令和7年度 常盤学園保育所 おやつ

2	Ħ																
3	月	文化の日															
4	火		ごはん 竹輪の磯部揚げ 白菜のお浸し 玉ねぎの味噌汁	精白米 白菜 人参	50 1 60 1	竹輪 2 人参 5 ごゃがいも 1	? 天ぶら粉 6 砂糖 0 赤みそ	6 1 5				1.2 4 20 3 7	‡乳 · 乳成分	小		ばかうけ	
5	水		ごはん カレー 伴三糸	精白米 グリンピース きゅうり	50 4 3 1 15 1	+肉 2 カレールー 1 砂糖 3	0 ジャガイモ 4 はるさめ 3 しょうゆ	50 6 3	人参 キャベツ 酢	15 20 3	玉ねぎ 3 人参 1	0	牛乳 ・ ホットケーキミックス 20		8ドーナツ ・ 10	いりこ 砂糖	5
6	木		ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ドレッシングサラダ きのこスープ	精白米 キャベツ しめじ	50 1 25 2 8	画内 6 人参 1 キャベツ 1	0 マーマレード 0 きゅうり 0 鶏がら	5 20 1	しょうゆ フレンチドレッシング 塩	2 4 0.1	酒 えのきたけ しょうゆ	1 4 2 4	十乳 小麦 大豆	プラ 卵	<i>+</i>	ソフトせんべい	
7	金		ごはん ビビンバ 豆 腐と玉ねぎのスープ	精白米 青ピーマン ごま油 塩	50 8 8 3 1.5 3 0.2 1	牛肉 2 ごま 2 西 1 シょうゆ 3	5 ぜんまい 2 ごま 1 木綿豆腐 3 煮干し	15 2 30 3	もやし 砂糖 玉ねぎ	15 5 10	人参 しょうゆ 青ネギ	8	十乳 乳 大豆 貝類		・ゴヨーグルト ・ ラチン プ	えびちび 小麦 ごま	
8	±		ごはん 豚肉の野菜炒め 玉ねぎとわかめのスープ ヤクルト	精白米 もやし ごま油 しょうゆ	50 I 15 I 2.5	係内 1	5 キャベツ 0 油 0 わかめ	35 2 3	青ビーマン 塩 人参	10 0.3 10	人参 しょうゆ 鶏ガラ ()	1 1 0.8	牛乳 ·	<i>3</i> -1.	٠. ٠.	星食べよう	
9	Ħ																
10	月		ごはん ハヤシ ツナサラダ さつま芋の天ぶら	精白米 グリンビース きゅうり 天ぶら粉	3 /	ハヤシルー(箱)	0 ジャガイモ ハヤシフレーク 酢	30 3	人参 ツナ缶 砂糖	15 10 1	玉ねぎ 4 キャベツ 3 さつま芋 3	10 4 35 30 4	牛乳 小麦 大豆	卵	ピーターン・	バームクーヘン 乳成分	,
11	火	検尿検査	ごはん 鶏の桑焼き ごま和え 豆腐の寸まし汁	精白米 ちりめん 酢 青ネギ	50 1 3 2 3 3	碼内 5 キャベツ 2 砂糖 3 わかめ 2	O 酒 5 きゅうり 3 しょうゆ 2 塩	1.5 20 2 0.2	しょうゆ 人参 木綿豆腐 しょうゆ	1.5 5 25 3	砂糖 ごま 人参 煮干し	1 5	大豆	りん 小3	変粉	ウエハース 乳	
12	水		ごはん 肉みそ丼 けんちん汁	精白米 青ピーマン しょうゆ 人参	50 I 5 I 2 2 5 1	\$ミンチ 5 Lめじ 1 木綿豆腐 3 青ネギ 3	0 しょうが 0 赤みそ 0 薄揚げ 3 塩	0.5 5 3 0.5	玉ねぎ 酒 じゃがいも しょうゆ	20 2 20 3	赤ビーマン さとう ごぼう 1 煮干し	3 10 /	牛乳 ・ パター 5 小麦粉 11 パーキングパウダー 0.		1アマフィン · 1 新 11	揚げせんべい ピュアココア 牛乳	2.5 9
13	木		ごはん 魚のマヨネーズ焼き もやしと人参のお浸し 揚げと野菜の味噌汁	精白米 もやし 青ネギ 赤みそ	50 I 30 . 3 . 5	白身魚 人参 1 玉ねぎ 1	白みそ 5 砂糖 5 人参	2 1 5	マヨドレ しょうゆ 煮干し	2 2.5 3	酒 薄揚げ 白みそ	5	牛乳. 小麦粉 大豆		変ぜ)ー・・	ムーンライト 乳	
14	金		ごはん 酢豚 中華スープ	精白米 たけのこ(ゆで) 砂糖 干ししいたけ	50 I 15 i 2 I 1 i	家肉(薄切り) 2 青ピーマン (ルようゆ)	5 しょうが 5 片栗粉 2 片栗粉 3 鶏ガラ	1 3 2 0.8	玉ねぎ しょうゆ 酢 しょうゆ	45 1.5 3 2.5	人参 2 コンソメ 0 もやし 1	8.0 10 2	生乳. ・ さつまいも 41 生クリーム 7 牛乳. 7		イートポテト · ター 3 ニラオイル 0.6	リッツ 卵黄 砂糖	3 6.5
