| _  |   | あゆみ保育園 🥞   | 4045 (0)  |   |   | 4月献1  | ∑表(幼児食)  |
|----|---|--|---|---|---|---|--|
|    | 4月1日(金)<br>◇ポークカレー◇   | 4月2日(土)<br>◇ご飯◇  | 4月4日(月)<br>◇鶏南蛮うどん◇   | 4月5日 (火)<br>◇NEG丸ロール◇   | 4月6日 (水)<br>◇ご飯◇  | 4月7日 (木)<br>◇豚丼◇  | 4月8日(金)<br>◇ご飯◇  |
|    | ◇ ホークガレー ◇<br>◇ ひじきサラダ◇   |  |   |   |   |   |  |
|    |   | ◇鮭の照り焼き◇   | ◇ちくわの青のり揚げ◇   | ◇チキンのトマトソースがけ◇  | ◇さわらの漬け焼き◇  | ◇中華春雨サラダ◇   | ◇鶏の唐揚げ◇  |
|    | ◇オレンジ◇  | ◇カブの梅サラダ◇  | ◇スナップえんどう◇  | ◇グリルサラダ◇  | ◇切干大根の煮物◇   | ◇清まし汁◇  | ◇アスパラサラダ◇  |
| 食  |   | ◇味噌汁◇  | ◇デコポン◇  | ◇コンソメスープ◇   | ◇春の根菜汁◇   | ◇バナナ◇   | ◇味噌汁◇  |
|    |   | ◇ヨーグルト◇  |   | <b>◇いちご◇</b>  | ◇ヨーグルト◇   |   | <b>◇デコポン</b> ◇   |
|    |   |  |   | ◇牛乳◇  |   |   |  |
| Н  |   | ◇ご飯◇   | ◇鶏南蛮うどん◇  | ◇NEG丸ロール◇   | ◇ご飯◇  |   | ◇ご飯◇   |
|    | ◇ポークカレー◇  | 精白米<br>水   | うどん<br>鶏もも  | NEG丸ロール   | 精白米水  | ◇豚丼◇  | 精白米水   |
|    | 精白米<br>豚もも  |  | わかめ   | ◇チキンのトマトソースがけ◇  |   | 精白米 豚もも   | ***  |
|    | じゃがいも   | ◇鮭の照り焼き◇<br>  トラウトサーモン   | しめじ人参   | 鶏もも<br>食塩   | ◇さわらの漬け焼き◇<br>  サワラ<br>  薄口醤油   | おろし生姜   | ◇鶏の唐揚げ◇<br>鶏もも   |
|    | たまねぎ<br>  人参  | 濃口醤油   | 人<br>長温<br>三温<br>濃口<br>濃油   | 小麦粉(蓮力粉)  | 薄口醤油<br>本みりん  | たまねぎ  | おろし生姜<br>おろしにんにく   |
|    | サラダ油  | 三温糖  | 濃口醤油  | サラダ油<br>たまねぎ  | 合成酒   | 生椎茸<br>白滝(糸こんにゃく)   | 濃口醤油   |
|    | バター<br>小麦粉(薄力粉)   | 片栗粉<br>  | だし汁薄口醤油   | ダイストマト<br>トマトケチャップ  | ◇切干大根の煮物◇   | 三温糖   | 本みりん<br>合成酒  |
|    | カレー粉<br>トマトケチャップ  | ◇カブの梅サラダ◇<br>かぶ  | 本みりん<br>食塩  | 食塩三温糖   | 切干し大根(乾)  | 濃口醤油だし汁   | 小麦粉(薄力粉)<br>片栗粉  |
|    | ウスターソース   | │ 人参   |   | ◇グリルサラダ◇  | 人参 油揚げ  | 片栗粉   | サラダ油   |
|    | チキンコンソメ<br>食塩   | えのき茸<br>梅干し<br>米酢  | ◇ちくわの青のり揚げ◇<br>焼きちくわ  | じゃがいも   | 生権茸サラダ油三温糖  | 糸みつば  | ◇アスパラサラダ◇  |
|    | ◇ひじきサラダ◇  | 米酢<br>  薄口醤油   | 天ぷら粉水   | 人参<br>  スナップえんどう  | 三温糖   | ◇中華春雨サラダ◇<br>春雨   | ◇アスパラサラダ◇<br>グリーンアスパラ<br>たまねぎ  |
|    | 乾)ひじき   | ごま油が   | 青のり   | サラダ油  | だし汁   | 胡瓜  | 人参   |
|    | 乾)ひじき<br>三温糖<br>濃口醤油  |  | サラダ油  | 食塩濃口醤油  | さやいんげん  | 人参<br>  ごま油<br>  濃口醤油   | カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)  |
| 材  | 人参 カーネルコーン  | ◇味噌汁◇<br>じゃがいも   | ◇スナップえんどう◇<br>スナップえんどう  | <b>宣温糖</b>  | ◇春の根菜汁◇<br>むきじゃが芋   | 濃口醤油<br>三温糖   | ◇味噌汁◇  |
| 料  | ライトツナフレーク   | 油揚げ  |   | ◇コンソメスープ◇   | 新たまねぎ   | 米酢  | もやし  |
|    | マヨドレ(卵不使用   | だし汁白味噌   | ◇デコポン◇<br>デコボン  | レタス<br>エリンギ   | 新たまねぎ<br>新ごぼう<br>だし汁  | 白いりごま   | 小町麩だし汁   |
| ı  | ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ  | 青ねぎ  |   | カーネルコーン<br>チキンコンソメ  | 白味噌   | ◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)   | 白味噌青ねぎ   |
| ı  |   | ◇ヨーグルト◇  |   | 食塩  | ◇ヨーグルト◇   | しんめじ  | ◇デコポン◇   |
| П  |   | チチヤズ低糖ヨーグルト  |   | 溥口醤油<br>水   | チチヤス低糖ヨーグルト   | 薄口醤油<br> 食塩<br>  だし汁  | ◇テコホン◇<br>デコボン   |
| П  |   |  |   | ◇いちご◇   |   |   |  |
|    |   |  |   | いちご   |   | ◇バナナ◇<br>バナナ  |  |
|    |   |  |   | ◇牛乳◇  |   | ,,,,  |  |
|    |   |  |   | 牛乳  |   |   |  |
|    |   |  |   |   |   |   |  |
|    |   |  |   |   |   |   |  |
|    |   |  |   |   |   |   |  |
|    |   |  |   |   |   |   |  |
| 3  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  | ◇麦茶◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   |
| 時お | ◇りんごケーキ◇  | ◇黒糖まんじゅうとせんべい◇   | ◇米粉さつまいもドーナツ◇   | ◇わかめチーズおにぎり◇  | ◇りんごジャムクッキー◇卵不使用  | ◇オレンジゼリーとマリー◇   | ◇シュガートースト◇   |
| やつ | シッルこうーキン  | ▽無幅よんしゅうこせんへい♡   | マルから つよいもトーナック  | V17N.007 \ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\  | ▽ ッ /∪ ⊏ / тау74 □ ▽ 卵小便用   | ~~ D D D E 9 − C 4 9 − O  | ^ / I / - / - / - / - /  |
|    | 4月9日 (土)  | 4月11日 (月)  | 4月12日 (火)   | 4月13日 (水)   | 4月14日(木)  | 4月15日(金)  | 4月16日 (土)  |
|    | ◇ご飯◇  | ◇醤油ラーメン◇   | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇  | ◇NEG黒糖ロールパン◇  | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇   |
|    | ◇カレイの香味焼き◇  | ◇かに玉風◇   | ◇豚肉の生姜焼き◇   | ◇鮭のバター醤油焼き◇   | ◇鶏肉のパン粉焼き◇  | ◇麻婆豆腐◇  | ◇鶏肉のさっぱり炒め◇  |
| 給  | ◇ブロッコリーのツナサラダ◇  | ◇スナップえんどう◇   | ◇おかかサラダ◇  | ◇新ごぼうのきんぴら◇   | ◇春キャベツのしらす和え◇   | ◇レタスとささみの梅和え◇   | ◇小松菜の白和え◇  |
| _  |   | ◇ヨーグルト◇  | 1   | i .   | 1   | 1   | A. Control of the Con |
|    | i i   | <b>▽コー</b> ラルト▽  | ◇味噌汁◇   | ◇清まし汁◇  | ◇コロコロ野菜スープ◇   | ◇ヨーグルト◇   | ◇味噌汁◇  |
|    | <b>ウオレンジ</b> ウ  | \\ \frac{1}{3} - \frac{1}{3} \tau_1 \tau_2 \\ \tau_3 \tau_1 \\ \tau_3 \tau_4 \\ \tau_5 \tau_5 \\ \tau_5 \\ \tau_5 \tau_5 \\ \tau_5 \\ \tau_5 \tau_5 \\ \tau |   |   |   | ◇ヨーグルト◇   |  |
|    | ◇オレンジ◇  | V=-91/1 FV   | <ul><li>○味噌汁◇</li><li>◇バナナ◇</li></ul>   | ◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇  | <b>◇いちご◇</b>  | ◇ヨーグルト◇   | ◇味噌汁◇<br>◇デコポン◇  |
| _  |   |  | ◇バナナ◇   | ◇オレンジ◇  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇  |   | ◇デコポン◇   |
| _  | <ul><li>◇オレンジ◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>精白米</li></ul>   | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン   |   |   | <b>◇いちご◇</b>  | ◇ヨーグルト◇ ◇ご飯◇ 精白米  |  |
|    | ◇ご飯◇  | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>豚もも  | ◇バナナ◇ ◇ご飯◇  | ◇オレンジ◇ ◇ご飯◇   | ◇いちご◇<br>◇牛乳◇<br>◇NEG黒糖ロールパン◇<br>黒糖ロールパン  | ◇ご飯◇  | ◇デコポン◇ ◇ご飯◇  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇  | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>豚もも<br>もやし<br>カーネルコーン  | ◇バナナ◇ ◇ご飯◇ 精白米水   | <ul><li>◇オレンジ◇</li><li>◇ご飯◇<br/>精白米<br/>水</li><li>◇鮭のパター醤油焼き◇</li></ul>   | <ul><li>◇いちご◇</li><li>◇牛乳◇</li><li>◇NEG黒糖ロールバン◇</li><li>黒糖ロールバン</li><li>◇鶏肉のパン粉焼き◇</li></ul>  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水  | ◇デコポン◇ ◇ご飯◇ 精白米 水  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇<br>カラスルイ<br>薄口醤油   | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>豚もも<br>もやし<br>カーネルコーン<br>カギ菜 - オ/野針)   | ◇バナナ◇  ◇ご飯◇ 精白米  ◇豚肉の生姜焼き◇  豚もも  たまねぎ   | ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水 ◇鮭のバター醤油焼き◇ トラウ・サーモン   | ◆いちご◆<br>◆牛乳◆<br>◇NEG黒糖ロールパン◆<br>黒糖ロールパン◆<br>温糖ロールパン◆<br>3種もも<br>食塩<br>ドライパン粉   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木碗豆腐<br>木碗豆腐  | ◆デコポン◆  ◇ご飯◆ 精白米 水  ◇鶏肉のさっぱり炒め◆ 鶏もも ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
|    | <ul><li>○ご飯◇<br/>精白米<br/>水</li><li>◇カレイの香味焼き◇<br/>カラス加イ<br/>薄口醤油<br/>本みりん</li></ul>   | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>豚もも<br>もやし<br>カーネルコーン<br>小松菜<br>ガラスープ(顆粒)<br>濃口醤油  | ◇バナナ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水  ◇豚肉の生姜焼き◇ 豚もむ たまねぎ おろし生姜   | ◆オレンジ◆<br>★ 1 0 米<br>水  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 鶏肉のパン粉焼き◇ 鶏もも 食塩 ドライパン粉 パルメザンチーズ   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木碗豆腐<br>木碗豆腐  | ◆デコポン◆  ◇ご飯◆ 精白米 水  ◇鶏肉のさっぱり炒め◆ 鶏もも ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>カラスルイの香味焼き◇<br>カラスルイ<br>薄可醤油<br>本みりん<br>合成ろし生姜  | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>豚もも<br>もやし<br>カーネルコーン<br>カギ菜 - オ/野針)   | ◇バナナ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水  ※豚もまきく おもおきまるして おようして 温温温  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | ◆オレンジ◆<br>★白米<br>水<br>◇ 鮭のバター醤油焼き◆<br>トラウトサーモン<br>小麦粉(薄力粉)<br>温り醤油<br>バター   | ◇いちご◇<br>◇牛乳◇<br>○NEG黒糖ロールパン◇<br>黒糖ロールパン〉<br>シ難肉のパン粉焼き◇<br>類もも<br>食塩<br>ドライパン粉<br>パルメザンチーズ<br>サラダ油  | ◇ 正飯 ◇ 精白 米 水 ※ 享豆腐 医 ※ 東線 税 ま 日本 水 水 ※ 東京 高  | ◇デコポン◇  ◇ご飯◇ 精白米 水  ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏も・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
|    | ◇ご飯◇ 精白米   ◇カレイの香味焼き◇ カラスカイ   河口醤油   本みり酒   おろんじ生姜   おろしにんにく  | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>ラルメン<br>まももし<br>カーベス データーグ(顆粒)<br>カーベス 一番油<br>カーベス 一番油<br>カーベス 一番油<br>かかに玉風◇   | ◇バナナ◇  ◇ボウン 特別 ※ 「「「「「「」」」 ※ 「「」」 ※ 「「」」 ※ 「「」」 ※ 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」  | ◆オレンジ◆  ◇ご飯◆ 精白米 水 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇  ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 3動もも 食塩 ドライパン粉 パルメザンチーズ サラダ油  ◇春キャベッツのしらす和え◇ 秦キャベッツ   | ◇ 麻婆 豆腐肉 を  | ◇デコポン◇ ◇ご飯◇ 精白米 水 ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏もあり、薄カ粉) たまれるアスパラ おフェメリカランで美 サラ河端沖  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇<br>ガラスかレイ<br>薄口醤油<br>本みよりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>おろしたんにく<br>◇ブロッコリーのツナサラダぐ  | ◆醤油ラーメン◆<br>ラーメン<br>豚もも<br>もやし<br>カーベス<br>がカーベス<br>がガラロ醤油<br>ご水<br>◆かに玉風◆<br>発卵  | ◇バナナ◇  「飯◇ 森白 ※  「豚肉の生姜焼き◇  「豚もも」 「豚もも」 「おおし生姜  「おおし生姜  ニニュー ニニュー ニュー ニュー ニュー ニュー ニュー ニュー ニュー ニ   | ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精市米 水 ◇鮭のパター醤油焼き◇ トラウトチモン リー麦粉(潤力粉) 濃口醤油 パター 参加ごぼうのきんびら◇ 新にぼう 新にまる   | ◇いちご◇ ◇中乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 動もも 食塩・シーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | ◇精放・<br>・ 本部 は を は を は を は を は を は を は を は を は を は  | ◇デコポン◇ ◇ご飯◇ 精白米 水 ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏もあり、薄カ粉) たまれるアスパラ おフェメリカランで美 サラ河端沖  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇<br>ガラスカレイ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>◇ブロッコリーのツナサラダ〈<br>ブロッコリー<br>人参   | ◇醤油ラーメン◇<br>ラーメン<br>所ももももし<br>カーベングラロま<br>カーベングラロま油<br>・   | ◇バナナ◇  (本語)  (本 | ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精市米 水 ◇鮭のパター醤油焼き◇ トラウトチモン リー麦粉(潤力粉) 濃口醤油 パター 参加ごぼうのきんびら◇ 新にぼう 新にまる   | ◆いちご◇ ◆牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 温糖ロールパン ◇塾もお 食塩 ドライルン粉 パレメザンチーズ サラダ油 ◇春キャベツのしらす和え◇ 春キャベツ もやし 釜揚げらす   | ◇ 麻 線   | ◇デコボン◇  ◇ご飯◇ 精白米  ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏もも、薄カ粉) たまりでアスパラ オンアスパラ オンアスパラ オンラグ醤油 濃温酢  ※温酢  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇<br>ガラスカレイ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>◇ブロッコリーのツナサラダく<br>ブロッコリー<br>人参<br>ライトサヤンーク<br>米酢   | ◇ 醤油ラン◇  | ◇バナナ◇  ◇バナナ◇  ◇精か  ※  | ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精市米 水 ◇鮭のパター醤油焼き◇ トラウトチモン リー麦粉(潤力粉) 濃口醤油 パター 参加ごぼうのきんびら◇ 新にぼう 新にまる   | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 熟糖も きない。 ないます。 ないまする ないます。 ないまする ないます。 ないまする ないます。 ないまする ないま | ◇ 精水 (本語 ) 本語 (本語 ) | ◇デコポン◇ ◇ご飯◇ 精白米 ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏乗を粉ぎ、カカ・パラナシーシェダーカーが選出 ニ選請 ◇小松菜の白和え◇  |
|    | ◆ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◆カレイの香味焼き◇<br>カラスルイ<br>河口部油<br>本みりる<br>台がして<br>台がして<br>インコリー<br>のツナサラダく<br>ブロッコリー<br>人参<br>デイトゲナンーケ<br>米酢<br>瀬田<br>瀬田<br>瀬田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田<br>新田   | ◇  | ◇バナナ◇  ◇ 「飯◆ 株  | ◆オレンジ◇  「飯◇ 精白米  ◇ 輔白米  ◇ 鮮のバター醤油焼き◇ トラ外がモジッカル モジットができる。 かっぱん かんじゅう 新ごほう のきんびら◇ 新ごほう 豚も参 (糸こん)にゃく) サニ温国醤油 醤油  | ◇いちご◇ ◇中乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 動もも 食塩・シーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | ◇ 本族 と ない は から は から は から は から は から は から   | ◇デコポン◇  ◇ご飯◇ 精白米  ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ 鶏表わり満カカ  バナまーンとダニーンとダニーンとグラロ温器  ジャックリンとが選曲 三三器  ◇小松豆原 ・木白ねり  |
|    | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイの香味焼き◇<br>ガラスカレイ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>◇ブロッコリーのツナサラダく<br>ブロッコリー<br>人参<br>ライトサヤンーク<br>米酢   | ◇ 書油 本   | ◇バナナ◇  ◇バナナ◇  ◇ 精か  ◇ 豚 (   | ◆オレンジ◆  「飯◆ 新白  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールバン◇ 黒糖ロールバン◇ 黒糖ロールバン◇ 鶏もも 食塩 ドライバン粉 バルメザンチーズ サラギャマペツ 人参巻キャマペツ 人もやは 湯油の醤油 温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇   | ◇ 特水 (本)  | ◆デコポン◇  ◇ 精か ※  ※ 前か ※  ※ 前か ※  ※ 前か ※  ※ 動き、対して、対した。  ※ 動き、対して、対した。  ※ 対して、対した。  ※ 対して、対した。  ※ 対した。  ※ 対した。  ※ がいた。  ※ がいたいた。  ・ はいた。  ・ はいたいた。  ・ はいたいたいたいたいた。  ・ はいたいたいたいたいた。  ・ はいたいたいた    |
|    | ◇ご飯◇ 精白米水 ◇カレイの香味焼き◇ 精力の香味焼き◇ カラスルイ 海温油 本み成酒 基本 みばれ といっコリー 人参プロッコリー 人参野田 醤油 田 書油 田 書油 田 書油 田 書油 日 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本 本   | ◇ 書書 本 を を を を を を を を を を を を を を を を を   | ◇バナナ◇  ◇ 「飯米  ◇ 「飯・木」  「・木」  「・・・・・・・・・・  | ◆オレンジ◆  「飯◆ 本   | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 温糖ロールパン ◇臨ものパン粉焼き◇ 露もがらまった。 がライン・サラダーのしらす和え◇ 春キャベツ もも揚げしらすこまは 温温  ◇コロサ菜スープ◇ たまねぎ   | ◇ 「無線 ※ 本 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京 ※ 京   | ◆デン  「精か ( )   |
| 材料 | ◇ご飯◇<br>精か<br>◇カレイの香味焼き◇<br>ガラスかイ<br>ガラロ醤油<br>本み成酒<br>おろして<br>おろして<br>おろして<br>ジブロッコリーのツナサラダく<br>ブロッコリー<br>クブロッコリー<br>ライトサインーク<br>米酢 醤油<br>ごま油<br>◇清まねき  | ◇ 書油 本   | ◇バナナ◇ ◇浦水   | ◆オレンジ◇  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇塾もから食塩イベン粉 パルメザンチーズ サラダ・ヤベツ もを揚げしらするこまに温 ※ ◇コロー野菜スープ◇ たまは、 変生な 人参塩  | ◇ 「飯 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※  | ◇ デュボン◇ ◇ ボーボング ◇ ボーボング ◇ ボーボング ◇ ボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボー   |
| 材料 | ◇ご飯☆ 株水 ◇ カレルイの 香味焼き ◇ 精水 ◇ カレルイの 香味焼き ◇ ガラル 神 神 かった  | ◇ 護一メン ◇ 護一メン ◇ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  | ◆バナナ ◆バナナ ◆バナナ ◆  | ◇オレンジ◇  ◇ 計の  ・   | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 温糖ロールパン ◇臨ものパン粉焼き◇ 露もがらまった。 がライン・サラダーのしらす和え◇ 春キャベツ もも揚げしらすこまは 温温  ◇コロサ菜スープ◇ たまねぎ   | ◇ 「無線 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※   | ◆ デュボン◇  ◇ ボーボン◇  ◇ ボーボング  ◇ ボーボング  参 ボーボング  ・ ボーボング  ・ ボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボー   |
| 材料 | ◇ご飯◇ 精水 ◇ カレルイの 香味焼き ◇ 精水 ◇ カレルイ の香味焼き ◇ カラス 間 強油 本み 成る ろし に ○ マラータ 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一   | ◇ 護一メン ◇ 護一メン ◇ 野番・オン トルー メン をもし ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | ◆バナナ ◆バナナ ◆バナナ ◆  | ◇オレンジ◇  ◇離の米  ◇離のパター醤油焼き◇ トラウチでカ粉  満りするではます。  ◇新ではます。  「ほうをを選びる場合は、  ・おきをできる。  ・おきをできるできるできまる。  ・おきをできるできる。  ・おきをできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるで | ◇いちご◇ ◇中乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇鶏もち食塩インシ粉・アンチーズ サラブ・ヤベツ もを場が出書油 ニ温調・ロ野菜スープ◇ 大きを増加・フまきを塩醤油 こままき塩醤油 こままき塩醤油 こいちごか   | ◇ 「無線 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※   | ◇ デュボン◇ ◇ 清析 ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※   |
| 材料 | ◆ご飯会<br>精水   ◆ カレルイの   香味焼き   ◆ カルルイの   香味焼き   ◆ カラスロッピ   カラスロッコ   カラスロッコ   カラスロッコ   カラスロッコ   カラスロッコ   カラスロッコ   カライン   カライン   カライン   ・ カライン   ・ カライン   ・ カライン   ・ カライン   ・ カライン   ・ カラの   ・ カラの   カラな   カラな   カラな   ・ カラな   カーな   | ◇ 書子 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | ◇バナ ◇ 株子 ◇ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  | ◇オレンジ◇  〈精術 (************************************   | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 34454 食塩カールパン がカンチャーズ サライルン粉 パライルンサーズ サラギャイペツ 人を後まのこ。 満田温神 ・ コロます をしたま参し を選加 野菜スープ◇ たま参し 食塩 西田を たま参し 食塩 西田を を は、コロます を は | ◇ 精水  | ◆ デ か  |
| 材料 | ◇ご飯◇ 精水 ◇ カレルイの 香味焼き ◇ 精水 ◇ カレルイ の香味焼き ◇ カラス 間 強油 本み 成る ろし に ○ マラータ 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一 で 一   | ◇ 護一メン ◇ 護一メン ◇ 野番・オン トルー メン をもし ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | ◇ / / / / / / / / / / / / / / / / / / /   | ◇オレンジ◇  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇離もののパン粉焼き◇ 露もも 食塩イシン粉 パルメザンチーズ サラダヤマベツ もや揚げ回温 一口野菜スープ◇ 大きりを選問温 コロ野菜スープ◇ 大き塩醤油 ◇コロ計グ・レいちご  | ◇ 「無線 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※ 本 ※   | ◇ デ ポン◇  ◇ 精水  ◇ 鶏肉を かっぱり炒め◇  ・ 鶏小麦 かっぱり炒め◇  ・ 鶏小麦 かっぱりり炒め◇  ・ 鶏小麦 かっぱりりかめ◇  ・ 鶏小麦 かっぱりがかったまの上の一般です。  ・ 一次 がき ア 支 変 の かい いれる では、 一般では、     |
| 材料 | ◇ 「無ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「  | ◇ 書子 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | ◇バイン (本年) (本年) (本年) (本年) (本年) (本年) (本年) (本年)  | ◇オレンジ◇  〈精術 (************************************   | ◇いちご◇ ◇中乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇鶏もち食塩インシ粉・アンチーズ サラブ・ヤベツ もを場が出書油 ニ温調・ロ野菜スープ◇ 大きを増加・フまきを塩醤油 こままき塩醤油 こままき塩醤油 こいちごか   | ◇ 株式 (本)  | ◆ デ か  |
| 材料 | ◇ 「無ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「  | ◇ 書子 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | ◇ / / / / / / / / / / / / / / / / / / /   | ◆オレンジ◇  ◇ 離の米  ◇ 離の パケー 調油 焼き ◇ トラウ表 西  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇離もののパン粉焼き◇ 露もも 食塩イシン粉 パルメザンチーズ サラダヤマベツ もや揚げ回温 一口野菜スープ◇ 大きりを選問温 コロ野菜スープ◇ 大き塩醤油 ◇コロ計グ・レいちご  | ◇ 本   | ◆ 「  |
| 材料 | ◇ 「無ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「  | ◇ 書子 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | ◇バナ   | ◆オレンジ◇  ◇ 離の米  ◇ 離の パケー 調油 焼き ◇ トラウ表 西  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇離もののパン粉焼き◇ 露もも 食塩イシン粉 パルメザンチーズ サラダヤマベツ もや揚げ回温 一口野菜スープ◇ 大きりを選問温 コロ野菜スープ◇ 大き塩醤油 ◇コロ計グ・レいちご  | ◇ 株式 (本)  | ◇ デ が  |
| 拉式 | ◇ 「無ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「ない」 「  | ◇ 書子 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | ◇バナ   | ◆オレンジ◇  ◇ 離の米  ◇ 離の パケー 調油 焼き ◇ トラウ表 西  | ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇NEG黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン◇ 黒糖ロールパン ◇離もののパン粉焼き◇ 露もも 食塩イシン粉 パルメザンチーズ サラダヤマベツ もや揚げ回温 一口野菜スープ◇ 大きりを選問温 コロ野菜スープ◇ 大き塩醤油 ◇コロ計グ・レいちご  | ◇ 株式 (本)  | ◆ デ  |
|    | ◆ 「   | ◇ 書子 大   | ◆ / / / /   | ◇オレンジ◇  | ◇ いち ご ◇ ◇ 小 NEG 黒 棚 ロールパン ◇ 黒 糖 ロールパン ◇ 温 軌  | ◇ 「   | ◆ デ  |
|    | ◇電子 (本学年) | ◇  | ◇ /   | ◇オレンジ◇  | ◇ いち ご◇ ◇ 牛乳 ◇ NEG 黒瀬ロールパン◇ 黒瀬ロールパン◇ 黒瀬ロールパン ◇ 3 独もも 食塩 「カールパン ・  | ◇ 精水  | ◆ 「  |





