かつお、昆布だし                          | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 470<br>18.3<br>14.3<br>253<br>1.6<br>1.1 |
| 12 | 月 | 麦茶<br>ミレービス<br>ケット         | ごはん<br>麻婆豆腐<br>キャベツとピーマンの和え物<br>中華スープ(たまねぎ・わかめ)<br>りんご             | 牛乳<br>かぼちゃと黒ごまの蒸しパン        | 木綿豆腐・豚ひき肉・みそ<br>牛乳                     | 米・ごま油・砂糖<br>かたくり粉・薄力粉・米油<br>黒ごま                              | たまねぎ・キャベツ・ピーマン<br>カットわかめ・りんご<br>かぼちゃ               | 水・しょうゆ<br>穀物酢・鶏ガラスープ顆粒<br>食塩・ベーキングパウダー             | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 455<br>15.1<br>14.6<br>250<br>2.1<br>1.1 |
| 13 | 火 | 麦茶<br>うさぎの<br>しっぽ          | ハヤシライス<br>切り干し大根のさっぱり和え<br>スープ(ほうれん草・玉ねぎ)<br>ピーチゼリー                | 牛乳<br>ポンデケージョ風             | 豚小間・牛乳<br>スキムミルク・チーズ                   | 米・米油・薄力粉<br>砂糖・ピーチゼリー<br>じゃがいも・かたくり粉<br>白ごま                  | たまねぎ・にんじん<br>切り干し大根<br>キャベツ・ほうれん草                  | コンソメ・しょうゆ<br>食塩・水・ウスター・ソース<br>ケチャップ・穀物酢            | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 428<br>14.8<br>11.5<br>186<br>1.2<br>1.6 |
| 14 | 水 | 麦茶<br>わいわい<br>ステイック<br>ゼリー | ごはん<br>ハンバーグ<br>オニオンソテー<br>スープ(ブロッコリー・にんじん)<br>ヨーグルト               | 牛乳<br>たこ焼き風おにぎり            | 豚ひき肉・スキムミルク<br>ヨーグルト・牛乳<br>かつお削り節      | 米・米油<br>パン粉  | たまねぎ・にんじん・コーン<br>プロッコリー・青のり<br>みりん・しょうゆ            | 食塩・水<br>トマトケチャップ・コンソメ<br>みりん・しょうゆ                  | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 507<br>18.1<br>13.3<br>255<br>5<br>1.2   |
| 15 | 木 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>ぶり大根<br>納豆和え<br>みそ汁(じゃがいも・にんじん)<br>みかん                      | 牛乳<br>コーンチヂミ               | ぶり・挽きわり納豆<br>かつお削り節・みそ<br>牛乳・スキムミルク    | 米・薄力粉<br>砂糖・かたくり粉<br>じゃがいも・ごま油                               | 大根・ほうれんそう・にんじん<br>みかん・コーン・たまねぎ                     | 料理酒・かつお、昆布だし<br>しょうが・しょうゆ・みりん<br>鶏ガラスープ顆粒・水        | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 416<br>16.4<br>11.3<br>193<br>2.1<br>1.1 |
| 16 | 金 | 麦茶<br>星つこ                  | ごはん<br>ポジョアルベハド<br>ポテト<br>スープ(大豆・たまねぎ)<br>パイナップル                   | 牛乳<br>牛乳プリン                | 鶏むね・大豆水煮<br>ゼラチン・牛乳                    | 米・米油<br>砂糖・じゃがいも<br>黒砂糖                                      | たまねぎ・にんじん・トマト<br>グリンピース<br>パイナップル缶詰                | コンソメ・食塩<br>おろしにんにく・水・料理酒<br>バセリ                    | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 423<br>17.5<br>9.2<br>271<br>2.6<br>1.1  |