15	±		ごはん 肉じゃが キャベツのスープ	精白米 人参 キャベツ	50 15 10	牛肉 1 糸こんにゃく 1 コーン (5 ジャガイモ 0 油 3 鶏がら	60 2 1	玉ねぎ 砂糖 塩	30 2 0.1	三度豆 しょうゆ しょうゆ	5 3 2	羊乳	N,	· ·	ほたぼた焼き	
16	Ħ																
17	月		ごはん カレーミート 伴三糸	精白米 油 はるさめ しょうゆ	50 I 0.5 : 6 : 3 I	&ひき肉 2 カレールー 2 キャベツ 2 酢 3	0 玉ねぎ 2 水 0 人参 }	25 30 10	人参 塩 きゅうり	10 0.4 15	水煮大豆 片栗粉 砂糖	1	牛乳 ・ ホットケーキミックス 2(第ドーナツ・ 第 10	いりこ 砂糖	5
18	火	検尿検査予備日	ごはん 竹輪の磯部揚げ 白菜のお浸し 玉ねぎの味噌汁	精白米 白菜 人参	50 6 60 1	作輪 2 人参 5 ごゃがいも 1	? 天ぶら粉 5 砂糖 0 赤みそ	6 1 5	水 しょうゆ 白みそ	6 2 5	青のり () 玉ねぎ 2 煮干し	20	牛乳 · 乳成分	ピス		ばかうけ	
19	水	社会見学 (ば・き・ら)										Z	牛乳	3=	- 4 9− •	ぱりんこ	
20	木		ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ドレッシングサラダ きのこスープ	精白米 キャベツ しめじ	50 1 25 8	キャベツ 1	0 マーマレード 0 きゅうり 0 鶏がら	5 20 1	しょうゆ フレンチドレッシング 塩	2 4 0.1	酒 えのきたけ しょうゆ	8	十乳 小麦 大豆	アラ	チケーキ・・・	ソフトせんべい 乳成分	
21	金		ごはん ビビンパ 豆 腐と玉ねぎのスープ	精白米 青ピーマン ごま油 塩	50 8 8 3 1.5 3 0.2 0	牛肉 2 ごま 2 香 1 しょうゆ 3	5 ぜんまい 2 ごま 木綿豆腐 煮干し	15 2 30 3	もやし 砂糖 玉ねぎ	15 5 10	人参 しょうゆ 青ネギ	8 5	牛乳 乳 大豆 貝類		ーゴヨーダルト ・ ラチン *	えびちび 小麦 ごま	
22	±		ごはん 脈肉の野薬炒め 玉ねぎとわかめのスープ ヤクルト	精白米 もやし ごま油 しょうゆ	50 I 15 I 2.5	K内 1 Eねぎ 3 Eねぎ 1	5 キャベツ 0 油 0 わかめ	35 2 3	青ビーマン 塩 人参	10 0.3 10	しょうゆ	10 4 1 0.8	牛乳 . ·	みた	· .	星食べよう	
23	ш	勤労感謝の日															
24	月	勤労感謝の日振替															
25	火		ごはん 鶏の要焼き ごま和え 豆腐のすまし汁		3 1		0 酒 5 きゅうり 3 しょうゆ 2 塩	0.2		1.5 5 25 3	砂糖 ごま 人参 煮干し	1 5	大豆	りん 小3	変粉	ウエハース 乳	
26	水	誕生日会・身体測定	ごはん 肉みそ丼 けんちん汁	精白米 青ピーマン しょうゆ 人参	50 I	§ミンチ 5 しめじ 1 木綿豆腐 3 青ネギ 3	O しょうが O 赤みそ O 薄揚げ 3 塩	0.5 5 3 0.5	玉ねぎ 酒 じゃがいも しょうゆ	20 2 20 3	赤ピーマン さとう ごぼう 1 煮干し	3	キ乳. ・ パター 5 小麦粉 1 パーキングパウダー 0.		1 アマフィン ・ 1 11	揚げせんべい ビュアココア 牛乳	2.5 9
27	木	内科検診	ごはん 魚のマヨネーズ焼き もやしと人参のお浸し 揚げと野菜の味噌汁	精白米 もやし 青ネギ 赤みそ	30 3 5		白みそ 5 砂糖 5 人参	2 1 5	マヨドレ しょうゆ 煮干し	2 2.5 3	酒 薄揚げ 白みそ	5 4	半乳 小麦粉 大豆	野卵	菜ゼリー ·	ムーンライト 乳	
28	金		ごはん 酢豚 中華スープ	精白米 たけのこ(ゆで) 砂糖 干ししいたけ	50 I 15 1 2 I 1 2		5 しょうが 5 片栗粉 2 片栗粉 3 鶏ガラ	1 3 2 0.8	玉ねぎ しょうゆ 酢 しょうゆ	45 1.5 3 2.5	人参 2 コンソメ 0 もやし 1	1.8	キ乳 · ***********************************	5 パタ	イートポテト ・ ター 3 ニラオイル 0.6	リッツ 卵黄 砂糖	3 6.5
29	±	サッカー大会(き・ら)	ウインナーバン 装乳/チゴバン バナナ	卵 小麦	,	ar.	小麦		卵		71.	£	十乳 小麦粉 大豆	かる	で 粉餅 せんべい・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ミニドーナツ 大豆 牛乳	
30	ш											2	牛乳				
														((1333)			