4月25日 (月)

◇さわらの幽庵焼き◇ ◇五目ひじき◇

◇さわらの幽庵焼き◇ サワラ みりん風調味料 薄口醤油 料理酒 刻みゆず

列 五豆が か 日水 で が 日水 で が 日水 で が ま温 口成み み 大 立 人 参 場 さ温 口成み み 計 か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は 温 に は か は れ に は ま か は れ に は ま か は れ に は ま か は れ に は ま か は れ に は ま か は れ に は れ に は ま か は れ に ま か は れ ま か は れ に ま か は れ に ま か は れ に ま か は れ に ま か は れ に ま か は れ ま か は

へ ・ 味 ま 椎 し 味 ね は ・ 生 だ 白 青 れ き

**◇いちご◇** いちご

◇牛乳◇

◇手作りクッキー◇卵不使用

◇味噌汁◇

**◇いちご◇** 

◇ご飯◇ 精白米 水

|         |   |   |   |  |   |  | 表(乳児食)  |
|---------|---|---|---|--|---|--|---|
| 朝か      | 4月1日(金)<br>◇牛乳◇   | 4月2日(土)<br>◇牛乳◇   | 4月4日(月)<br>◇牛乳◇   | 4月5日 (火)<br>◇牛乳◇   | 4月6日 (水)<br>◇牛乳◇  | 4月/日(木)<br>◇牛乳◇  | 4月8日(金)<br>◇牛乳◇   |
| めやの     | ◇しらす&わかめせんべい◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイン◇   | ◇小魚せんべい◇   | ◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  |
| 2       | ◇ポークカレー◇  | ◇ご飯◇  | ◇鶏南蛮うどん◇  | ◇NEG丸ロール◇  | ◇ご飯◇  | ◇豚丼◇   | ◇ご飯◇  |
|         | ◇ひじきサラダ◇  | ◇鮭の照り焼き◇  | ◇ちくわの青のり揚げ◇   | ◇チキンのトマトソースがけ◇   | ◇さわらの漬け焼き◇  | ◇中華春雨サラダ◇  | ◇鶏の唐揚げ◇   |
|         | ◇オレンジ◇  | ◇カブの梅サラダ <b>◇</b>   | ◇スナップえんどう◇  | ◇グリルサラダ◇   | ◇切干大根の煮物◇   | ◇清まし汁◇   | ◇アスパラサラダ◇   |
| 陷食      | V.1 0 2 2 V   | ◇味噌汁◇   | ◇デコポン◇  | ◇コンソメスープ◇  | ◇春の根菜汁◇   | ◇バナナ◇  | ◇味噌汁◇   |
|         |   | ◇ヨーグルト◇   | V 7 4 71.5 V  | ◇いちご◇  | ◇ヨーグルト◇   | V, , V   | ◇デコポン◇  |
|         |   | V = 7701 V  |   | ◇牛乳◇   | V = 7701 V  |  | V / 1/1/2 V   |
| 4       |   | ◇ご飯◇  | ◇鶏南蛮うどん◇  | ◇+乳◇<br>◇NEG丸ロール◇  | ◇ご飯◇  |  | ◇ご飯◇  |
|         | ◇ポークカレー◇  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水  | ◇鶏南蛮うどん◇<br>うどん<br>鶏もも  | NEG丸ロール  | 精色光   | ◇豚丼◇   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水  |
|         | 精白米 豚もも   | ◇鮭の照り焼き◇  | わかめ   | ◇チキンのトマトソースがけ◇<br>鶏キ.キ.  | ◇さわらの清け焼き◇  | 精白米  | ◇鶏の唐揚げ◇   |
|         | 豚もも<br>じゃがいも<br>たまねぎ  | トラウトサーモン<br>濃口醤油  | しめじ<br>人参<br>長葱   | 鶏もも<br>食塩<br>小麦粉(薄力粉)  | ◇さわらの漬け焼き◇<br>サワラ<br>薄口醤油   | 豚もも<br>おろし生姜<br>たまねぎ   | 舞もも<br>おろし生姜  |
|         | たまねぎ<br>人参<br>サラダ油  | 三温糖   | 長葱<br>三温糖<br>濃口醤油   | 小麦粉(薄力粉)<br>サラダ油<br>たまねぎ   | 本みりん合成酒   | たまねぎ<br>生椎茸<br>白滝(糸こんにゃく)  | おろしにんにく   |
|         | バター (イター) (イター) (イター) (イター) (オター) | 合成語   | だし汗ー  | たまねぎ<br>ダイストマト<br>トマトケチャップ   | ◇切干大根の者物◇   | 三温糖  | 茶みりん<br>合成酒   |
|         | カレ一粉  | ◇カブの梅サラダ◇<br>かぶ   | 本みりん食塩  | 食塩   | 切干し大根(乾)  | 濃口醤油   | 小麦粉(薄力粉)<br>片栗粉   |
|         | トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>チキンコンソメ  | かぶ<br>人参<br>えたき<br>す  | ◇ちくわの青のり揚げ◇   | ◇グリルサラダ◇   | 人参<br>油揚げ<br>生椎茸  | だし汁<br>  片栗粉<br>  糸みつば   | サラダ油  |
|         | 食塩  | 梅干し米酢   | 焼きちくわ<br>天ぷら粉   | じゃがいも<br>人参  | サラダ油  | ◇中華春雨サラダ◇  | ◇アスパラサラダ◇<br>グリーンアスパラ   |
|         | ◇ひじきサラダ◇<br>乾)ひじき   | 薄口醤油ごま油   | 水青のり  | スナップえんどう<br>サラダ油   | 薄口醤油だし汁   | 春雨胡瓜   | たまねぎ<br>人参  |
|         | 三温糖濃口醤油   | だし汗   | サラダ油  | 食塩濃口醤油   | さやいんげん  | 人参   | カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)   |
| 材       | 版 1 回 加<br>人 参<br>カーネルコーン   | ◇味噌汁◇<br>じゃがいも  | ◇スナップえんどう◇<br>スナップえんどう  | 三温糖  | ◇春の根菜汁◇<br>むきじゃが芋   | ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖   | ◇味噌汁◇   |
| 料       | カーネルコーン<br>ライトツナフレーク<br>マヨドレ(卵不使用   | 油揚げ   | ◇デコポン◇  | ◇コンソメスープ◇<br>レタス   | 新たまねぎ<br>新ごぼう<br>だし汁  | 二価福<br>米酢<br>白いりごま   | もやし   |
|         |   | だし汁<br>白味噌  | デコポン  | エリンギ   | 新こはつ<br>だし汁<br>白味噌  | ○清まし汁◇   | 小町麩<br>  だし汁<br>  白味噌   |
|         | ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ  | 青ねぎ   |   | カーネルコーン<br>チキンコンソメ<br>会ち   | 日味噌   | 充填豆腐(絹)  | 日味噌青ねぎ  |
|         |   | ◇ヨーグルト◇<br>チチヤス低糖ヨーグルト  |   | 食塩   | ◇ヨーグルト◇<br>チチヤス低糖ヨーグルト  | しめじ<br>薄口醤油  | <u>◇<u>デ</u>⊐ポン◇</u>  |
|         |   |   |   | 水  |   | 食塩だけ   | デコポン  |
|         |   |   |   | ◇いちご◇ いちご  |   | ◇バナナ◇  |   |
|         |   |   |   | ◇牛乳◇   |   | バナナ  |   |
|         |   |   |   | 牛乳   |   |  |   |
|         |   |   |   |  |   |  |   |
|         |   |   |   |  |   |  |   |
|         |   |   |   |  |   |  |   |
| 3<br>R± | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇麦茶◇   | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  |
| おわわ     | ◇りんごケーキ◇  | ◇黒糖まんじゅうとせんべい◇  | ◇米粉さつまいもドーナッ◇   | ◇わかめチーズおにぎり◇   | ◇りんごジャムクッキー◇卵不使用  | ◇オレンジゼリーとマリー◇  | ◇シュガートースト◇  |
| 5       | 4月9日 (土)  | 4月11日 (月)   | 4月12日 (火)   | 4月13日 (水)  | 4月14日(木)  | 4月15日(金)   | 4月16日 (土)   |
| 朝お      | 4月9日(エ)<br>◆牛乳◆   | 4月11日 (月)<br>◇牛乳◇   | 4月12日 (火)<br>◇牛乳◇   | 4月13日 (水)<br>◇牛乳◇  | 4月14日(木)<br>◇牛乳◇  | 4月15日(金)<br>◇牛乳◇   | 4月16日 (工)<br>◇牛乳◇   |
| のや      | ◇ハイハイン◇   | ◇小魚せんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイン◇  | ◇小魚せんべい◇  |
| ١       | ◇ご飯◇  | ◇醤油ラーメン◇  | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇   | ◇NEG黒糖ロールパン◇  | ◇ご飯◇   | ◇ご飯◇  |
|         | ◇カレイの香味焼き◇  | ◇かに玉風◇  | ◇豚肉の生姜焼き◇   | ◇鮭のバター醤油焼き◇  | ◇鶏肉のパン粉焼き◇  | ◇麻婆豆腐◇   | ◇鶏肉のさっぱり炒め◇   |
| مه      | ◇ブロッコリーのツナサラダ◇  | ◇スナップえんどう◇  | ◇おかかサラダ◇  | ◇新ごぼうのきんぴら◇  | ◇春キャベツのしらす和え◇   | ◇レタスとささみの梅和え◇  | ◇小松菜の白和え◇   |
| MI      | ◇清まし汁◇  | ◇ヨーグルト◇   | ◇味噌汁◇   | ◇清まし汁◇   | ◇コロコロ野菜スープ◇   | ◇ヨーグルト◇  | ◇味噌汁◇   |
|         | ◇オレンジ◇  | · · · · · · · · · · · ·   | ◇バナナ◇   | ◇オレンジ◇   | ◇いちご◇   |  | ◇デコポン◇  |
|         | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·   |   |   |  | ◇牛乳◇  |  |   |
| 1       | ◇ご飯◇  | ◇醤油ラーメン◇  | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇   | ◇NEG黒糖ロールパン◇  | ◇ご飯◇   | ◇ご飯◇  |
|         | 精白米<br>水  | フーメン<br>豚もも   | 精白米水  | 精白米水   | 黒糖ロールパン   | 精白米<br>水   | 精白米水  |
|         | ◇カレイの香味焼き◇  | もやし<br>カーネルコーン  | ◇豚肉の生姜焼き◇   | ◇鮭のバター醤油焼き◇  | <ul><li>◇鶏肉のパン粉焼き◇</li><li>鶏もも</li></ul>  | ◇麻婆豆腐◇   | ◇鶏肉のさっぱり炒め◇   |
|         | カラスカレイ<br>薄口醤油  | 小松菜<br>ガラスープ(顆粒)  | 豚もも<br>  たまねぎ   | トラウトサーモン<br>小麦粉(薄力粉)   | 食塩<br>  ドライバン粉  | 木綿豆腐<br>豚挽き肉   | 鶏もも<br>小麦粉(薄力粉)   |
|         | 本みりん<br>合成酒   | 濃口醤油<br>ごま油<br>水  | おろし生姜<br>濃口醤油   | 濃口醤油<br>バター  | パルメザンチーズ<br>サラダ油  | たまねぎ   | たまねぎ<br>グリーンアスパラ<br>おろし生姜<br>サラロ海   |
|         | おろし生姜<br>おろしにんにく  |   | 三温糖<br>本みりん   |  | ◇春キャベツのしらす和え◇   | おろし生姜<br>  おろしにんにく   | おろし生姜<br>サラダ油   |
|         | ◇ブロッコリーのツナサラダ◇  | ◇かに玉風◇<br>鶏卵  | 合成酒<br>サラダ油   | ◇新ごぼうのきんぴら◇<br>新ごぼう<br>豚もも   | 春キャベツ<br>人参   | 赤味噌  | 辰山醤油<br>三温糖   |
|         | ブロッコリー<br>人参  | かにかま<br>たまねぎ<br>青ねぎ   | ◇おかかサラダ◇  | 人参<br>白滝(糸こんにゃく)<br>サラダ油<br>三温糖  | もやし金揚げしらす   | 三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒   | 米酢  |
| - 1     | ライトツナフレーク   |   | キャベツ  | サラダ油   | ごま油   | ガラスープ(顆粒)  | ◇小松菜の白和え◇<br>木綿豆腐   |
|         | 米酢  | 食塩  | 人参  | 三温糖  | 薄口醤油  |  | 白ねりごま   |
|         | 薄口醤油  | 食塩<br>サラダ油  | 人参<br>  さやいんげん  | 湿口醤油   | 三温糖   | 片栗粉<br>青ねぎ   | 三温糖   |
|         | 米酢<br>薄口醤油<br>三番油<br>三ま油  | 食塩<br>サラロ温<br>連<br>温温<br>悪<br>独<br>温<br>悪<br>粉  | 人参<br>  さやいんげん<br>  米計<br>  三温糖<br>  濃口醤油   | 濃口醤油<br>  ごま油<br>  白いりごま   | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまねぎ  | 青ねぎ<br>◇レタスとささみの梅和え◇   | 三温糖食塩   |
| 材       | 薄口醤油<br>三温糖<br>ごま油<br>◇清まし汁◇  | 食塩<br>サラダ油<br>濃口醤油<br>三温栗粉<br>ガラスープ(顆粒)   | 人参<br>  さやいんげん<br>  米計<br>  三温糖<br>  濃口醤油   | 濃口醤油<br>ごま油<br>白いりごま<br>絹さや  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまねぎ 人食塩  | 青ねぎ<br>◇レタスとささみの梅和え◇<br>レタス  | 三温糖<br>食塩<br>薄口醤油<br>小松袋  |
| 材料      | 薄口醤油<br>三二番糖<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>たまかめ  | 食塩<br>サラダ油<br>港口四番油<br>三温栗粉<br>ガラスープ(顆粒)<br>◇スナップえんどう◇  | 人参<br>  さやいんげん<br>  米酢<br>  三温糖   | 濃ま山醤油<br>ごもいりごま<br>網さや<br>◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまねぎ 人参 食塩 四醤油  | 青ねぎ<br>◇レタスとささみの梅和え◇<br>レタス<br>鶏ささみ<br>人参                                    | 三温糖<br>食塩<br>薄口醤油<br>小松菜<br>人参<br>つきこんにゃく(黒)  |
| 材料      | 薄三」<br>神田<br>田温ま<br>清まか口塩<br>大わず<br>かった<br>で<br>たわず<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>に<br>で<br>に<br>に<br>に<br>で<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に   | 食塩<br>サラダ油<br>濃口醤油<br>三温栗粉<br>ガラスープ(顆粒)   | 人参いんげん<br>参いんげん<br>を心能を<br>を当温口塩まか<br>を味噌汁ぐ   | 源丁書油<br>日醤油 コロット コロット コロット コロット コロット コロット コロット コロット  | 三温糖   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 親ささみ 人参 梅干し 米酢   | 三温糖<br>食塩<br>薄口醤油<br>小松豢  |
| 材料      | 薄温油<br>温温まましたざ<br>かたわかの醤油<br>もしたがの醤油  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人きやいん/げん<br>米音に 糖醤油 温度 (重まか 計画 ) はままか 計画 (重まか ) 計会 (水 味噌 麩茸   | 温では、<br>温では、<br>温では、<br>温では、<br>一部は、<br>一部は、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一 | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまねぎ 人参 食塩 四醤油  | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス カラックを 入参 大格干し 米部 三温糖                                   | 三温糖<br>連塩塩塩<br>連油<br>小松参<br>人参<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の<br>一次の  |
| 材料      | 薄三」<br>神田<br>田温ま<br>清まか口塩<br>大わず<br>かった<br>で<br>たわず<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>に<br>で<br>に<br>に<br>に<br>で<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に<br>に   | 食塩 消油<br>濃三温等<br>サラダ番糖<br>三片栗彩<br>ガラス ブ (顆粒)<br>水<br>◇スナップえんどう◇<br>スナップえんどう                                   | 人さ米三濃度ご素 は は は は は は は は は は は は は は は は は は は  | 濃丁 は は は は は は は は は は は は は は は は は は は   | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまかき<br>を選問した。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 親ささみ 人参 梅干し 米酢   | 三塩糖<br>三塩糖<br>薄ロ母菜<br>小参きこん/にゃく(黒)<br>濃温糖<br>◇味噌汁◆しめじ   |
| 材料      | 薄三ご 清温油 は 日本  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人さればん<br>**といいが<br>**といいが<br>**・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | 温では、<br>温では、<br>温では、<br>温では、<br>一部は、<br>一部は、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一部に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一に、<br>一 | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまねぎ 人参塩 満プロ汁 だし いちご◇ いちご いちご   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 強さきみ 梅干計 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・           | 三温糖<br>連塩塩塩塩<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一<br>一一  |
| 材料      | 薄三ご 清温油 は 日本  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人さ米三濃度ご素 は は かい は が は が は が は が は が は が は が は が は が は   | 濃正はさます。<br>温まいさもし、<br>清東の可塩は<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまかき<br>を選問した。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタスとささみの梅和え◇ ルタスとさるみ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | 三食糖<br>三塩塩<br>薄ロ 研菜<br>人参きこん/にやく(黒)<br>三 田贈<br>一は<br>には<br>には<br>には<br>には<br>には<br>には<br>には<br>には<br>には<br>に  |
| 材料      | 薄三ご 清温油 は 日本  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人で<br>・ (人) が<br>・ (人) | 濃正はさます。<br>温まいさもし、<br>清東の可塩は<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまかき<br>を選問した。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 強さきみ 梅干計 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・           | 三食糖<br>温塩<br>選塩 留菜<br>人のこの<br>表型 口器抽<br>◇味噌 けへ<br>しめかかけ<br>に味噌<br>◇デュポン◇  |
| 材料      | 薄三ご 清温油 は 日本  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人で<br>・ (人) が<br>・ (人) | 濃正はさます。<br>温まいさもし、<br>清東の可塩は<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまかき<br>を選問した。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 強さきみ 梅干計 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・           | 三食塩塩<br>塩塩 四年<br>大参きこの油<br>温湿 日本<br>・ (黒)<br>温湿温<br>・ (単)<br>・ (単)<br>・ (大)<br>・ (土)<br>・ (大)<br>・ (土)<br>・ (大)<br>・ (大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大)<br>(大) |
| 材料      | 薄三ご   | 食塩 油油<br>温温温糖<br>片葉粉 ブラスープ(顆粒)<br>水<br>◇スナップえんどう◇<br>スナップえんどう◇<br>◇ヨーグルト◇<br>チチチヤス低糖3ーグルト                     | 人さ米三濃食ご条 ◇ いん 糖醤 油 お ◇ 水色 中部 温田 塩まか 味噌 番醤 油 つ 汁 麩茸汁噌ぎ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | 濃ご白油 まで  | 三温糖 ◇コロコ野菜スープ◇ たまかき 人参塩醤油 だいちご ◇ トリンプ  ◇ トリ | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 難ささみ 梅干計 悪温 糖糖 三温 素強 つお ◇ヨーグルト◇ チチャス 低糖3-グルト           | 三食薄地<br>温塩 醤油<br>小人参こ ん/にやく(黒)<br>濃温 醤油<br>◇ 味噌 し<br>心のかが汁噌<br>◇ デコポン<br>◇ デコポン   |
| 3時      | 薄三ご 清温油 は 日本  | 食り<br>食り<br>強温<br>は<br>は<br>は<br>は<br>は<br>で<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が<br>が | 人で<br>・ (人) が<br>・ (人) | 濃正はさます。<br>温まいさもし、<br>清東の可塩は<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・  | 三温糖 ◇コロコロ野菜スープ◇ たまかき<br>を選問した。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 青ねぎ ◇レタスとささみの梅和え◇ レタス 強さきみ 梅干計 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・           | 三食療物 (黒) 温塩 (温度   |