# 1月 給食献立表

令和8年

| 日          | 曜 | 午前                         | 昼 食   | 3 時                        | 赤: 血や肉になる   | 黄: 熱や力となる  | 緑: 調子をととのえる                                  | (その他の食品)                                    | 栄養量  | 未満児                                      |
|------------|---|----------------------------|---|----------------------------|---|--|--|---|--|--|
| 17         | 土 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>トマト煮込みハンバーグ<br>カレー・ポテトサラダ<br>みそ汁(食材は当日子どもたちと決めます。)                   | 牛乳<br>カップリんごゼリー<br>うさぎのしっぽ | 豚肉・牛乳<br>無調整豆乳・みそ   | 米・砂糖・馬鈴薯澱粉<br>植物油脂(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>なたね油<br>うさぎのしっぽ<br>りんごゼリー                     | たまねぎ・ぶなしめじ<br>トマトピューレ<br>とうもろこし・キャベツ<br>にんじん | トマトケチャップ<br>食塩<br>醸造酢・カレー粉<br>かつお、昆布だし      | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 414<br>14.7<br>14.7<br>263<br>2.2<br>1   |
| 19<br>お誕生日 | 月 | 麦茶<br>ミレービス<br>ケット         | しらすふりかけごはん<br>にこにこハンバーグ<br>お星さまにんじん<br>茹でブロッコリー<br>スープ(じゃがいも・コーン)<br>ピーチゼリー | 牛乳<br>パイナップルケーキ            | しらす干し<br>豚ひき肉・スキムミルク<br>牛乳<br>調整豆乳<br>ホイップクリーム            | 米・白ごま<br>ごま油・米油・パン粉<br>ホットケーキミックス<br><b>(乳卵不使用)</b><br>砂糖・マヨドレ・無塩バター<br>じゃがいも・ピーチゼリー | 青のり・たまねぎ<br>にんじん・ブロッコリー<br>コーン・パイナップル缶詰      | しょうゆ<br>食塩・水<br>トマトケチャップ・コンソメ               | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 516<br>16.8<br>18.8<br>224<br>2.2<br>0.9 |
| 20         | 火 | 麦茶<br>うさぎの<br>しっぽ          | ごはん<br>豚こま唐揚げ<br>高野豆腐の煮物<br>みそ汁(さつまいも・油揚げ)<br>パイナップル                        | 牛乳<br>ミルキースノーボール           | 豚小間・高野豆腐・油揚げ<br>みそ・牛乳・スキムミルク                              | 米・かたくり粉<br>米油・砂糖<br>さつまいも・薄力粉  | にんじん・ブロッコリー<br>パイナップル缶詰                      | しょうゆ<br>おろしにんにく・しょうが<br>かつお、昆布だし・料理酒        | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 565<br>19.5<br>22.4<br>233<br>1.9<br>1   |
| 21         | 水 | 麦茶<br>わいわい<br>ステイック<br>ゼリー | ごはん<br>松風焼き<br>芋きんとん<br>すまし汁(麩・ほうれんそう)<br>みかん                               | 牛乳<br>ジャムパン                | 鶏ひき肉・みそ・スキムミルク<br>牛乳                                      | 米・米油<br>砂糖・パン粉・すり白ごま<br>さつまいも・小町麩・食パン<br>ブルーベリージャム                                   | たまねぎ・青のり・ほうれんそう<br>みかん                       | しょうゆ・料理酒<br>水・かつお、昆布だし・食塩                   | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 461<br>17.4<br>12<br>207<br>1.7<br>0.9   |
| 22         | 木 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ミートソーススパゲティ<br>ポテトサラダ<br>スープ(キャベツ・たまねぎ)<br>バナナ                              | ジョア<br>おかげと塩昆布のおにぎり        | 豚ひき肉<br>ジョアマスカット<br>かつお削り節<br>ロースハムスライス<br><b>(乳卵不使用)</b> | スペゲティ・米油<br>薄力粉・砂糖<br>じゃがいも・マヨドレ・米<br>ごま油  | たまねぎ・きゅうり・キャベツ<br>バナナ・塩昆布                    | 水・トマトケチャップ<br>中濃ソース・食塩・コンソメ<br>しょうゆ         | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 460<br>15.2<br>10<br>203<br>6<br>1.7     |
| 23         | 金 | 麦茶<br>星つこ                  | ごはん<br>カレイのカレームニエル<br>かぶの洋風煮<br>スープ(じゃがいも・コーン)<br>ヨーグルト(いちごジャム)             | 牛乳<br>お豆腐ブラウニー             | カレイ・プレーンヨーグルト<br>スキムミルク・牛乳<br>木綿豆腐                        | 米・薄力粉<br>無塩バター・米油<br>じやがいも・砂糖<br>いちごミックスジャム  | かぶ・にんじん・ぶなしめじ<br>コーン                         | 食塩・カレー粉<br>コンソメ・ベーキングパウダー<br>ピュアココア・水       | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 410<br>17.8<br>11.5<br>241<br>1.1<br>1.1 |
| 24         | 土 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>サバの味噌煮<br>ほうれん草ソテー<br>みそ汁(食材は当日子どもたちと決めます。)                          | 牛乳<br>カップリんごゼリー<br>うさぎのしっぽ | サバ・牛乳・みそ  | 米・砂糖・オリーブ油<br>りんごゼリー<br>うさぎのしっぽ  | ほうれん草・とうもろこし<br>にんじん                         | 清酒・魚醤<br>食塩・水<br>かつお、昆布だし                   | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 470<br>18.3<br>14.3<br>253<br>1.6<br>1.1 |
| 26         | 月 | 麦茶<br>ミレービス<br>ケット         | ごはん<br>麻婆豆腐<br>キャベツとピーマンの和え物<br>中華スープ(たまねぎ・わかめ)<br>りんご                      | 牛乳<br>かぼちゃと黒ごまの蒸しパン        | 木綿豆腐・豚ひき肉・みそ<br>牛乳  | 米・ごま油・砂糖<br>かたくり粉・薄力粉・米油<br>黒ごま  | たまねぎ・キャベツ・ピーマン<br>カットわかめ・かぼちゃ<br>りんご         | 水・しょうゆ<br>穀物酢・鶏ガラスープ顆粒<br>食塩・ベーキングパウダー      | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 455<br>15.1<br>14.6<br>250<br>2.1<br>1.1 |
| 27         | 火 | 麦茶<br>うさぎの<br>しっぽ          | ハヤシライス<br>切り干し大根のさっぱり和え<br>スープ(ほうれん草・玉ねぎ)<br>ピーチゼリー                         | 牛乳<br>ポンデケージョ風             | 豚小間・牛乳<br>スキムミルク・粉チーズ                                     | 米・米油・薄力粉<br>砂糖・ピーチゼリー<br>じゃがいも・かたくり粉<br>白ごま  | たまねぎ・にんじん<br>切り干し大根<br>キャベツ・ほうれん草            | コンソメ・しょうゆ<br>食塩・水・ウスターソース<br>ケチャップ・穀物酢      | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 428<br>14.8<br>11.5<br>186<br>1.2<br>1.6 |
| 28         | 水 | 麦茶<br>わいわい<br>ステイック<br>ゼリー | 食パン<br>ハンバーグ<br>オニオンソテー<br>スープ(ブロッコリー・にんじん)<br>ヨーグルト                        | 牛乳<br>たこ焼き風おにぎり            | 豚ひき肉・スキムミルク<br>ヨーグルト・牛乳<br>かつお削り節                         | 食パン・米油<br>パン粉・米  | たまねぎ・にんじん・コーン<br>プロッコリー・青のり<br>みりん・しょうゆ      | 食塩・水<br>トマトケチャップ・コンソメ<br>みりん・しょうゆ           | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 469<br>19.3<br>14.5<br>262<br>4.9<br>1.7 |
| 29         | 木 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>ぶり大根<br>納豆和え<br>みそ汁(じゃがいも・にんじん)<br>みかん                               | 牛乳<br>コーンチヂミ               | ぶり・挽きわり納豆<br>かつお削り節・みそ<br>牛乳・スキムミルク                       | 米・薄力粉<br>砂糖・かたくり粉<br>じゃがいも・ごま油   | 大根・ほうれんそう・にんじん<br>みかん・コーン・たまねぎ               | 料理酒・かつお、昆布だし<br>しょうが・しょうゆ・みりん<br>鶏ガラスープ顆粒・水 | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 416<br>16.4<br>11.3<br>193<br>2.1<br>1.1 |
| 30         | 金 | 麦茶<br>星つこ                  | ポジヨアルベハド<br>ポテト<br>スープ(大豆・たまねぎ)<br>パイナップル                                   | 牛乳<br>牛乳プリン                | 鶏むね・大豆水煮<br>ゼラチン・牛乳                                       | 米・米油<br>砂糖・じゃがいも<br>黒砂糖  | たまねぎ・にんじん<br>グリンピース・トマト水煮<br>パイナップル缶詰        | コンソメ・食塩<br>おろしにんにく・水・料理酒<br>バセリ             | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 423<br>17.5<br>9.2<br>271<br>2.6<br>1.1  |
| 31         | 土 | 麦茶<br>かぼちゃ<br>ポート          | ごはん<br>トマト煮込みハンバーグ<br>カレー・ポテトサラダ<br>みそ汁(食材は当日子どもたちと決めます。)                   | 牛乳<br>カップリんごゼリー<br>うさぎのしっぽ | 豚肉・牛乳<br>無調整豆乳・みそ   | 米・砂糖・馬鈴薯澱粉<br>植物油脂(大豆)<br>乾燥マッシュポテト<br>なたね油<br>うさぎのしっぽ<br>りんごゼリー                     | たまねぎ・ぶなしめじ<br>トマトピューレ<br>とうもろこし・キャベツ<br>にんじん | トマトケチャップ<br>食塩<br>醸造酢・カレー粉<br>かつお、昆布だし      | エネルギー(kcal)<br>たんぱく質(g)<br>脂質(g)<br>カルシウム(mg)<br>鉄(mg)<br>食塩相当量(g) | 414<br>14.7<br>14.7<br>263<br>2.2<br>1   |

※食べていない食材がある場合は給食提供日までに、何回かご自宅で試して下さい。アレルギーが出た場合は速やかに担当保育士までご連絡下さい。  
※都合により献立・食材を変更することがあります。

※全日卵を使用した献立はありません。