| 朝      | 4月18日(月)<br>◇牛乳◇                           | 4月19日(火)<br>◇牛乳◇                             | 4月20日 (水)<br>◇牛乳◇                     | 4月21日 (木)<br>◇牛乳◇       | 4月22日(金)<br>◇牛乳◇ | 4月23日 (土)<br>◇牛乳◇  | 4月25日 (月)<br>◇牛乳◇  |
|--------|--|--|---------------------------------------|-------------------------|------------------|--|--|
| おやつ    | ◇〒北◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇                          | ◇ 〒チレ◇ ◇ しらす & わかめせんべい◇                      | ◇ 野菜入りソフトおせんべい◇                       | ◇ハイハイン◇                 | ◇小魚せんべい◇         | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇ 〒 # 1 ◇ しらす&わかめせんべい◇   |
|        | ◇ご飯◇                                       | ◇春野菜のスパゲティ◇                                  | ◇ビビンバ丼◇                               | ◇ご飯◇                    | ◇ご飯◇             | ◇ご飯◇   | ◇ご飯◇   |
|        | ◇鶏肉のマーマレード焼き◇                              | ◇お豆サラダ◇                                      | ◇ビーフンサラダ◇                             | ◇鮭の西京焼き◇                | ◇タラのフライ◇         | ◇さわらの味噌煮◇  | ◇さわらの幽庵焼き◇   |
| 給      | ◇わかめ和え◇                                    | ◇コーンスープ◇ (豆乳入り)                              | ◇玉子スープ◇                               | ◇新じゃがサラダ◇               | ◇和風マカロニサラダ◇      | ◇厚揚げの炒め煮◇  | ◇五目ひじき◇  |
| 食      | ◇清まし汁◇                                     | ◇ヨーグルト◇                                      | <b>◇いちご◇</b>                          | ◇若竹汁◇                   | ◇清まし汁◇           | ◇清まし汁◇   | ◇味噌汁◇  |
|        | ◇オレンジ◇                                     |  |                                       | ◇バナナ◇                   | ◇オレンジ◇           | <b>◇デコポン</b> ◇   | <b>◇いちご◇</b>   |
| 材料     | ◇ 「新水 ◇ ・                                  | ◇春野菜ティー  ***  **  **  **  **  **  **  **  ** | ◆                                     | ◇ 「                     | ○ 本本 ・           | ◇ 本語 (本語 ) 本語 (本語 | ◇ 「  |
| 3      | <b>◇</b> 牛乳◇                               | ◇牛乳◇   | いらこ<br><b>◇</b> 牛乳◇                   | ◇牛乳◇                    | ◇牛乳◇             | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇   |
| 時おや    | ◇あずきときなこのスコーン◇                             | ◇新じゃが芋っこからあげ◇                                | ◇春キャペツのカレー風味トースト◇                     | ◇お麩ラスク◇                 | ◇じゃが芋団子◇         | ◇ワッフル◇   | ◇ 手作りクッキー◇卵不使用   |
| 2      | 4月26日 (月)                                  | 4月2/日 (火)                                    | 4月28日 (水)                             | 4月30日 (金)               |                  |  |  |
| 朝お     | ◇牛乳◇                                       | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇                                  | ◇牛乳◇                    |                  |  |  |
| やつ     | ◇野菜入りソフトおせんべい◇                             | ◇ハイハイン◇                                      | ◇小魚せんべい◇                              | ◇岩塚のお子様せんべい◇            |                  |  |  |
|        | ◇ご飯◇                                       | ◇ご飯◇   | ◇NEGロールパン◇                            | ◇ご飯◇                    |                  |  |  |
|        | ◇八宝菜◇                                      | ◇豚肉と春キャベツの味噌炒め◇                              | ◇煮込みハンバーグ◇                            | ◇カレイのみりん焼き◇             |                  |  |  |
| 給      | ◇春キャベツののり和え◇                               | ◇新ごぼうのサラダ◇                                   | ◇キャベツサラダ◇                             | ◇アスパラのごま和え◇             |                  |  |  |
| 食      | ◇オレンジ◇                                     | <b>◇そうめん汁◇</b>                               | ◇野菜スープ◇                               | ◇味噌汁◇                   |                  |  |  |
|        |  | ◇バナナ◇  | ◇あまなつ◇                                | <b>◇いちご◇</b>            |                  |  |  |
|        |  |  | ◇牛乳◇                                  |                         |                  |  |  |
|        | ◇ご飯◇<br>精白米                                | ◇ご飯◇<br>精白米                                  | ◇NEGロールパン◇<br>NEGロールパン                | ◇ご飯◇<br>精白米             |                  |  |  |
|        | 水  | 水  | ◇煮込みハンバーグ◇                            | 水                       |                  |  |  |
|        | ◇八宝菜◇<br>豚もも                               | <ul><li>◇豚肉と春キャベツの味噌炒<br/>豚もも</li></ul>      | 鶏挽き肉                                  | ◇カレイのみりん焼き◇<br>カラスカレイ   |                  |  |  |
|        | 白菜<br>たまねぎ                                 | 春キャベツ<br>新たまねぎ                               | たまねぎ<br>鶏卵<br>食塩                      | 薄口醤油<br>本みりん            |                  | 11-212   |  |
|        | 人参<br>ハナメイムキエヒ                             | 人参サラダ油                                       | トライバン粉                                | 合成酒                     | \$ \$ A          | The same   | Kin a  |
|        | 生椎茸絹さや                                     | おろし生姜白味噌                                     | ・・・・ソース・・・・・・ 水                       | ◇アスパラのごま和え◇<br>グリーンアスパラ | 1                |  | 350  |
|        | サラダ油食塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 三温糖<br>濃口醤油                                  | トマトケチャップウスターソース                       | キャベツ<br>人参<br>白すりごま     |                  | <今月使用の旬の食材   | t> \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\  |
|        | ガラスープ(顆粒)<br>薄口醤油                          | ◇新ごぼうのサラダ◇<br>新ごぼう                           | チギショシソダ<br>三温糖                        | 三温糖                     |                  | まねぎ 新じゃがいも   |  |
|        | 合成酒<br>本みりん<br>片栗粉                         | 新こはつ<br>  人参<br>  カーネルコーン                    | ◇キャベツサラダ◇                             | 濃口醤油<br>だし汁             |                  | レンジ でこぽん あま<br>キャベツ 新ごぼう アン  |  |
|        | うすら卵水煮                                     | カーベルコーン<br>濃口醤油<br>三温糖                       | *キャベツ<br>胡瓜<br>カーネルコーン                | ◇味噌汁◇<br>小町麩            |                  | マイバック 新こは J ブ / )<br>)こ スナップエンドウ   | へハフ 絹さや  |
| 材      | ◇春キャベツののり和え◇<br>春キャベツ                      | だし汁<br>マヨドレ(卵不使用)                            | 米酢<br>造口醤油                            | わかめたし汁                  |                  |  |  |
| 料      | 人参<br>ごま油                                  | 白いりごま  | 三温糖グニま油                               | 白味噌                     | 1                | お誕生日会・・・・28日   |  |
|        | 薄口醤油<br>三温糖                                | ◇そうめん汁◇<br>乾)そうめん                            | ◇野菜スープ◇                               | ◇いちご◇<br>いちご            | **               | 仕入れの都合により献   | 立が 🌙   |
|        | きさみのり                                      | しめじ<br>薄口醤油                                  | じゃがいも<br>  人参<br>  エリンギ               |                         |                  | 更になる場合がござい   | The state of the s |
|        | ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ                           | 食塩<br>だし汁<br>糸みつば                            | エリンキ<br>チキンコンソメ<br>薄口醤油               |                         | The first        | 0 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -  | 1  |
|        |  |  | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |                         | 200              | 0.000  | 145  |
|        |  | ◇バナナ◇<br>バナナ                                 | 水<br>◇あまなつ◇                           |                         |                  | -  |  |
|        |  |  | あまなつ                                  |                         |                  |  |  |
|        |  |  | ◇牛乳◇<br>牛乳◇                           |                         |                  |  |  |
|        |  |  |                                       |                         |                  |  |  |
|        |  |  |                                       |                         |                  |  |  |
|        |  |  |                                       |                         |                  |  | LEOC   |
| 3<br>時 | ◇麦茶◇                                       | ◇牛乳◇   | ◇りんごジュース◇                             | ◇牛乳◇                    |                  |  |  |
|        |  | 1  | 1                                     | La accesa a a conse     | I .              |  |  |
| おやっ    | ◇おかかおにぎり◇                                  | ◇チーズトースト◇                                    | ◇苺ミルクプリン◇                             | ◇今川焼き◇カスタード             |                  |  |  |

|                                       | 4月1日(金)   | . <b>あゆみ保育園</b> 🧶<br>  4月2日(土)  | 4月4日(月)  | 4月5日 (火)  | <b>● ● ● ◎ ● ◎ ◎ ◎ ◎ ◎</b> ● ●<br>  4月6日(水)   | ● ● ○ ○ ◆ ● 4月献立   4月 /日 (木)   | 4月8日(金)   |
|---------------------------------------|---|---|--|---|---|--|---|
| 朝お                                    | >牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  |
| ,                                     | >しらす&わかめせんべい◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイン◇  | ◇小魚せんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇野菜入りソフトおせんべいく  |
| +                                     | >ポークカレー◇  | ◇ご飯◇  | ◇鶏南蛮うどん◇   | ◇NEG丸ロール◇   | ◇ご飯◇  | ◇豚丼◇   | ◇ご飯◇  |
|                                       | ◇ひじきサラダ◇  | ◇鮭の照り焼き◇  | ◇煮魚◇   | ◇チキンのトマトソースがけ◇  | ◇さわらの漬け焼き◇  | ◇中華春雨サラダ◇  | ◇鶏の照り焼き◇  |
|                                       |   |   |  |   |   |  |   |
| , ·                                   | <b>◇オレンジ</b> ◇  | ◇カブの梅サラダ◇   | ◇さやいんげん◇   | ◇グリルサラダ◇  | ◇切干大根の煮物◇   | ◇清まし汁◇   | ◇アスパラサラダ◇   |
| 1                                     |   | ◇味噌汁◇   | ◇デコポン◇   | ◇コンソメスープ◇   | ◇春の根菜汁◇   | ◇バナナ◇  | ◇味噌汁◇   |
|                                       |   | ◇ヨーグルト◇   |  | <b>◇いちご◇</b>  | ◇ヨーグルト◇   |  | <b>◇デコポン</b> ◇  |
|                                       |   |   |  | ◇牛乳◇  |   |  |   |
| t                                     |   | ◇ご飯◇<br>精白米   | ◇鶏南蛮うどん◇   | ◇NEG丸ロール◇   | ◇ご飯◇<br>精白米   |  | ◇ご飯◇<br>精白米   |
|                                       | >ポークカレー◇  | 日<br>日<br>大   | ◇鶏南蛮うどん◇<br>うどん<br>鶏もも   | NEG丸ロール   | 精日米<br>水  | ◇豚丼◇   | │ 精日米<br>│ 水  |
|                                       | 精白米 医生生   | ◇鮭の照り焼き◇  |  | ◇チキンのトマトソースがけ◇<br>鶏±±   | △さわらの漬け焼き△  | 精白米  | ◇鶏の照り焼き◇  |
|                                       | 豚もも<br>じゃがいも  | トラウトサーモン  | 人参   | 鶏もも食塩   | ◇さわらの漬け焼き◇<br>サワラ<br>薄口醤油   | 豚もも<br>おろし生姜<br>たまねぎ   | 鶏もも<br>おろし生姜  |
|                                       | たまねぎ 人参   | 濃口醤油<br>三温糖   | 三温糖  | 小麦粉(薄力粉)<br>サラダ油  | 本みりん  | 生椎茸  | 濃口醤油  |
|                                       | サラダ油<br>バター   | 合成酒<br>片栗粉  | しい<br>しい<br>しい<br>の<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>に<br>に<br>い<br>た<br>に<br>い<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た<br>り<br>た | サラダ油<br>たまねぎ<br>ダイストマト  | 合成酒   | 百滝(糸こんにゃく)<br>三温糖  | 本みりん<br>合成酒   |
|                                       | 小麦粉(薄力粉)<br>カレー粉  | ◇カブの梅サラダ◇   | 薄口醤油<br>本みりん   | トマトケチャップ<br>食塩  | ◇切干大根の煮物◇<br>切干し大根(乾)   | 薄口醤油<br>濃口醤油   | 片栗粉   |
|                                       | トマトケチャップ  | かぶ人参  | 食塩   | 三温糖   | 人参 油揚げ  | だし汁<br>片栗粉   | ◇アスパラサラダ <b>◇</b>   |
|                                       | ウスターソース<br>チキンコンソメ  | えのき茸  | ◇煮魚◇   | ◇グリルサラダ◇  | <b>生椎苷</b>  |  | ・グリーンアスパラ<br>たまねぎ   |
|                                       | 食塩  | 梅干し米酢   | <b>トカラスカレイ</b>   | じゃがいも   | サラダ油<br>三温糖<br>薄口醤油   | ◇中華春雨サラダ◇  | 人参<br>カーネルコーン _   |
| <                                     | ◇ひじきサラダ◇  | 淳口醤油  | 三温糖  | 人参  | 薄置醤油  | 春雨胡瓜   | マヨドレ(卵不使用)  |
|                                       | 乾)ひじき<br>三温糖  | ごま油だし汁  | だし汁<br>片栗粉   | 食塩<br>濃口醤油  | だし汁<br>さやいんげん   | 人参ごま油  | ◇味噌汁◇   |
|                                       | 濃口醤油<br>人参  |   | ◇さやいんげん◇   | 三温糖   | ◇春の根菜汁◇   | 濃口醤油   | もやし   |
|                                       | カーネルコーン   | ◇味噌汁◇<br>じゃがいも  | さやいんげん   | ◇コンソメスープ◇   | むきじゃが芋  | 三温糖  | もやし<br>小町麩<br>だし汁<br>白味噌  |
| l                                     | ライトツナフレーク<br>マヨドレ(卵不使用  | 油揚げだし汁  | <i>◇</i> デコポン◇   | レタス<br>エリンギ   | 新たまねぎ<br>新ごぼう   | 白いりごま  | 日味噌青ねぎ  |
| ١,                                    | ◇オレンジ <b>◇</b>  | 白味噌青ねぎ  | ゚゙デ゙コポン  | カーネルコーン   | だし汁白味噌  | ◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)  | <b>◇デコポン</b> ◇  |
| ľ                                     | 清見オレンジ  | ◇ヨーグルト◇   |  | チキンゴンソメ<br>食塩<br>薄口醤油   | ◇ヨーグルト◇   | しめじ  | デコポン  |
|                                       |   | チチャス低糖ヨーゲルト   |  | 海口醤油<br>水   | ◆ヨーグルト◆<br>チチャス低糖ヨーゲルト  | 淳口醤油<br>  食塩<br>  だし汁  |   |
|                                       |   |   |  | ◇いちご◇   |   | たし汁  |   |
|                                       |   |   |  | いちご   |   | ◇バナナ◇<br>バナナ   |   |
| l                                     |   |   |  | ◇牛乳◇<br>牛乳  |   | ,,,,   |   |
|                                       |   |   |  | 牛乳  |   |  |   |
|                                       |   |   |  |   |   |  |   |
|                                       |   |   |  |   |   |  |   |
|                                       |   |   |  |   |   |  |   |
|                                       |   |   |  |   |   |  |   |
| <                                     | >牛乳◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇麦茶◇  | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  |
| ١.                                    | >りんごコンポート◇  | ◇きなこマカロニ◇   | ◇さつま芋スティック◇  | ◇わかめチーズおにぎり◇  | ◇りんごジャムクッキー◇卵不使用  | ◇オレンジゼリー◇  | ◇シュガートースト◇  |
| 1                                     |   | V C & C \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \   |  |   | V 770 E 7 18771 V 91-1 12/11  | V4000C) V  |   |
| ,                                     | 4月9日(土)<br>>牛乳◇   | 4月11日(月)<br>◇牛乳◇  | 4月12日 (火)<br>◇牛乳◇  | 4月13日 (水)<br>◇牛乳◇   | 4月14日(木)<br>◇牛乳◇  | 4月15日(金)<br>◇牛乳◇   | 4月16日(土)<br>◇牛乳◇  |
| 5                                     | 0 1 10 0  |   |  |   |   |  |   |
|                                       | シハイハイン◇   | ◇小角せんべい◇  |  |   |   |  |   |
| +                                     | ◇ハイハイン◇   | ◇小魚せんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイン◇  | ◇小魚せんべい◇  |
| <                                     | ◇ご飯◇  | ◇野菜たっぷりうどん◇   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li></ul>  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇  | ◇野菜入りソフトおせんべい◇<br>◇食パン◇   | ◇ハイハイン◇ ◇ご飯◇   | ◇小魚せんべい◇  |
| <                                     | ◇ご飯◇<br>◇カレイの香味焼き◇  | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>◇煮魚◇   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇豚肉の生姜焼き◇</li></ul>  | <ul><li>◇しらす&amp;わかめせんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇鮭のバター醤油焼き◇</li></ul>  | <ul><li>◇野菜入りソフトおせんべい◇</li><li>◇食パン◇</li><li>◇鶏肉のパン粉焼き◇</li></ul>   | <ul><li>◇ハイハイン◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇麻婆豆腐◇</li></ul>  | <ul><li>◇小魚せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇鶏肉のさっぱり炒めぐ</li></ul>   |
| <                                     | ◇ご飯◇  | ◇野菜たっぷりうどん◇   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li></ul>  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇  | ◇野菜入りソフトおせんべい◇<br>◇食パン◇   | ◇ハイハイン◇ ◇ご飯◇   | ◇小魚せんべい◇  |
| <                                     | ◇ご飯◇<br>◇カレイの香味焼き◇  | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>◇煮魚◇   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇豚肉の生姜焼き◇</li></ul>  | <ul><li>◇しらす&amp;わかめせんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇鮭のバター醤油焼き◇</li></ul>  | <ul><li>◇野菜入りソフトおせんべい◇</li><li>◇食パン◇</li><li>◇鶏肉のパン粉焼き◇</li></ul>   | <ul><li>◇ハイハイン◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇麻婆豆腐◇</li></ul>  | <ul><li>◇小魚せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇鶏肉のさっぱり炒めぐ</li></ul>   |
| <                                     | ◇ご飯◇<br>◇カレイの香味焼き◇<br>◇ブロッコリーのツナサラダ◇  | <ul><li>◇野菜たっぷりうどん◇</li><li>◇煮魚◇</li><li>◇さやいんげん◇</li></ul>   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇豚肉の生姜焼き◇</li><li>◇おかかサラダ◇</li></ul>   | <ul><li>◇しらす&amp;わかめせんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇鮭のバター醤油焼き◇</li><li>◇新ごぼうのきんぴら◇</li></ul>  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇<br>◇食パン◇<br>◇鶏肉のパン粉焼き◇<br>◇春キャベツのしらす和え◇  | ◇ハイハイン◇ ◇ご飯◇ ◇麻婆豆腐◇ ◇レタスとささみの梅和え◇  | ◇小魚せんべい◇<br>◇ご飯◇<br>◇鶏肉のさっぱり炒めぐ<br>◇小松菜の白和え◇  |
| <                                     | ◇ご飯◇<br>◇カレイの香味焼き◇<br>>ブロッコリーのツナサラダ◇<br>◇清まし汁◇  | <ul><li>◇野菜たっぷりうどん◇</li><li>◇煮魚◇</li><li>◇さやいんげん◇</li></ul>   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇おかかサラダ◇ ◇味噌汁◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇<br>◇ご飯◇<br>◇鮭のパター醤油焼き◇<br>◇新ごぼうのきんびら◇<br>◇清まし汁◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇春キャベツのしらす和え◇ ◇コロコロ野菜スープ◇ ◇いちご◇   | ◇ハイハイン◇ ◇ご飯◇ ◇麻婆豆腐◇ ◇レタスとささみの梅和え◇  | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒めぐ ◇小松菜の白和え◇ ◇味噌汁◇   |
| ~ ~ ~ ~ ~                             | ンご飯◇  >カレイの香味焼き◇  >オレッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  | ◆野菜たっぷりうどん◆ ◆煮魚◆ ◆さやいんげん◆ ◆ヨーグルト◆   | <ul><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li><li>◇ご飯◇</li><li>◇豚肉の生姜焼き◇</li><li>◇おかかサラダ◇</li><li>◇味噌汁◇</li><li>◇バナナ◇</li></ul>   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コロコ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇   | <ul> <li>ハイハイン◇</li> <li>◇ハイハイン◇</li> <li>◇麻婆豆腐◇</li> <li>◇レタスとささみの梅和え◇</li> <li>◇ヨーグルト◇</li> </ul>  | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ ◇小松菜の白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇デコポン◇  |
| < < <                                 | ◇ご飯◇<br>◇カレイの香味焼き◇<br>>ブロッコリーのツナサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇  | ◆野菜たっぷりうどん◆ ◆煮魚◆ ◆さやいんげん◆ ◆ヨーグルト◆   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇おかかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇パナナ◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇<br>◇ご飯◇<br>◇鮭のバター醤油焼き◇<br>◇新ごぼうのきんびら◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇   | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コロコ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEG耳なし食パン   | ◇ハイハイン◇ ◇ご飯◇ ◇麻婆豆腐◇ ◇レタスとささみの梅和え◇ ◇ヨーグルト◇  | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒めぐ ◇小松菜の白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇デコポン◇  |
| < < <                                 | ンご飯◇  >カレイの香味焼き◇  >ブロッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  ご飯◇ 精白米  >カレイの香味焼き◇   | ◆野菜たっぷりうどん◆ ◆煮魚◆ ◆さやいんげん◆ ◆ヨーグルト◆  ◆野菜たっぷりうどん◆ うどん をももやし カーネルコーン  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇おかかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水 ◇豚肉の生姜焼き◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コロコ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEG耳なし食パン >鶏魚肉のパン粉焼き◇ 鹿±.4.   | ◆ハイハイン◇ ◆ハイハイン◇ ◆ ご飯◆ ◆レタスとささみの梅和え◇ ◆ヨーグルト◆  ◆ご飯◆ 精白米 水  | <ul> <li>◇小魚せんべい◇</li> <li>◇ご飯◇</li> <li>◇鶏肉のさっぱり炒めぐ</li> <li>◇小松葉の白和え◇</li> <li>◇味噌汁◇</li> <li>◇デコポン◇</li> <li>◇ご飯◇</li> <li>精白米</li> <li>◇認めのさっぱり炒め◇</li> </ul>   |
| < < <                                 | ンご飯◇  >カレイの香味焼き◇  >ブロッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  ご飯◇ 精白米  >カレイの香味焼き◇   | ◆野菜たっぷりうどん◆ ◆煮魚◆ ◆さやいんげん◆ ◆ヨーグルト◆  ◆野菜たっぷりうどん◆ うどん をももやし カーネルコーン  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇おかかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水 ◇豚肉の生姜焼き◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精白米 水  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コロコ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEG耳なし食パン >鶏魚肉のパン粉焼き◇ 鹿±.4.   | ◆ハイハイン◇ ◆ハイハイン◇ ◆ ご飯◆ ◆レタスとささみの梅和え◇ ◆ヨーグルト◆  ◆ご飯◆ 精白米 水  | <ul> <li>◇小魚せんべい◇</li> <li>◇ご飯◇</li> <li>◇鶏肉のさっぱり炒めぐ</li> <li>◇小松葉の白和え◇</li> <li>◇味噌汁◇</li> <li>◇デコポン◇</li> <li>◇ご飯◇</li> <li>精白米</li> <li>◇認めのさっぱり炒め◇</li> </ul>   |
| < < <                                 | つご飯◇  >プロッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  ※前日米  水  >カスルイの香味焼き◇ カプロッコリーのツナサラダ◇  対策日米  ホカリカスルはイカップロ醤油   | ◆野葉たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◆野葉たっぷりうどん◇ うどん 豚もも もやしスルーン カー枚求 造口 醤油   | <ul> <li>☆岩塚のお子様せんべい◇</li> <li>☆脳のの生姜焼き◇</li> <li>◇豚肉の生姜焼き◇</li> <li>◇味噌汁◇</li> <li>◇バナナ◇</li> <li>季精白水</li> <li>◇豚肉の生姜焼き◇</li> <li>豚ももおどし生姜</li> </ul>                        | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇  精白米 水 ◇鮭のバター醤油焼き◇ トラウナザーモン 小麦野湾カ粉) 濃口醤油   | ◆野菜入りソフトおせんべい◆ ◆食パン◆ ◆鶏肉のパン粉焼き◆ ◆鶏肉のパン粉焼き◆ ◆コココ野菜スープ◆ ◆いちご◆ ◆牛乳◆ ・小ちご◆ ・サ乳ぐ ・ かEG目なし食パン ・ 強肉のパン粉焼き◆ 養塩 ・ドライバン粉 ・ パレメザンチーズ   | <ul> <li>ハイハイン◇</li> <li>◇ バ飯 ◇</li> <li>麻婆豆腐◇</li> <li>◇ レタスとささみの梅和え◇</li> <li>◇ ヨーグルト◇</li> <li></li></ul>   | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒めぐ ◇小松菜の白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇デコポン◇  ◇ご飯◇ 輔用※ ◇鶏もも、 ※割もも、 がまります。 ※割り、 ※割り、 ※割り、 ※割り、 ※割り、 ※割り、 ※割り、 ※割り、   |
| < < < < < <                           | ンご飯◇  >プルノの香味焼き◇  フブロッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  ****  ***  ***  ***  **  **  **  **   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◇野菜たっぷりうどん◇ がどももやしカーネルコーン かとすー 海口醤油 本みりん   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇ 豚肉かかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇  ◇び飯◇ 精白米  ◇豚肉の生姜焼き◇ (豚もも) (豚もも) (豚もも) (豚もも) (豚もまぎ) (豚は) (豚は)   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 料箱つ米 、 ◇鮭のバター醤油焼き◇ トラウササモン ・小麦切薄カ粉) 渡り雪油 バター   | ◆野菜入りソフトおせんべい◆ ◆食パン◆ ◆鶏肉のパン粉焼き◆ ◆鶏肉のパン粉焼き◆ ◆コロコ野菜スープ◆ ◆いちご◆ ◆牛乳◆ ◆食りご◆ NECはてし食パン ・ 鶏肉のパン粉焼き◆ 鶏もも を塩 ドライバン粉 ・ パルメザンチーズ サラダ油  | ◆ハイハイン◇  ◇   | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒め。 ◇小松菜の白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇デコポン◇  ◇ご飯◇ 輔用※ ◇鶏もも。 ※新まも。 ※新まり、 ※新まり、 ※カーカーカー)   |
| < < < < < <                           | つご飯◇  >プロッコリーのツナサラダ◇  >清まし汁◇  >オレンジ◇  ※前日米  水  >カスルイの香味焼き◇ カプロッコリーのツナサラダ◇  対策日米  ホカリカスルはイカップロ醤油   | ◆野葉たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◆野葉たっぷりうどん◇ うどん 豚もも もやしスルーン カー枚求 造口 醤油   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇おかかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇  ◇「飯◇ 精力  ◇豚肉の生姜焼き◇ 豚ももがまるとき おお口温神 エニュー エニュー エニュー エニュー エニュー エニュー エニュー エニュー  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯○ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◇食バン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇ホキャベツのしらす和え◇ ◇コココ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食バン◇ NEC日なし食パン 熟もも 食塩 ドライバン粉 パルメザンチーズ サラダ油 ◇春キャベツのしらす和え◇   | ◆ハイハイン◇  ◇ 「飯 ◇ □  | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒め。 ◇小松葉の白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇デョボン◇ ◇ご飯◇ 精水 ◇鶏もも、満カ粉) たまれる。 がリーン生姜 カリーンチ養  |
| ****                                  |   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◆野菜たっぷりうどん◇ うぎもも もやした。 ルルコーン 小だしず強さいる。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇ 豚肉かかサラダ◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇  ◇び飯◇ 精白米  ◇豚肉の生姜焼き◇ (豚もも) (豚もも) (豚もも) (豚もも) (豚もまぎ) (豚は) (豚は)   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇プかりへがない。 ◇ご飯◇ 精市・ 、 ◇鮭のパター醤油焼き◇ トラウサーモブルがり、 濃ワ雪油・ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、  | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◇食バン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コココ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEG耳なし食パン  鶏もわったい粉焼き◇ 鶏もかったい粉が油 ッカダ油 、多春キャベツのしらす和え◇ 本キャベツのしらすれえ◇ 本キャベツ  | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 麻婆 豆 腐 ◇  ◇レタスとささみの梅和え◇  ◇ ヨーグルト◇  「額◇  「頼水 ◇ 麻線売れず生い。  ◇ 麻線売れずました。  ◇ 本族にすずまの。  ◇ エカスシュニ油・  まないます。  | ◇小魚 せんべい◇ ◇ご飯◇  ◇鶏肉のさっぱり炒め・ ◇小松 計 ↑ ◇ ◇味噌 ポン◇ ◇味噌 ポン◇ ◇ボック ・  |
|                                       |   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さゃいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◆野菜たっぷりうどん◇ 5だん をももし、カーへ次に丁醤油 本みりりん 食塩栗粉  ◆ 煮魚◇ カラス加水  ・ 煮魚◇ カラス加水  ・ 満魚◇ カラス加水  ・ 満瀬加水  ・ 煮魚◇ カラス加水  ・ 満瀬加水  ・ 煮魚◇ カラス加水  ・ 湯瀬・   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇ ◇が、サラダ◇ ◇味噌汁☆ ◇バリナナ◇ ※新木 ◇豚はもが、一般では、おおりでは、おおりでは、おおりでは、おおりでは、おかかりでは、カラダ・カラダ・カック・カック・カック・カック・カック・カック・カック・カック・カック・カック           | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精市 ※ ◇鮭のパター醤油焼き◇ トラウササブカカ粉) 濃切った。 ※ ぶこぼうのきんびら◇ 新ごぼうのきんびら◇ 新ごぼうのきんびら◇ 新ごぼうのきんびら◇ 新さいた。 ※  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◇食バン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇キャベツのしらす和え◇ ◇コココ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEC日なし食パン ※鶏もも食塩 ドライバン粉 パルメザンチーズ サラダ油 ◇春キャベツ もやし ※場付しらす  | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 麻婆 豆 腐 ◇  ◇レタスとささみの梅和え◇  ◇ ヨーグルト◇  「糖白 ※ 豆腐 ◇  森線できれず生にある。  本形にま権もろろま味温口  ボール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・                             | ◇小魚せんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鶏肉のさっぱり炒め。 ◇小松菜 の白和え◇ ◇味噌汁 → ◇デェボン◇ ◇「精水 ◇ 鶏もも、満ちと、 ※調・表別できる。 ※調・表別できる。 ※調・表別できる。 ※記では、  ※記述は、 ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、  ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、   ※記述は、    ※記述は、 |
| ****                                  |   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇ヨーグルト◇  ◆野菜ん たっぷりうどん◇ がある。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇「飯◇  ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇ 塚 神 汁 ◇ ◇ 「  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精水 ◇鮭のバター醤油焼き◇ トラウサカブカカ 濃ワービデラのきんびら◇ 新ごはうのきんびら◇ 新ごはうのきんがら◇ 新ごはうのきんがら◇ 新ごもも、糸こんにゃく)サラ温糖   | ◆野菜入りリアトおせんべい◇ ◇食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇キャベッのしらす和え◇ ◇ロコロ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇し食パン NEC日下なし食パン 熟もも食塩 ドライバン粉 パルメザンチーズ サラダヤベッのしらす和え◇ 春キャベック もも揚げしらすご 恵油 漕四醤油   | ◆ハイハイン◆  ◆ハイハイン◆  ◇ 「  | ◇小魚せんべい◇ ◇「飯◇ ◇ 鶏肉のさっぱり炒め。 ◇小松 菜 の白和え◇ ◇味噌汁 ボン◇ ◇「精水 ◇ 調表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  |
| < < < < < < < < < < < < < < < < < < < |   | ◆野菜 たっぷりうどん◇ ◆素 たっぷりうどん◇ ◆ さ や いん げん◇ ◆ ヨーグルト◇  ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆野菜たっぷりうどん◇ ・デストもし、 ルー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・  | ◆岩塚のお子様せんべい◇ ◆岩塚のお子様せんべい◇ ◇ 豚肉のかサーダ◇ ◇ 味噌 ナナ◇ ◇ ボット ナー◇ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ ご飯 ◇ ◇ 計の ・   | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◇食バン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コココ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇食パン◇ NEG耳なし食パン  鶏もわったい粉焼き◇ 鶏もかったい粉が油 ッカダ油 、多春キャベツのしらす和え◇ 本キャベツのしらすれえ◇ 本キャベツ  | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「飯 ※ 豆 腐 ◇  ◇ レタスと き さ み の 梅和 え ◇  ◇ ヨー グルト ◇  ※   | ◇小魚 せんべい◇ ◇小魚 すか さっぱり炒めぐ ◇ 鶏肉 な すの さっぱり炒めぐ ◇ 小松 噌 汁 ◇ ◇ 「   |
| ****                                  |   | ◇野菜 たっぷりうどん◇  参素 たっぷりうどん◇  ◇ 書 や いん げん◇  ◇ 野菜 たっぷりうどん◇  ◇野菜たっぷりうどん◇  ●野菜たっぷりうどん◇  ●ボール・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のか子様せんべい◇ ◇岩塚の◇生姜焼き◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇ 豚肉の生姜焼き◇ ◇ 豚噌汁◇ ◇バナナ◇ ◇精中 ※ のもぎ生歯 ※ のもぎ生歯・ころのですが、 のわらぎ生歯・ころのですが、 かかべ) ◇おれるですが、 かかべ) ◇おいんが「がんきょう」                              | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のバター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇ご飯◇ 精水 ◇鮭のバター醤油焼き◇ トラウサカブカカ 濃ワービデラのきんびら◇ 新ごはうのきんびら◇ 新ごはうのきんがら◇ 新ごはうのきんがら◇ 新ごもも、糸こんにゃく)サラ温糖   | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◆食パン◇ ◆鶏肉のパン粉焼き◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇ コロチ菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇ 中乳◇ ◇ 内EG耳ない◇ 外EG互ない◇ 熟肉のパンやサーズ サラギャベツ 人も物場が出る。 ※事キャベリカ・セトが、カール・カース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「飯 ※ 豆 腐 ◇  ◇ レタスス を ささみの梅和え◇  ◇ ヨーグルト◇  ※精力・  | ◇小魚 世んべい◇ ◇小魚 飯 ◇ つばり炒め・ ◇ 鶏 外 公 すっぱり炒め・ ◇ 小 松 晴 ポン ◇ ◇ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ンご飯◇  >プレーマンご飯◇  >プレーマン・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇ きやいんげん◇ ◇ ヨーグルト◇  ◇野菜たっぷりうどん◇ ○野菜たわしたれば、 ○野どもやしれたりでは、 ○野どもやしれば、 ○野どもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしたが、 ○野びもやいんが、 ○野びもやいんが、 ○野びん◇ ◇ ある温回は、 ・ おりるといいんげん◇ さやいんげん◇ さやいんげん◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇おかく ◇ 「豚   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇  ◇精山 ※ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ・   | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇ キャベッのしらす和え◇ ◇ コロコ 野菜 スープ ◇ いちご◇ ◇ トリング NECG F なし食パン ※ 動もも食塩・ ドラパンサーズ サラダ油 パンメザンチーズ サラダ油 ・ スープ ・ 大きに ・ スープ ・ | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「飯 ◇ □ 麼 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○   | ◇小魚 せんべい◇ ◇小魚 せんべい◇ ◇ 鶏肉 の さっぱり炒め ◇小 松 噌 汁 ↑ ◇ ◇ 味噌 汁 ポン◇ ◇ 味噌 汁 ポン◇ ※ 鶏丸・ル ※ 鶏丸・ル がき ア 美 カー 人 で 表 カー カー カー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カ  |
| ~                                     | ンご飯◇  >プレーマンご飯◇  >プレーマン・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇おかく ◇ 「豚   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇ ◇清まし汁シー醤油焼き◇ トラウチ外湯油 湯にぼうのきんびら◇ 新にぼうのきんびら◇ 新にばうのきんびら◇ 新にばらから。 ※「まり、こんにやく) ラー温に強い シーニューロー・ファクルの データーのでは、こんにやく) コーニューロー・ファクルの データーのでは、こんにやく) コーニューロー・ファクルの アヴァクー・ファクルの アグロー・ファクルの アグロー・アグロー・ファクルの アグロー・ファクルの アグロー・ファクルの アグロー・アグロー・アグロー・アグロー・アグロー・アグロー・アグロー・アグロー・   | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇ キャベッのしらす和え◇ ◇ コロコ 野菜 スープ ◇ いちご◇ ◇ トリング NECG F なし食パン ※ 動もも食塩・ ドラパンサーズ サラダ油 パンメザンチーズ サラダ油 ・ スープ ・ 大きに ・ スープ ・ | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「飯 ◇ □ 麼 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○   | ◇小魚 せんべい◇ ◇小魚 はり炒 ◇ ◇ さ ぬ の で が で が で が で が で が で が で が で か で が で か で か   |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆煮魚◇ ◇ きやいんげん◇ ◇ ヨーグルト◇  ◇野菜たっぷりうどん◇ ○野菜たわしたれば、 ○野どもやしれたりでは、 ○野どもやしれば、 ○野どもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしれば、 ○野びもやしたが、 ○野びもやいんが、 ○野びもやいんが、 ○野びん◇ ◇ ある温回は、 ・ おりるといいんげん◇ さやいんげん◇ さやいんげん◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇ に  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全   | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◆食パン◇ ◆鶏肉のパン粉焼き◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇ コロチ菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇ 中乳◇ ◇ 内EG耳ない◇ 外EG互ない◇ 熟肉のパンやサーズ サラギャベツ 人も物場が出る。 ※事キャベリカ・セトが、カール・カース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「飯 ◇ □ ☆ ◇ □ ☆ ◇ □ ☆ ◇ □ ☆ ◇ □ ☆ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○  | ◇小魚 せんペい◇ ◇ 1   |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ンゴ飯◇  > カレイの香味焼き◇  > カレイの香味焼き◇  > オレッコリーのツナサラダ◇  > 清まし 汁 ◇  > オレンジ◇  本水のカース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・  | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇岩塚のかく ◇ 下豚 ( )  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ご飯◇ ◇鮭のパター醤油焼き◇ ◇新ごぼうのきんびら◇ ◇清まし汁◇ ◇オレンジ◇ ◇清まし汁・ ○ 新山 ※ ○ 野田 ※ ○ 野田 ※ ○ 「まり、 ○ 「」」 ・ 「まり、 ○ 「」 ○ 「」」 ○ 「」」 ・ 「・」」 ・ 「・・・・・・・・・・・・   | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇コロ野菜スープ◇ ◇いちご◇ ◇牛乳◇ ◇に耳なし食パン ◇鶏はないたがカーズ ジ鶏はいがカーズ 参きれるがカーズ ・参ししらすれる◇ 本半ベベツ・カーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボーボ   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 麻 ◇ ◇ 藤 ◇ ◇ 彦 彦 ◇ ◇ 歩 ※ ② 豆 と さ み の 梅和え ◇ ◇ 神水 ※ ② 豆 と さ み の 梅和え ◇ ◇ 精市 ※ ② 豆 宝 か ぎ ま に 3 本 で ま ま ま で ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | ◇小魚 せん べい◇ ◇ ・  |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ンゴ飯◇ ンカレイの香味焼き◇ ンカレッコリーのツナサラダ◇ ン清 まし 汁 ◇ ンオ 飯台 メーカン 1 飯台 メーカン 1 飯台 メーカン 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚の か   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ に   | ◆野菜入りワフトおせんべい◇ ◆食パン・粉焼き◇ ◆鶏肉のパン・粉焼き◇ ◇鶏肉のパン・粉焼き◇ ◇ キャベッのしらす和え◇ ◇ いり、 サース で で で で で で で で で で で で で で で で で で で  | ◇ハイハイン◇ ◇ハイハイン◇ ◇ハイハイン◇ ◇ハイハイン◇ ◇ 麻 ◇ ☆ 藤 ◇ ☆ ☆ 藤 ◇ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆  | ◇小魚 は か   |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ンゴ飯◇  >プレイの香味焼き◇  >プレッコレイの香味焼き◇  >プレッコレイのである。    おしい ジネース   | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇ 岩塚の の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ に   | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 麻 ◇ ◇ 藤 ◇ ◇ 彦 彦 ◇ ◇ 歩 ※ ② 豆 と さ み の 梅和え ◇ ◇ 神水 ※ ② 豆 と さ み の 梅和え ◇ ◇ 精市 ※ ② 豆 宝 か ぎ ま に 3 本 で ま ま ま で ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | ◇小魚 はしく かかい かかい かい か   |
| * * * * * * *                         | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇ 岩塚 の の か   | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずら こんに も 多流の できる という 大海 調査 は いまし 記憶 正 は いまし 記憶 正 は いまし し し で できる できる できる できる できる できる できる できる できる で   | ◆野菜入りリアトおせんべい◇ ◆食パン◇ ◆鶏肉のパン粉焼き◇ ◆ 鶏肉のパン粉焼き◇ ◆ コロッ野菜 スープ◇ ◇いちご◇ ◇中乳◇ ◇食パン◇し食パン◇ NEC耳ないとします。 ※ 「おいます。 「おいます。 「おいます。 「おいます。 「おいます。」 「おいます。 「おいます。」 「います。」 「いまする。」 「います。」 「いますます。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「いまます。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「いまます。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「いまます。」 「います。」 「います。」 「います。」 「います。」 「いまます。」 「いまます。」 「いまます。」 「いまます。」 「いままます。」」 「いまままます。」 「いまままままままます。」 「いまままままます。」 「いまままままままままままままままま | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ バ飯 ◇  | ◇小魚 せん べい ◇ ◇ 小魚 性 か ◇ っ か か が が か か か か か か か か か か か か か か か  |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇ 岩塚の の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずいまして 一点 できる かった 人 の サラ温のましい まして 変更の できましい まして 変更の できました (条が開発制 は、まず、 では、 できない まず、 できない は、 できな | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ 「   | ◇小魚 は か ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇   |
| * * * * * * *                         | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚 塚 の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずいまして 一点 できる かった 人 の サラ温のましい まして 変更の できましい まして 変更の できました (条が開発制 は、まず、 では、 できない まず、 できない は、 できな | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ バ飯 ◇  | ◇小魚 せん ◇ 「 鶏 か へ はり炒め ◇ 「 鶏 か へ はりり炒め ◇ 「 鶏 か へ はりり炒め ◇ 「   |
|                                       | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚 塚 の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずいまして 一点 できる かった 人 の サラ温のましい まして 変更の できましい まして 変更の できました (条が開発制 は、まず、 では、 できない まず、 できない は、 できな | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ バ飯 ◇  | ◇小魚 はりる◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇  |
|                                       | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚 塚 の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずいまして 一点 できる かった 人 の サラ温のましい まして 変更の できましい まして 変更の できました (条が開発制 は、まず、 では、 できない まず、 できない は、 できな | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ バ飯 ◇  | ◇小魚 はりる◇ ◇ ◇ ◇ → はりり から ◇ 小魚 能 め の 菜 汁 ポ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ → は が ポ ◇ ◇ ◇ → は が ポ ◇ ◇ ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は が か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か ◇ → は か か → は か か か → は か か か → は か か か → は か か か か  |
|                                       | ◇ カレイの香味焼き◇ シブー 新藤 かく から  | ◇野菜たっぷりうどん◇    ****   | ◇ 岩塚 か   | ◇ L らす&わかめせんべい◇ ◇ L らす&わかめせんべい◇ ◇ 全   | ◆野菜入りソフトおせんべい◇ ◆食パン◇ ・ 鶏肉のパン・粉焼き◇ ◇ 鶏キャベッのしらすープ ◇ トース ロース で で で で で で で で で で で で で で で で で で で   | ◆ハイハイン◇ ◆ハイハイン◇ ◆ハイハイン◇ ◇ 麻 今 ◇ 麻 今 ◇ かの 梅和和え◇   | ◇ 小   |
|                                       | ンゴ飯◇ > カレイの香味焼き◇ > カレイの香味焼き◇ > オレン・ファーリーのツナサラダ◇ > 清まし 汁◇ > 大手 し 汁 ◇ > 大手 し かられて は かられて カラスロッコリーク 大手 に カラフロッコ ナルーク 大声 は から 選請 油 | ◆野菜たっぷりうどん◇ ◆素魚◇ ◇さやいんげん◇ ◇野菜たっぷりうどん◇  ● ラックルト◇  ● サーベール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◇岩塚 塚 の か  | ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ 証飯◇ ◇ 全証のパター 醤油焼き◇ ◇ 新 ご ぼ う のきん びら◇ ◇ 新 さ し 汁 ジ◇ ◇ 精水 ◇ かって 一週 かり、 でもの からりかりが 一週 かり、 ではずって まずいまして 一点 できる かった 人 の サラ温のましい まして 変更の できましい まして 変更の できました (条が開発制 は、まず、 では、 できない まず、 できない は、 できな | ◆野菜入り切けおせんべい◇ ◆食パン◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇毒キャベツのしらす和え◇ ◇ロコゴ◇ ◇中乳◇◇ ◇にちご◇ ◇牛乳◇◇ ◇ はないとからない。 ※講ははいいかチーズ ジ環ははがいたがカーズ ・ジースをはいい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | ◆ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ハイハイン◇  ◇ バ飯 ◇  | ◇小魚 は が か   |

| 朝       | 4月18日 (月)<br>◇牛乳◇   | 4月19日(火)<br>◇牛乳◇   | 4月20日 (水)   | 4月21日 (木)                  | 4月22日(金)                | 4月23日(土)  | 4月25日 (月)<br>◇牛乳◇            |
|---------|---|--|---|----------------------------|-------------------------|---|------------------------------|
| おや      | ◇午乳◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇午乳◇ ◇しらす&わかめせんべい◇   | ◇牛乳◇<br> ◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイン◇            | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇        | ◇牛乳◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇午乳◇ ◇しらす&わかめせんべい◇           |
| つ       | ◇ご飯◇  | ◇春野菜のスパゲティ◇  | ◇ビビンバ丼◇   | ◇バイバイン◇<br>◇ご飯◇            | ◇ご飯◇                    | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇                         |
|         | ◇鶏肉のマーマレード焼き◇   | ◇お豆サラダ◇  | ◇ビーフンサラダ◇   | ◇鮭の西京焼き◇                   | ◇マラのパン粉焼き◇              | ◇さわらの味噌煮◇   | ◇こ城◇ ◇さわらの幽庵焼き◇              |
|         | ◇ わかめ和え◇  | ◇コーンスープ◇ (豆乳入り)  | ◇えのきスープ◇  | ◇新じゃがサラダ◇                  | ◇和風マカロニサラダ◇             | ◇厚揚げの炒め煮◇   | ◇五目ひじき◇                      |
| 食       | ◇清まし汁◇  | ◇ヨーグルト◇  | <b>◇いちご◇</b>  | ◇わかめ汁◇                     | ◇清まし汁◇                  | ◇清まし汁◇  | ◇味噌汁◇                        |
|         | ◇オレンジ◇  | V 3 7701°V   | V1.92V  |                            | ◇オレンジ◇                  | ◇デコポン◇  | ◇ いちご◇                       |
|         |   |  |   |                            |                         |   |                              |
|         | ◇ご飯◇<br>精白米   | ◇春野菜のスパゲティ◇<br>スパゲティー<br>サラダ油  |   | ◇ご飯◇<br>  精白米<br>  水       | ◇ご飯◇<br>精白米             | ◇ご飯◇<br>精白米   | ◇ご飯◇<br>精白米                  |
|         | 水   | 鶏もも  | <ul><li>◇ビビンバ丼◇</li><li>精白米</li></ul>   |                            | 水                       | 水   | 水                            |
|         | ◇鶏肉のマーマレート・焼き◇<br>鶏もも<br>濃口醤油   | 新たまねぎ<br>春キャベツ<br>グリーンアスパラ   | 税挽き肉<br>おろし生姜<br>三温糖  | ◇鮭の西京焼き◇<br>トラウトサーモン       | ◇タラのパン粉焼き◇<br>マダラ<br>食塩 | ◇さわらの味噌煮◇<br>サワラ<br>おろし生姜   | ◇さわらの幽庵焼き◇<br>サワラ<br>みりん風調味料 |
|         | マーマレード  | 人参   | 濃口醤油  | 白味噌<br>本みりん                | 小麦粉(薄力粉)                | 白味噌   | 薄口醤油                         |
|         | 合成酒   | チキンコンソメ<br>薄口醤油  | 合成酒   | 合成酒<br>食塩                  | ドライパン粉<br>サラダ油          | 三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒  | 料理酒<br>刻みゆず                  |
|         | ◇わかめ和え◇<br>キャベツ<br>人参   | 食塩<br>パルメザンチーズ   | もやし<br>人参<br>米温 ***   | ◇新じゃがサラダ◇                  | ◇和風マカロニサラダ◇             | 合成酒<br>水  | ◇五目ひじき◇                      |
|         | わかめ   | ◇お豆サラダ◇  | 米酢<br>三温糖<br>薄口醤油   | むきじゃが芋 人参                  | マカロニ<br>胡瓜              | ◇厚揚げの炒め煮◇   | 大豆水煮<br>乾)ひじき                |
|         | ごま油<br>濃口醤油   | 大豆水煮<br>人参   | 食塩  | マヨドレ(卵不使用<br>食塩            | 胡瓜<br>人参<br>大葉          | 生揚げ(厚揚)<br>小松菜  | 人参油揚げ                        |
|         | 三温糖   | 胡瓜<br>ライトツナフレーク  | 白いりごま   | ◇わかめ汁◇                     | 糸かつお<br>サラダ油            | 人参<br>サラダ油  | 三温糖濃口醤油                      |
|         | ◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)   | マヨドレ(卵不使用 薄口醤油   | ほうれん草<br>  ごま油<br>  濃口醤油  | わかめ<br>たまねぎ                | 薄口醤油<br>米酢              | 三温糖   | 合成酒<br>本みりん                  |
|         | 生椎茸<br>薄口醤油   | ◇コーンスープ◇(豆乳入り)   | 濃口醤油<br>三温糖   | 薄口醤油<br>食塩                 | 三温糖<br>食塩               | だし汁   | だし汁                          |
| 材料      | 食塩<br>だし汁   | クリームコーン缶<br>カーネルコーン  | ◇ビーフンサラダ◇   | だし汁                        | ◇清まし汁◇                  | ◇清まし汁◇<br>大根  | ◇味噌汁◇                        |
| 7       | ◇オレンジ◇。   | 豆乳<br>チキンコンソメ  | ピーフン<br>ピーマン  | ◇バナナ◇ バナナ                  | 新たまねぎ<br>生椎茸            | 小町数<br>薄口醤油   | 生権算だし汁                       |
|         | 清見オレンジ  | 食塩水  | 人参  |                            | 薄口醤油<br>食塩              | 食塩だし汁   | 白味噌<br>青ねぎ                   |
|         |   | 片栗粉  | ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖  |                            | だし汁                     | 青ねぎ   | ◇いちご◇ いちご                    |
|         |   | ◇ヨーグルト◇<br>チチヤス低糖ヨーグルト   | 三温糖米酢   |                            | ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ        | ◇デコポン◇<br>デコポン  | いちご                          |
|         |   |  | ◇えのきスープ◇  |                            |                         |   |                              |
|         |   |  | えのき茸<br>たまねぎ<br>薄口醤油  |                            |                         |   |                              |
|         |   |  | 食塩  |                            |                         |   |                              |
|         |   |  | だし汁<br>片栗粉  |                            |                         |   |                              |
|         |   |  | 青ねぎ   |                            |                         |   |                              |
|         |   |  | ◇いちご◇<br>いちご  |                            |                         |   |                              |
|         |   |  |   |                            |                         |   |                              |
| 3       | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇   | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇                       | ◇牛乳◇                    | ◇牛乳◇  | ◇牛乳◇                         |
| 付おか     | ◇お麩きなこ◇   | ◇じゃがいものおやき◇  | ◇春キャベツのカレー風味トースト◇   | ◇お麩ラスク◇                    | ◇じゃが芋団子◇                | ◇さつま芋マッシュ◇  | ◇手作りクッキー◇卵不使用                |
| 2       | 4月26日 (月)   | 4月27日 (火)  | 4月28日 (水)   | 4月30日(金)                   | 1                       |   |                              |
| 朝お      | ◆<br>◆<br>◆<br>4<br>月<br>2<br>6<br>4<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>8<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>6<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>1<br>8<br>8<br>1<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8<br>8 | ◆<br>◆<br>4月27日 (文)  | ◆牛乳◇  | ◆牛乳◇                       | 1                       |   |                              |
| べやつ     | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイン◇  | ◇小魚せんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇               |                         |   |                              |
| ı       | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇   | ◇NEGロールパン◇  | ◇ご飯◇                       | 1                       |   |                              |
|         | ◇八宝菜◇   | ◇豚肉と春キャベツの味噌炒め◇  | ◇煮込みハンバーグ◇  | ◇カレイのみりん焼き◇                |                         |   |                              |
| 給       | ◇春キャベツののり和え◇  | ◇新ごぼうのサラダ◇   | ◇キャベツサラダ◇   | <b>◇アスパラのごま和え</b> ◇        |                         |   |                              |
| 食       | ◇オレンジ◇  | ◇そうめん汁◇  | ◇野菜スープ◇   | ◇味噌汁◇                      |                         |   |                              |
|         |   | ◇バナナ◇  | ◇あまなつ◇  | <b>◇いちご◇</b>               |                         |   |                              |
|         |   |  | ◇牛乳◇  |                            |                         | and the same  | - 17                         |
| 1       | ◇ご飯◇  | ◇ご飯◇   | ◇NEGロールバン◇  | ◇ご飯◇<br>精白米                | - A                     | - No  | Consta                       |
|         | 精白米<br>水  | 精白米<br>水   | NEGロールパン<br>へ来コュハ・バーガへ  | 精日米<br>水                   | -12                     |   | 1 43                         |
|         | ◇八宝菜◇   | ◇豚肉と春キャベツの味噌炒<br>※***  | ◇煮込みハンバーグ◇<br>豚挽き肉  | ◇カレイのみりん焼き◇                | 2                       | <今月使用の旬の食   | :材>                          |
|         | 豚もも<br>白菜<br>たまわぎ   | 豚もも<br>春キャベツ<br>新たまねぎ<br>人参  | 鶏挽き肉<br>たまねぎ  | カラスカレイ<br>薄口醤油             | 新                       | たまねぎ 新じゃがいき   |                              |
|         | たまねぎ<br>人参<br>バナメイムキエビ  | がたみ1dさ<br>人参<br>サラダ沖   | だまねぎ<br>食塩<br>ドライバン粉<br>ソース   | 本みりん<br>合成酒                | 1                       | オレンジ でこぽん あ   | まなつ                          |
|         | ハナメイムキエピ<br>生椎茸<br>サラダ油   | サラダ油<br>おろし生姜<br>白味噌   | ソース<br>水<br>トマトケチャップ  | ◇アスパラのごま和え◇<br>グリーンアスパラ    | ्री व                   | トキャベツ 新ごぼう こ  | アスパラ                         |
|         | サフタ 油<br>食塩<br>ガラス一プ(顆粒)  | 日味噌<br>三温糖<br>濃口醤油   | ウスターソース<br>チキンコンソメ  | クリーンアスハラ<br>  キャベツ<br>  人参 |                         | お誕生日会・・・・28   |                              |
|         | ガラスーク(報程)<br>薄口醤油<br>合成酒  |  | 三温糖   | 人参<br>白すりごま<br>三温糖         |                         | ᅃᅋᅩᆸᅎ᠁ᄰ   | BB (***)                     |
|         | 古成冶<br>本みりん<br>片栗粉  | ◇新ごぼうのサラダ◇<br>新ごぼう<br>人参   | ◇キャベツサラダ◇<br>キャベツ<br>胡瓜   | 二価福<br>濃口醤油<br>だし汁         |                         | ※仕入れの都合により  |                              |
| - [     | /1 1/1/1/1  | カーネルコーン  | ガル<br>カーネルコーン   | ◇味噌汁◇                      | 3                       | 変更になる場合がござい   | います。                         |
|         | ◇奏キャベッののUffi⇒△  | 1 運口禁油   | 1 11 I I I I I I I I I I I I I I I I I  | 小町麩                        | the stand               | ste la se   | 40                           |
|         | ◇春キャベツののり和え◇<br>春キャベツ<br>人参   | 濃口醤油<br>三温糖<br>だに注   | 米酢<br>  藩口響油  | わかめ                        |                         | ALMERICAN AND PROCESSION AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE |                              |
| Ы       | 春キャベツ<br>人参<br>ごま油  | 三温糖<br>だし汁<br>マヨドレ(卵不使用)   | 米酢<br>薄口醤油<br>三二素油  | 小町麩わかめたし汁                  | 200                     | · ·   |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人参<br>ごま口醤油<br>三温糖   | 三温糖<br>だし汁<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いりごま  | 三温糖   | たし汁白味噌                     | 20                      | 0   | ン章                           |
| 材料      | 春キャベツ<br>人参<br>ま油<br>薄口醤油<br>三温糖<br>きざみのり   | 三温糖<br>だし汁<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いりごま  | 三温糖ごま油 ◇野菜スープ◇  | だし汁                        | 200                     |   |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人参<br>ごま口醤油<br>三温糖   | 三温糖<br>だしけ<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いりごま<br>ぐそうめん汁ぐ<br>乾)そうめん<br>しめじ<br>造口響油            | 三温糖<br>ごま油<br>◇野菜スープ◇<br>じゃがいも<br>人参<br>エリンギ  | たし汁白味噌                     |                         |   | が                            |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温糖<br>だし計<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いりごま<br>◇そうめん汁◇<br>乾しそうめん<br>しめじ                    | 三温糖<br>○野菜スープ◇<br>じゃがいも<br>人参<br>エリンギンソメ<br>淳中醤油  | たし汁白味噌                     | S.                      | •   | プログログ                        |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三温糖<br>ごま油<br>◇野菜スープ◇<br>じゃがいも<br>人参<br>エリンギ<br>チキンコンソメ   | たし汁白味噌                     | <b>\$1</b>              | 3.00  |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温糖<br>だし汁マコドレ(卵不使用)<br>白いりごま<br>◇そうめん汁◇<br>乾とうめん<br>しめじ<br>薄塩醤油<br>食だし汁         | 三三語を<br>温糖油<br>一プ令<br>じを参りとも<br>リン・ンツメ<br>キーコンツメ<br>きなりを<br>かまなつ令   | たし汁白味噌                     | <b>\$1</b>              | 3.00  |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語<br>温糖油<br>一プ令<br>じゃ参リンショ<br>ラープ・ショ<br>リンショ<br>音水ン・岩<br>金<br>大・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー | たし汁白味噌                     | <b>\$1</b>              | 3.00  |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語を<br>温糖油<br>一プ令<br>じを参りとも<br>リン・ンツメ<br>キーコンツメ<br>きなりを<br>かまなつ令   | たし汁白味噌                     | <b>\$1</b>              | 3.00  |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語<br>温糖油<br>一プ令<br>じゃ参リンショ<br>ラープ・ショ<br>リンショ<br>音水ン・岩<br>金<br>大・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー | たし汁白味噌                     | -                       | 3.  |                              |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語<br>温糖油<br>一プ令<br>じゃ参リンショ<br>ラープ・ショ<br>リンショ<br>音水ン・岩<br>金<br>大・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カープ・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー<br>・カー | たし汁白味噌                     | <b>\$1</b>              | 3.  | 8                            |
| 材料      | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語<br>温糖油<br>一プ令<br>じゃ参リンショ<br>ラープ・ショ<br>リンショ<br>音水ン・岩<br>音水<br>◇ あまなつ<br>るあまなつ<br>あまなつ  | たし汁白味噌                     |                         | 3.  |                              |
| 材料      | 春キャベッ<br>大参<br>上<br>京<br>日<br>電<br>油<br>三<br>温<br>港<br>の<br>り<br>令<br>オレンジ<br>◇<br>清<br>見<br>オ<br>レ<br>ン<br>ジ<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、   | 三温糖<br>だし汁レ(卵木使用)<br>白・マコドレ(卵よ<br>◇そうみうめん<br>しめし<br>連口醤油<br>食だし汁<br>◇バナナナ◇       | 三三 :  | だら、時間                      |                         | 3.  | LEOC                         |
| 材料 3時おり | 春キャベツ<br>人ごま油<br>連門理語<br>きざみのり<br>◇オレンジ◇  | 三温時<br>だ温時<br>マヨドレ(卵不使用)<br>白いいごま<br>◇そうめんけ◇<br>乾)そうめん<br>しめし醤油<br>食塩にけ<br>◇バナナ◇ | 三三語<br>温糖油<br>一プ令<br>じゃ参リンショ<br>ラープ・ショ<br>リンショ<br>音水ン・岩<br>音水<br>◇ あまなつ<br>るあまなつ<br>あまなつ  | たし汁白味噌                     |                         | 3.  | LEOC                         |

**令和4年 野上あゆみ保育園** 4月1日 (金) 489日 (キ) ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇ハイハイン◇ ◇小魚せんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇野菜 λ りソフトおせんべい◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇鶏南蛮うどん◇ ◇NEG丸ロール◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ **⇔ポトフ**◆ ◇タラの照り焼き◇ ◇者魚◇ ◇チキンのトマトソースがけ◇ ◇さわらの漬け焼き◇ ◇豚肉の者物◇ ◇鶏の照り焼き◇ 給 ◇五目ひじき◇ 食 ◇オレンジ◇ **ヘカブの梅サラダ**ヘ **ひさやいんげん △ガリルサラダ**△ ◇大根の者物◇ ◇山華春雨サラダ◇ **△たまわぎサラダ△** ◇味噌汁◇ **☆デコポン**◇ ◇野苹スープ◇ ◇春の根草汁◇ ◇清まし汁◇ ◇味噌汁◇ ◇ヨーグルト◇ **ひいちご**ひ ◇ヨーグルト◇ ◇バナナ◇ **◇デコポン◇** ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇鶏南蛮うどん◇ ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇NEG丸ロール◇ NEG丸ロール ⇒う鶏わし人三濃だ薄本食鶏どもかめ参温口し口み塩南んもめじ 糖醤汁醤り 油ん 精白米 水 ◆ チキンのトマトソースがけ◇ 鶏もも 食塩 ・ 変数(薄力粉) サラダ油ぎ ゲスストマトトマトケチャップ 食塩 ◇豚おた生三薄濃だ片大 後大 後大 を大 を ◇ボトフ◇ 豚もがいも じゃま参ロた た人薄ロ汁 ◇さわらの漬け焼き◇ サワラ 薄口醤油 ◇タラの照り焼き◇ 本みりん 合成酒 食塩 ◇たまねぎサラダ◇ たまねぎせったまや たま参っれーン カーへ醤糖 コロ温酢糖 コニ米ま油 ◇五目ひじき◇ 乾)ひじき 人参 ◇煮魚◇ カラスかれ 三温口器 だし汁 片栗粉 ◇グリルサラダ◇ じゃがいも ◇中華春雨サラダ◇ サフタ 油 三温糖 薄口醤油 ◇春胡人ご濃三米白 甲雨瓜参ま口温酢い 春 油醤糖 り 油 まままます 人サラダ油 食塩醤油 温温糖 だし汁 さやいんげん ◇さやいんげん◇ さやいんげん ◇春の根菜汁◇ むきじゃが芋 新たまねぎ だし汁 白味噌 ◇味噌汁◇ もやし 小町麩 だし汁 白味噌 ◇味噌汁◇ じゃがいも 油揚げ だし汁 白味噌 ◇野菜スープ◇ ◇オレンジ◇ 清見オレンジ ◇デコポン◇ デコポン ▽野菜人 レタンギ エリンスギ カーネルコーン 食塩 醤口汁 だし汁 ◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) ◇ヨーグルト◇ チチヤス低糖ヨーグルト ◇デコポン◇ デコポン ◇ヨーグルト◇ チチヤス低糖ヨーグルト しめじ 薄塩 たし汁 ◇いちご◇ ◇バナナ◇
バナナ <sup>3</sup> ◇りんごコンポート◇ ◇麦茶◇ ◇きなこマカロニ◇ ◇さつま芋スティック◇ ◇りんごジャムクッキー◇卵不使用 ◇野菜ジュースゼリー◇ ◇シュガートースト◇ ◇わかめおにぎり◇軟飯 4月11日 (月) 4月12日 (火) 4月13日 (水) 4月14日(木) 4月15日(金) 4月16日 (土) 4月9日 (土) 朝 ☆ハイハイン◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇野菜入りソフトおせんべい◇ ◇小魚せんべい◇ ◇しらす&わかめせんべい◇ ◇ハイハイン◇ ◇小魚せんべい◇ ◇野菜たっぷりうどん◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇軟飯◇ ◇食パン◇ ◇煮魚◇ ◇豚肉の生姜焼き◇ ◇鱈のバター醤油焼き◇ ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇麻婆豆腐◇ ◇鶏肉のさっぱり炒め◇ ◇カレイの生姜焼き◇ 給 ◇ブロッコリーのサラダ◇ 食 ◇清まし汁◇ ◇さやいんげん◇ ◇おかかサラダ◇ ◇人参のきんぴら◇ ◇春キャベツのしらす和え◇ ◇レタスとささみの梅和え◇ ◇小松菜の白和え◇ ◇ヨーグルト◇ ◇味噌汁◇ ◇清まし汁◇ ◇コロコロ野菜スープ◇ ◇味噌汁◇ ◇ヨーグルト◇ ◇バナナ◇ ◇デコポン◇ ◇オレンジ◇ ◇オレンジ◇ **◇いちご◇** ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇軟飯◇ 精白米 水 ◇軟飯◇ 精白米 ◇食パン◇ NEG耳なし食パン 〉軟飯◇ 精白米 ◇鶏肉のパン粉焼き◇ ◇カレイの生姜焼き◇ カラスカレイ 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 ◇鱈のバター醤油焼き◇ マダラ 鶏もも 食塩 ドライパン粉 サラダ油 マタフ 小麦粉(薄力粉) 濃口醤油 バター ◆春キャベツのしらす和え◇ 春キャベツ 人参 もやし 金揚/げしらす 三貫口醤油 三温糖 ◇ブロッコリーのサラダ◇ ブロッコリー ◇煮魚◇ カラスカレイ 三温精 薄し汁 片栗粉 ごま油 白いりごま ◆ コロロ野菜スープ◆ たまねぎ 人参 食塩 選回醤油 だし汁 ◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) えのき茸 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇清まし汁◇ たまねぎ わかめ 薄口醤油 ◇さやいんげん◇ さやいんげん ◇ヨーグルト◇ チチヤス低糖ヨーグルト 食塩だし汁 ◇味噌汁◇ しめじ わかめ だし汁 白味噌 ◇味噌汁◇ ◇いちご◇ いちご ◇オレンジ◇ 清見オレンジ ◇オレンジ◇ 清見オレンジ ◇ヨーグルト◇ チチヤス低糖ヨーグルト ◇バナナ◇ バナナ ◇デコポン◇ デコポン 3 ◇豆腐みたらし◇ ◇さつま芋マッシュ◇ ◇きなこパン◇ ◇麦茶◇ ◇麦茶◇ ◇じゃが芋マッシュ◇ ◇マカロニみたらし ◇フルーツヨーグルト◇ ◇炊き込みおにぎり◇軟飯

| 4月18日 (月)  | 4月19日(火)                              | 4月20日 (水)  | 4月21日 (木)                                 | 4月22日 (金)  | 4月23日 (土)  | 4月25日 (月)  |
|--|---------------------------------------|--|---|--|--|--|
| ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇                         | ◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇ハイハイン◇                                   | ◇小魚せんべい◇   | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇しらす&わかめせんべ  |
|  |                                       |  |   |  |  |  |
| ◇軟飯◇   | ◇春野菜のスパゲティ◇                           | ◇軟飯◇   | ◇軟飯◇                                      | ◇軟飯◇   | ◇軟飯◇   | ◇軟飯◇   |
| ◇鶏肉のマーマレード焼き◇  | <b>◇お豆サラダ</b> ◇                       | ◇そぼろ煮◇   | ◇カレイの西京焼き◇                                | ◇タラのパン粉焼き◇   | ◇さわらの味噌煮◇  | ◇さわらの幽庵焼き◇   |
| ◇わかめ和え◇  | ◇コーンスープ◇ (豆乳入り)                       | ◇ビーフンサラダ◇  | ◇新じゃがサラダ◇                                 | ◇和風マカロニサラダ◇  | ◇厚揚げの炒め煮◇  | ◇五目ひじき◇  |
| ◇清まし汁◇   | ◇ヨーグルト◇                               | ◇えのきスープ◇   | ◇わかめ汁◇                                    | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇   | ◇味噌汁◇  |
| ◇オレンジ◇   |                                       | <b>◇いちご◇</b>   | ◇バナナ◇                                     | ◇オレンジ◇   | <b>◇</b> デコポン <b>◇</b>   | <b>◇いちご◇</b>   |
| ◇軟飯◇<br>精白米<br>水   | ◇春野菜のスパゲティ◇<br>スパゲティー<br>サラダ油<br>鶏もも  | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水                                       | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水                          | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水   | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水   | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水   |
| <ul><li>◇鶏肉のマーマレート 焼き◇</li><li>鶏もも</li><li>濃口醤油</li><li>マーマレード</li><li>合成酒</li></ul> | 新たまねぎ春キャントラー<br>春年を一番油食塩              | ◇そぼろ煮◇<br>豚挽き肉<br>もやし<br>人参<br>ほうれん草                   | ◇カレイの西京焼き◇<br>カラス加イ<br>白味噌<br>本みりん<br>合成酒 | ◇タラのパン粉焼き◇<br>マダラ<br>食塩<br>小麦粉(薄力粉)<br>ドライパン粉  | <ul><li>◇さわらの味噌煮◇</li><li>サワラ</li><li>おろし生姜</li><li>白味噌</li><li>三温糖</li></ul>  | ◇さわらの幽庵焼き◇<br>サワラ<br>みりん風調味料<br>薄口醤油<br>料理酒  |
| ◇わかめ和え◇<br>キャベツ<br>人参<br>わかめ   | ◇お豆サラダ◇<br>大豆水煮<br>人参<br>胡瓜           | おろし生姜三温糖濃口醤油だし汁  | 食塩 ◇新じゃがサラダ◇ むきじゃが芋 人参                    | サラダ油  ◇和風マカロニサラダ◇ マカロニ  胡瓜   | 濃口醤油<br>合成酒<br>水<br>◇厚揚げの炒め煮◇  | 刻みゆず<br>◇五目ひじき◇<br>大豆水煮<br>乾)ひじき   |
| ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖   | 薄口醤油<br>三温糖<br>米酢                     | ◇ビーフンサラダ◇<br>ビーフン<br>ビーマン<br>人参                        | 薄口醤油<br>食塩<br>◇わかめ汁◇                      | 人参<br>大葉<br>糸かつお<br>サラダ油   | 生揚げ(厚揚)<br>小松菜<br>人参   | 人参<br>油揚げ<br>三温糖<br>濃口醤油   |
| ◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)<br>生椎茸   | ◇コーンスープ◇(豆乳入り)<br>クリームコーン缶<br>カーネルコーン | 入参<br>ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖                               | ◇わかめ<br>わかめ<br>たまねぎ<br>薄口醤油               | サプタ油<br>薄口醤油<br>米酢<br>三温糖  | サラダ油<br>三温糖<br>薄口醤油  | <ul><li></li></ul>   |
| 薄口醤油   | 豆 到                                   | 三温糖  | 薄口醤油<br>食塩<br>だし汁                         | 三温糖<br>食塩  | だし汁  |  |
| 食塩<br>だし汁  | 養塩<br>だし汁<br>片栗粉                      | ◇えのきスープ◇   |   |  | ◇清まし汁◇<br>大根   | ◇味噌汁◇<br>たまねぎ  |
| ◇オレンジ◇   |                                       | えのき茸<br>たまねぎ   | ◇バナナ◇ バナナ                                 | ◇清まし汁◇<br>新たまねぎ<br>生椎茸   | 大根<br>小町麩<br>薄口醤油  | たまねぎ<br>生椎茸<br>だし汁   |
| 清見オレンジ   | ◇ヨーグルト◇<br>チチヤス低糖ヨーグルト                | - 蓮口羅油   |   | 薄口醤油 食塩  | 食塩だし汁  | 白味噌  |
|  | · A CANADAM A M.                      | 及塩<br>だし汁<br>片栗粉                                       |   | だに汁  | ◇デコポン◇   | ◇いちご◇ いちご  |
|  |                                       |  |   | ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ   | デコポン   | 0.50   |
|  |                                       | ◇いちご◇ いちご  |   | 11750-7  |  |  |
| ◇お麩きなこ◇  | ◇じゃがいものおやき◇                           | ◇ジャムサンド◇   | <b>◇お麩ラスク◇</b>                            | ◇じゃが芋団子◇   | ◇さつま芋マッシュ◇   | ◇手作りウッキー◇卵不イ   |
| 48000 /8>  | 48075 (44)                            | 48000 (ek)   | 4820G (A)                                 |  |  |  |
| 4月26日 (月)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | 4月27日(火)<br>◇ハイハイン◇                   | 4月28日 (水)<br>◇小魚せんべい◇                                  | 4月30日(金)<br>◇岩塚のお子様せんべい◇                  | 1  |  |  |
|  |                                       |  |   |  |  |  |
| ◇軟飯◇   | ◇軟飯◇                                  | ◇NEGロールパン◇   | ◇軟飯◇                                      |  |  |  |
| ◇八宝菜◇  | ◇豚肉と春キャベツの味噌炒め◇                       | ◇煮込みハンバーグ◇   | ◇カレイのみりん焼き◇                               |  |  |  |
| ◆春キャベツののり和え <b>◇</b>   | ◇大根のごま和え◇                             | ◇キャベツサラダ◇  | ◇キャベツのごま和え◇                               |  |  |  |
| ◇オレンジ◇   | ◇そうめん汁◇                               | ◇野菜スープ◇  | ◇味噌汁◇                                     |  |  |  |
|  | <i>◇ヾナナ</i> ◇                         | ◇あまなつ◇   | ◇いちご◇                                     |  |  |  |
|  | , ,                                   | , me.e > /   | V 5 C V                                   |  |  |  |
| ◇軟飯◇<br>精白米<br>水   | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水                      | ◇NEGロールパン◇<br>NEGロールパン                                 | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水                          | .540   | 1- Williams  |  |
| <u>◇八宝菜</u> ◇  | ◇豚肉と春キャベツの味噌炒                         | <ul><li>◇煮込みハンバーグ◇</li><li>豚挽き肉</li><li>鶏挽き肉</li></ul> | ◇カレイのみりん焼き◇                               |  | 1  | 100  |
| 豚もも<br>白菜  | 豚もも<br>  春キャベツ                        | 鶏挽き肉<br>たまねぎ   | カラスカレイ<br>薄口醤油                            |  | /AP#E~5-   | A++\   |
| たまねぎ   | 新たまねぎ                                 | たまねぎ<br>食塩<br>ドライパン粉                                   | 本みりん<br>合成酒                               | Control of the last of the las | く今月使用の旬の〕<br>がたまねぎ 新じゃがい   |  |
| 人参<br>生椎茸<br>サラダ油  | 人参<br>サラダ油<br>おろし生姜                   | ソース  | □ 次/回<br>◇キャベツのごま和え◇                      | *  | がたまねさ 新しゃかい<br>オレンジ でこぽん i   |  |
| 食塩薄口醤油   | 白味噌                                   | トマトケチャップ   | キャベツ                                      |  | 春キャベツ  | 25.0.2   |
| 海口西州<br>合成酒<br>本みりん  | 濃口醤油                                  | ウスターソース  | ステリごま<br>白すりごま<br>三温糖<br>濃口醤油             | <b>**</b>  |  |  |
| ボータック<br>片栗粉<br>だし汁  | ◇大根のごま和え◇                             | ◇キャベツサラダ◇<br>キャベツ                                      | 二価値<br>濃口醤油<br>だし汁                        |  | お誕生日会・・・・  | 28日  |
| /=し/T<br>◇春キャベツののり和え◇  | 大根<br>  人参<br>  カーネルコーン               | 胡瓜   | ◇味噌汁◇                                     |  | ※仕入れの都合によ  | 口掛さが 🌃   |
| 春キャベツ  | 濃口醤油                                  | カーネルコーン<br>米酢<br>薄口醤油                                  | 小町麩                                       |  | ※仕入れの都合によ 変更になる場合がごさ   |  |
| 人参   | 三温糖<br>白いりごま                          | 薄口醤油<br>  三温糖<br>  ごま油                                 | わかめだし汁                                    | 310  | ~ X 1 - 3 0 7 1 1 1 C C  | 0. 7 0   |
| ごま油<br>薄口醤油<br>三温糖   | ◇そうめん汁◇                               |  | 白味噌                                       | 23 23  | Charles of the Contract of the | G 2 44   |
| ささみのり  | 乾)そうめん<br>しめじ                         | ◇野菜スープ◇<br>じゃがいも                                       | ◇いちご◇ いちご                                 | *  |  |  |
| ◇オレンジ◇<br>清見オレンジ   | 薄口醤油<br>食塩<br>だし汁                     | 人参   |   |  |  | P. Control of the Con |
|  |                                       | 薄口醤油<br>食塩   |   |  |  |  |
|  | ◇バナナ◇ バナナ                             | だし汁  |   |  |  |  |
|  |                                       | ◇あまなつ◇<br>あまなつ   |   |  |  |  |
|  |                                       | ~  |   |  |  | _  |



◇野菜ジュースゼリー◇ ◇マカロニみたらし

3 時 ◇麦茶◇ おかかおにぎり◇軟飯

◇シュガートースト◇

|   | 4月1日(金)   | 4月2日 (土)  | 4月4日(月)  | 4月5日 (火)  | 4月6日 (水)  | ● ● ○ ◆ ◆ 4月献立 4月末立  | 立表(中期食)<br>  4月8日(金)   |
|---|---|---|--|---|---|--|--|
| ,                                       | 4月1日(金)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◆野菜入りソフトおせんべい◇  | 4月4日 (月)<br>◇ハイハイン◇  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇  | 4月0日 (水)<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◆野菜入りソフトおせんべい◇   | 4月8日(金)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  |
| ١.                                      | ◇7倍粥◇   | ◇7倍粥◇   | ◇やわらかうどん◇  | ◇パン粥◇   | ◇7倍粥◇   | ◇7倍粥◇  | ◇ 7 倍粥◇  |
|   | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇  | ◇タラの煮つけ◇  | ◇煮魚◇   | ◇豆腐煮◇   | ◇さわらの煮つけ◇   | ◇豆腐煮◇  | ◇煮魚◇   |
| ۸.                                      | ◇人参の昆布だし煮◇  | ◇じゃが芋マッシュ◇  | ◇人参の煮物◇  | ◇じゃが芋マッシュ◇  | ◇人参の昆布だし煮◇  | ◇たまねぎの煮物◇  | ◇人参の煮物◇  |
| _                                       | <b>◇清まし汁◇</b>   | ◇清まし汁◇  |  | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇   |
|   |   |   |  |   |   |  |  |
| 4                                       | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水   | <ul><li>◇やわらかうどん◇</li><li>うどん</li><li>三温糖</li><li>蓮口醤油</li></ul>   | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  |
|   | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮く  | ◇タラの煮つけ◇  | 薄口醤油<br>だし汁  | 粉ミルク  | ◇さわらの煮つけ◇   | ◇豆腐煮◇  | ◇煮魚◇   |
|   | 充填豆腐(絹)<br>たまねぎ   | マダラ   | ◇煮魚◇   | ◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)  | サワラニ温糖  | 充填豆腐(絹)<br>三温糖   | ◇煮魚◇<br>マダラ<br>三温糖   |
|   | 三温糖薄口醤油   | - 一個<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉  | カラスカレイ<br>三温糖  | 三温糖   | 薄口醤油<br>だし汁   | 薄口醤油<br>  だし汁<br>  片栗粉   | 二個語油<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉   |
|   | だし汁   |   | 薄口醤油だし汁  | だし汁   | 片架粉   |  |  |
| ١.                                      | ◇ 人参の昆布だし者◇   | ◇じゃが芋マッシュ◇<br>じゃがいも   | 片栗粉  | ◇じゃが芋マッシュ◇  | ◇人参の昆布だし煮◇<br>人参  | ◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ  | ◇人参の煮物◇<br>人参  |
|   | 人参<br>三温糖<br>薄皮質  | だし汁   | ◇人参の煮物◇<br>人参  | じゃがいも<br>だし汁  | 人参  | たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁  | 人参<br>三温糖<br>薄口醤油  |
|   | - 漢口醤油<br>昆布だし汁   | ◇清まし汁◇  | 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁  |   | 昆布だし汁   | ◇清まし汁◇   | だし汁  |
|   | ◇清まし汁◇  | │ かぶ<br>│ 薄口醤油<br>│ だし汁   | だし汗  | ◇清まし汁◇<br>ムキ玉葱<br>薄口醤油  | ◇清まし汁◇  | 人参<br>薄口醤油<br>だし汁  | ◇清まし汁◇   |
| ľ                                       | じゃがいも   | 120/1   |  | だし汁   | 新たまねぎ   | だし汁  | 小町麩<br>薄口醤油  |
| 1                                       | 薄口醤油<br>だし汁   |   |  |   | だし汗   |  | だし汁  |
| 料                                       |   |   |  |   |   |  |  |
|   | ◇オレンジ◇<br>4月9日 (土)<br>◇ハイハイン◇   | <ul><li>◇さつま芋マッシュ◇</li><li>4月11日 (月)</li><li>◇野菜入りワントネセセルべい◇</li></ul>    | ◆デコポン◆<br>4月12日 (火)<br>◆岩塚のお子様せんべい◆  | ◇いちご◇<br>4月13日 (水)<br>◇野菜入りワントおせんべい◇  | ◇じゃが芋マッシュ◇<br>4月14日(木)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇パナナ◇<br>4月15日 (金)<br>◇ハイハイン◇                                      | ◇デコポン◇ 4月16日 (土) ◇野菜入りソフトおせんべい◇  |
|   |   |   |  |   |   |  |  |
|   | ◇7倍粥◇   | ◇やわらかうどん◇   | ◇7倍粥◇  | ◇7倍粥◇   | ◇パン粥◇   | ◇ 7 倍粥◇  | ◇ 7 倍粥◇  |
|   | ◇カレイの煮つけ◇   | ◇煮魚◇  | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇   | ◇タラの煮つけ◇  | ◇カレイの煮つけ◇   | ◇豆腐煮◇  | ◇煮魚◇   |
|   | ◇たまねぎの煮物◇   | ◇たまねぎの煮物◇   | ◇人参の煮物◇  | ◇人参の煮物◇   | ◇たまねぎの煮物◇   | ◇人参の煮物◇  | ◇たまねぎの煮物◇  |
| Œ,                                      | ◇清まし汁◇  |   | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇   |
|   | ◇7倍粥◇   |   |  | ◇7倍粥◇   | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン  | ◇7倍粥◇  | ◇7倍粥◇  |
| ,                                       |   | ◇やわらかうどん◇   | ◇7倍粥◇  | 女/旧200~   |   |  |  |
|   | 精白米<br>水  | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖::h  | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  | 精白米<br>水  | NEG耳なし食パン<br>水  | 精白米<br>水   | 精白米<br>水   |
|   | 水 ◇カレイの煮つけ◇   | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁                                    | 精白米<br>水   | 精白米<br>水  | 水<br>粉ミルク   | 水  | 水  |
|   | 水<br>◇カレイの煮つけ◇<br>カラスカレイ  | うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁  | 精白米<br>水   | 精白米<br>水  | 水<br>粉ミルク<br>◇カレイの者つけ◇  | 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹)  | 水  |
|   | 水<br>◇カレイの煮つけ◇<br>カラスカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁  | うどん<br>三海語<br>詳し汁<br>◇煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三温糖                                | 精白米<br>水<br>◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮く<br>充填豆腐(絹)<br>たまねぎ<br>三温飛<br>潤田醤油   | 精白米<br>水<br>(   | 水<br>粉ミルク<br>◇カレイの煮つけ◇<br>カラスカレイ<br>三温糖<br>薄田醤油   | 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄に出 が だし汁                                      | 水<br>◇煮魚◇<br>マダラ<br>三温糖<br>薄ロ音<br>だし汁  |
| <                                       | 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスカレイ カラスカレイ ニ薄は 連番 だし  ナ  ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | うどん<br>三海口計<br>◇ 煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三海口器油<br>油                              | 精白米  | 精白米 水 ◇ タラの 煮 つけ◇ マダ 温可響 正記 選出 ドレ 乗粉  | 水<br>粉ミルク   | 水 ◇豆腐煮◇ 充填湿糖  売温糖  薄に計 片栗粉   | 水 ◇煮魚◇ マダ温ワ沖 ※ 一次では、 本のでは、 |
| *                                       | 水 ◇カレイの煮つけ◇ か5スかせ か5ス | うどん<br>三海語<br>詳し汁<br>◇煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三温糖                                | 精力米<br>水<br>◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ<br>充填豆腐<br>充定まる糖<br>三温温糖<br>だし汁<br>分<br>令の多<br>物<br>◇<br>人<br>参<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の | 精点米<br>水 タラの煮つけ◇マダ温のよけ・<br>マダ温のは・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・ | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇ か5スかん 三温糖 薄口醤油 だし計  | 水<br>◇豆腐煮魚<br>充宝温口<br>薄豆腐<br>油<br>だし来<br>か<br>大きの<br>素物◇           | 水 ◆ 煮魚 ◇ マダニロ 芸術 は 一   |
| *                                       | 水 ◇カレイの煮つけ◇ か万スかはイ ラニ温ロブナ ラニ温ロブナ リー・ カラスがは 第一週間   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精力米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ<br>充填豆なぎ 充填豆は糖・ 温口は計 分人参の煮 物◇ ラ温糖   | 精内 メート オート オート オート オート オート オート オート オート オート オ  | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇カレイの煮つけ◇カレイこ温糖・<br>薄し汁・片栗粉 ◇たまねぎの煮物◇たまおき   | 水 ◇豆腐煮◇ 充填原豆腐蛋の<br>充填温槽 油 片に来 粉 ◇人参の煮物◇ シニック                       | 水  |
| *                                       | 水  ◇カレイの煮つけ◇  かりえかれて 三温四計  カラスが現る  連四計  大きにいる  ・である。  ・ではないる。  ・ではないるはないる。  ・ではないるはないる。  ・ではないるはないるはないるはないるはないるはないるはないるはないるはないるはないる   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精内米 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ<br>充填豆腐(編) た三温の 選問 活動  | 精点米<br>水 タラの煮つけ◇マダ温のよけ・<br>マダ温のは・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・ | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇ カラス版 語言は語言は、 カラス版 語言は、 は、 カラス版 語言は、 で、 かられた で、 かられた で、 かられた で、 ないた でいた で、 ないた でいた で、 ないた ないた で、 ないた で、 ないた でいた ないた でいた ないた ないた ないた ないた ないた ないた で | 水<br>◇豆腐煮魚<br>充宝温口<br>薄豆腐<br>油<br>だし来<br>か<br>大きの<br>素物◇           | 水  |
| *                                       | 水 ◇カレイの煮つけ◇ か万スかは カラスが相 カラスが相 カラスが相 カラスが相 カラスが相 カラスが相 カラスが相 カラスが カラスが 相 カラスが カラスが カラスが カラスが 大きれ カラスが カラスが カラスが カラスが カラスが カラスが カラスが カラスが   | うどん<br>悪理ロンナ<br>◇ ホスル糖醤油<br>だし煮 あいれた<br>・ 本まの<br>・ 本まの<br>を 本             | 精内 米  ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ 充実に無絹) た三沸だしま。  満だしい ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | 精水 ペララダ温ロン・マニ薄に上、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満し汁 片栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし汁  | 水 ◇豆腐煮◇ 和豆腐塩煙油 たに乗粉 ◇人参糖 薄にけ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | 水  |
| *                                       | 水<br>◇カレイの煮つけ◇<br>カラスがは<br>ララスがま<br>ラスがま<br>西温口<br>カラスがま<br>西温田<br>一部<br>一部<br>一部<br>一部<br>一部<br>で、ままの置っ<br>大きまの置っ<br>大きまの置っ<br>で、ままの置っ<br>で、ままいこう。   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ<br>充実主温報 ・ 三環豆糖・ 三環豆糖・ 三環豆油・ 一  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満し汁 片栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし汁  | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ ◇ 水 魚 ◇ ◇ 水 魚 ◇ ○ マダ温回り<br>マダ温回り<br>デ型 コージ<br>が まねぎの 煮物 ◇<br>たまれ醤油<br>たまれ醤油<br>()清まし汁 ◇<br>・   |
| *                                       | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精内 米  ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮ぐ 充実に無絹) た三沸だしま。  満だしい ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | 精水 ペララダ温ロン・マニ薄に上、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇ カラルルイの煮つけ◇ カラ温醤醤油 だけ栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ 売買醤油 だし汁  | 水 ◇豆腐煮◇ 和豆腐塩煙油 たに乗粉 ◇人参糖 薄にけ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ ラー 表 ラー 表 音 三 精 語 油  |
| **************************************  | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ ラー 表 ラー 表 音 三 精 語 油  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ ラー 表 ラー 表 音 三 精 語 油  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ ラー 表 ラー 表 音 三 精 語 油  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ 本 条 魚 ◇ ラー 表 ラー 表 音 三 精 語 油  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざき 油 一大 まま 石醤汁 ナーナ まま 石醤汁 ナーナ また まま オーナー ボータ 人 声声 日本 ・   | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ  |
| *************************************** | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ タ  |
| *                                       | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 タ ダ 温口 いま か ま な ラ  |
| **************************************  | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 魚 ◇ マダ温口 ジャ スタ 温 回 ジャ カー 連 油 ガー ガー カー  |
| **************************************  | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 実 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 魚 ◇ マダ温口 ジャ スタ 温 回 ジャ カー 連 油 ガー ガー カー  |
| **************************************  | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 乗 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 タ ダ 温口 いま か ま な ラ  |
| **************************************  | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 乗 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ◇ 本 魚 ◇ 本 タ ダ 温口 いま か ま な ラ  |
| *                                       | 水 ◇ カレルイの介 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カレルスの 煮つけ ◇ カラスル糖 酒油 カース 乗 まれ 醤油 日子教 わざ 音楽 日本  | うど 小糖<br>連二 一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一<br>一 | 精水 ◇ 豆腐と玉ねぎのトロトロ煮 《 充填ま温報:  元東主温中 (  | 精水 タラララ 書 で で で で で で で で で で で で で で で で で   | 水粉ミルク ◇カレイの煮つけ◇からカルイ から温濃糖 満口に計 片 乗 粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまね醤油 たし計   | 水 ○ 京原 煮魚 (本)                  | 水 魚 ☆ 魚 ☆ 東京 本 魚 ☆ 東京 温口 一 計   |

| -1`                                   | 4月18日 (月)<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | 4月19日(火)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | 4月20日 (水)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | 4月21日(木)<br>◇ハイハイン◇  | 4月22日(金)<br>◇ハイハイン◇                                 | 4月23日 (土)<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | 4月25日 (月)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  |
|---------------------------------------|--|--|---|--|---|--|--|
| 4                                     |  |  |   |  |   |  |  |
| ı                                     | ◇ 7 倍粥◇  | ◇やわらかうどん◇  | ◇ 7 倍粥◇   | ◇7倍粥◇  | ◇7倍粥◇   | ◇ 7 倍粥◇  | ◇ 7 倍粥◇  |
| Ш                                     | ◇豆腐煮◇  | ◇カレイの煮つけ◇  | ◇カレイの煮つけ◇   | ◇煮魚◇   | ◇タラの煮付け◇  | ◇さわらの煮つけ◇  | ◇さわらの煮つけ◇  |
| Ì                                     | ◇人参の煮物◇  | ◇たまねぎの煮物◇  | ◇ほうれん草の煮物◇  | ◇じゃが芋マッシュ◇   | ◇人参の煮物◇   | ◇大根の煮物◇  | ◇人参の煮物◇  |
| *                                     | ◇清まし汁◇   |  | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇  | ◇清まし汁◇   | ◇清まし汁◇   |
| *                                     | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水                                   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水  |
|                                       | ◇豆腐煮◇  | 薄口醤油<br>だし汁  | ◇カレイの煮つけ◇   | ◇煮魚◇   | ◇タラの煮付け◇  | ◇さわらの煮つけ◇  | ◇さわらの煮つけ◇  |
|                                       | 充填豆腐(絹)<br>三温糖   | ◇カレイの煮つけ◇  | カラスカレイ 三温糖  | カラスカレイ   | マダラ   | サワラ<br>  三温糖   | サワラニ温糖   |
|                                       | 薄口醤油だし汁  | カラスカレイ   | 三温糖薄口醤油だし汁  | 三価額<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉  | 薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉                                  | 溥口醤油<br>  だし汁  | 薄口醤油だし汁  |
|                                       | 片栗粉  | 薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉   | 片栗粉   |  |   | 片栗粉  | 片栗粉  |
| *                                     | ◇人参の煮物◇<br>人参<br>三温糖   |  | ◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草   | ◇じゃが芋マッシュ◇<br>むきじゃが芋   | ◇人参の煮物◇<br>人参<br>三温糖                                | ◇大根の煮物◇<br>大根  | ◇人参の煮物◇<br>人参<br>三温糖<br>薄口醤油   |
|                                       | 薄口醤油   | ◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ  | 三温糖   | だし汁  | 淳口醤油  | 薄口醤油<br>だし汁  | 三温糖<br>薄口醤油  |
|                                       | だし汁  | たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁  | だし汁   | ◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油   | だし汁   | ◇清まし汁◇   | だし汁  |
| *                                     | ◇清まし汁◇<br>小町麩  |  | ◇清まし汁◇<br>人参  | 薄口醤油<br>だし汁  | <ul><li>◇清まし汁◇</li><li>新たまねぎ</li><li>薄口醤油</li></ul> | 小町麩<br>薄口醤油  | ◇清まし汁◇<br>ムキ玉葱<br>薄口醤油   |
|                                       | 薄口醤油<br>だし汁  |  | 薄口醤油だし汁   |  | 薄口醤油<br>だし汁   | だし汁  | 薄口醤油<br>だし汁  |
| l                                     |  |  |   |  | 1   |  |  |
|                                       |  |  |   |  |   |  |  |
|                                       | <b>◇オレンジ◇</b> 4月26日(月)  ◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇じゃが芋マッシュ◇<br>4月27日 (火)<br>◇ハイハイン◇   | ◇いちご◇<br>4月28日 (水)<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | <ul><li>◇パナナ◇</li><li>4月30日 (金)</li><li>◇岩塚のお子様せんべい◇</li></ul>                                 | ◇オレンジ◇  | <b>◇デコボン◇</b>  | ♦いちご◆  |
| t.                                    | ◇7倍粥◇  | ◇7倍粥◇  | A 8 - 201 A   |  | _   |  |  |
| ľ                                     |  | √ / 1□ 3M3 √   | ◇パン粥◇   | ◇ 7 倍粥◇  |   |  |  |
|                                       | ◇カレイの煮つけ◇  | ◇ / 1□ xm ◇<br>◇カレイの煮つけ◇   | ◇ハン粥◇   | ◇ 7 倍粥◇ ◇カレイの煮つけ◇  |   |  |  |
| 4                                     | ◇カレイの煮つけ◇<br>◇人参の煮物◇   |  |   |  |   |  |  |
| 4                                     |  | ◇カレイの煮つけ◇  | ◇煮魚◇  | ◇カレイの煮つけ◇  |   |  |  |
| * * * * * * * * * * * * * * * * * * * | ◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇7倍粥◇   | <ul><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>◇たまねぎの煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>◇7倍粥◇</li></ul>   | ◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇   | <ul><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>◇人参の煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>◇7倍粥◇</li></ul>                       | _   |  |  |
| *                                     | ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 精白米 水  | <ul><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>◇たまねぎの煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>◇7倍粥◇</li><li>精白米</li><li>水</li></ul>   | ◇煮魚◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁◇   | <ul><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>◇人参の煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>○7倍粥◇</li><li>精白米</li><li>水</li></ul> | . 1 5   |  |  |
| *                                     | <ul><li>◇人参の煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>◇7倍粉◇</li><li>精白米</li><li>水</li><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>カラスカレイ</li></ul>  | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇  | ◆煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>粉ミルク<br>◇者魚◇  | ◆カレイの煮つけ◆ ◆人参の煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍粥◆ 精白米 水  |   |  | The state of the s |
| *                                     | ◇ 人参の煮物◇ ◇ 清まし汁◇  ◇ 7倍粥◇ 精白米 水 ◇ カレイの煮つけ◇ カラスか4 三温売 醤油   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇  | ◆煮魚◇<br>◆人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バン粥◇<br>NEC日なし食パン<br>水<br>がミルク<br>◆煮魚◇<br>三温糖   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスカレイ 三温糖 滞口響油                                | • 9.  | <今月使用の旬の   |  |
| *                                     | ◇ 人参の煮物◇ ◇ 清まし汁◇ ◇ 7倍粥◇ 精白米 水 ◇ カレイの煮つけ◇ カラスカけ◇ ニ温糖 連選曲 だし汁  | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇存飾る 精白米 水 ◇カレイの者つけ◇   | ◆煮魚◇<br>◆木参の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バン粥◇<br>NEC日なし食パン<br>水形ミルク<br>◇煮魚◇<br>ママ温電醤油<br>だし汁   | <ul><li>◇カレイの煮つけ◇</li><li>◇人参の煮物◇</li><li>◇清まし汁◇</li><li>○7倍粥◇</li><li>精白米</li><li>水</li></ul> | • 9.  | <今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい  | 食材><br>vも いちご  |
| ***                                   | ◇ 人参の煮物◇ ◇ 清まし汁◇ ◇ 7倍粥◇ 精白米 水 ◇ カレイの煮つけ◇ カラスカけ◇ ニ温糖 連選曲 だし汁  | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 精由米 ◇カレイの煮つけ◇ カラス加・ 薄週に対した。 対策・  | ◆煮魚◇<br>◆太参の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バン粥◇<br>NEC日なC<br>かを記した。<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※高のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※同のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは、<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは<br>※回のでは  | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 対精白水 ◇カレイの煮つけ◇ か73.温度 対したい ニュニ糖 だし汁 ト 楽めの者物◇ ◇人参の者物◇           | • 9.  | <今月使用の旬の   | 食材><br>vも いちご  |
| *                                     | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 精 有 ら ※ ◇ カレイの 煮 つ け ◇ か う ニ温 西 醤油 だ し シ → 参 糖 油 ☆ ◇ 土 温 西 醤油 田 油 サ  | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇精白米 ◇カレイの煮つけ◇ カラ温糖 ガド栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎの煮物◇ たまねぎ 薄口醤油  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇<br>◇ 大参の煮物◇<br>◇ 清まし汁◇<br>NEG 耳なし食パン<br>水砂ミルク<br>◇ 煮炉ラ<br>温口計・粉<br>◇ 人参の着物◇<br>◇ 人参の着物◇  | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇7倍粥◇ 対精白水 ◇カレイの煮つけ◇ か73.温度 対したい ニュニ糖 だし汁 ト 楽めの者物◇ ◇人参の者物◇           | • 9.  | く今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがし<br>オレンジ でこぽん (                             | 食材><br>いも いちご<br>あまなつ  |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 有 所 ※ ◇ カレイの 煮 つ け ◇ か ラ 温 回 歯 だ し 汁 ◇ 人 参 聴 増 油 だ し テ が ◇ ラ ニ 温 増 油 だ し 汁 ☆ 大 ○ 温 増 増 油 だ し 汁 グ ト ○ 本 物 ◇ 三 温 増 油 だ し 汁 グ ト ○ か ま か ◇ ト ご 温 増 油 だ し 汁 グ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | ◇カレイの煮つけ◇ ◇ たまねぎの煮物◇ ◇ 清まし汁◇  ◇ 7倍粥◇ ※ クカルイの煮つけ◇ カラス温糖 が と三週醤油 だに乗り ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ ボカローの煮物◇ たまねぎ 変別である。  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇<br>◇ 大参の煮物◇<br>◇ 清まし汁◇<br>NEG 耳なし食パン<br>水砂ミルク<br>◇ 煮炉ラ<br>温口計・粉<br>◇ 人参の着物◇<br>◇ 人参の着物◇  | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◆清まし汁◇  ◇清まし汁◇  「一日の水 (一)                | • 9.  | <今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい  | 食材><br>いも いちご<br>あまなつ  |
|                                       | ◇ 人参の煮物◇ ◇ 清まし汁◇ ◇ 7倍解◇ ※ 村伯・ ※ ◇ カレイの煮つけ◇ か ラ温 日 計 か シニョー   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまねぎの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍粥◆ 株 ◆カラス担糖 油 ・カラス担糖 油 ・大きれるぎ - 薄にまむぎ - 薄にまむぎ - 薄にまむぎ - 薄にまむぎ - 薄にまむぎ - ブール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボ | ◆煮魚◇<br>◆ 人参の煮物◇<br>◇ 清まし汁◇<br>◇ バン朝◇<br>NEO 耳なし食パン<br>教育とした。<br>※ 本意う<br>満型に対する。<br>◇ 人参多に<br>満型に対する。<br>◇ 人参多の煮物◇<br>三型に対する。<br>○ 人参多の煮物。<br>○ 大きに<br>・ | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◆清まし汁◇  「精神、 ・   | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 清 ま し 汁 ◇ ◇ 有 所 ※ ◇ カレイの 煮 つ け ◇ か ラ 温 回 歯 だ し 汁 ◇ 人 参 聴 増 油 だ し テ が ◇ ラ ニ 温 増 油 だ し 汁 ☆ 大 ○ 温 増 増 油 だ し 汁 グ ト ○ 本 物 ◇ 三 温 増 油 だ し 汁 グ ト ○ か ま か ◇ ト ご 温 増 油 だ し 汁 グ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | ◇カレイの煮つけ◇ ◇ たまねぎの煮物◇ ◇ 清まし汁◇  ◇ 7倍粥◇ ※ クカルイの煮つけ◇ カラス温糖 が と三週醤油 だに乗り ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ ボカローの煮物◇ たまねぎ 変別である。  | ◆煮魚◇ ◇煮魚参の煮物◇ ◇清まし汁◇  ◇バン豚なし かく 変す から 食パン が 3 が 3 が 3 が 3 が 3 が 3 が 3 が 3 が 3 が   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | <今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがし<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・               | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆ 人参の煮物◇<br>◇ 清まし汁◇<br>◇ バン朝◇<br>NEO 耳なし食パン<br>教育とした。<br>※ 本意う<br>満型に対する。<br>◇ 人参多に<br>満型に対する。<br>◇ 人参多の煮物◇<br>三型に対する。<br>○ 人参多の煮物。<br>○ 大きに<br>・ | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参の煮物◇ ◆清まし汁◇  「精神、 ・   | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
| A A A A A A A A A                     | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◇カレイの煮つけ◇ ◇たまもごか◇ ・  | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
| A A A A A A A A A                     | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
| A A A A A A A A A                     | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材 > いもまなつ 28日 U I I I I I I I I I I I I I I I I I I   |
|                                       | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材><br>vも いちご<br>あまなつ<br>28日<br>り献立が   |
| 4 4 4 4                               | ◇ 人参の 煮 物 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 清 まし 汁 ◇ ◇ 精 水 ◇ か ♪ ふ ね か ◇ か ♪ ふ か ♪ こ 満 む   ◇ 人 シ 温 声 む ◇ 人 シ 温 声 む ☆ 人 シ 温 声 は 汁 汁 ◇ 小 専 町 雷 油 ・   | ◆カレイの煮つけ◆ ◆たまもごの煮物◆ ◆清まし汁◆  ◆7倍弱◆ 株か   | ◆煮魚◇<br>◆煮魚◇ 煮物◇<br>◇清か◇ カーカー   | ◆カレイの煮つけ◇ ◆人参 あたい から しい から から しい から                        | • 9.  | < 今月使用の旬の<br>新たまねぎ 新じゃがい<br>オレンジ でこぽん が<br>お誕生日会・・・・・<br>※仕入れの都合によ | 食材 > いもまなつ 28日 U 献立が います。  |