



1年のまとめの時期となりました。進学や進級に向けて慌ただしい時期ですが、たくさんの思い出を作りながら、園生活を送ってほしいと思います。期待が膨らむ反面、不安を抱える時期でもあります。焦らずゆっくりと新生活の準備をしていただければと思います。

🌸3月10日(金)来年度に向けての書類を配布いたします。

必要事項記入の上、3月17日(金)までにご提出ください。

🌸3月25日(土)に新年度説明会を行います。

① 新0・1・2オクラス・・・9:00～10:00

② 新3・4・5オクラス・・・10:15～11:15

①②にご兄弟がいる方は、①にご参加ください



## 3月の行事予定

1日 (水) 体育指導  
 3日 (金) ひなまつり会 各クラス  
 4日 (土) 布団乾燥  
 7日 (火) 卒園式リハーサル 9:30～  
 11日 (土) 第47回卒園式 9:30～  
 ※卒園児は8:50に登園してください  
 13日 (月) 英語教室  
 14日 (火) 避難訓練(予告なし)  
 15日 (水) 体育指導  
 16日 (木) 絵画教室(2・3才)  
 17日 (金) 絵本・納入袋配布  
 ゆり組お別れ遠足(交通公園)

18日 (土) 布団乾燥  
 21日 (火) 春分の日  
 22日 (水) 身体測定  
 23日 (木) 絵画教室(4・5才)  
 25日 (土) 新年度説明会  
 27日 (月) 誕生会  
 28日 (火) お別れお楽しみ会  
 29日 (水) リトミック  
 31日 (金) 修了式 各クラス / 献立表配信

## 今月の保育目標

- たんぽぽ — ・進級に向けて食事や着脱など、意欲を持ってやってみる  
 ・天気の良い日には戸外遊びを楽しみ身体を動かして遊ぶ
- もも — ・進級への期待をもち、身の回りの事を自分でやろうとする意欲をもつ。  
 ・友達や保育士とごっこ遊びや見立て遊びをしながら一緒に過ごす事を楽しむ。
- ちゅうりっぷ — ・身の回りのことを自分でできる喜びを味わい、進級への期待を持って過ごす。  
 ・日差しの暖かさを感じながら、戸外で身体を動かして遊ぶ。
- さくら — ・進級する事への憧れや喜びを感じ、身の回りの事を意欲的に行う。  
 ・思いやりを大切に友だちとの関わりを深める。
- ひまわり — ・様々な行事や活動に意欲的に取り組み進級への期待を持つ  
 友達と共通の目的を持ちイメージを伝え合いながら好きな遊びを深めて楽しむ。
- ゆり — ・就学に向けて期待を持ち、自分のことは自分で判断し行動しようとする。  
 ・友達との時間を大切にし、関りを深めながら遊ぶ。

## お知らせとお願い

●年度末の為、絵本代・延長保育料は、3月24日までにお支払下さい。尚、ゆり組は3月の臨時延長料を29日に請求させていただきます。31日までによりしくお願い致します。

●進学・進級に向け、規則正しい生活を心がけましょう。



# クラス通信

3月



## たんぽぽ組(0才児)

寒さも少しずつ和らぎ、段々と春らしい陽気になってきましたね。先日の個人面談では、お忙しい中御足労頂きありがとうございました。入園当初は泣く事が多かったたんぽぽさんも、今ではすっかり笑顔になり、出来る事も増えてきました。子ども達の成長を近くで感じられて、担任一同とても嬉しく思っています。今月はたんぽぽ組で過ごす最後の1ヶ月となります。もも組さんの進級を楽しみにしながら、残りわずかですが素敵な思い出を沢山作っていきたいと思います。一年間、沢山の御協力と御理解をありがとうございました。



## さくら組(3才児)

2月になり、いくつかの「ゆき」のうたを歌いながら雪が降るのを待ち遠しくしている子ども達は、なかなかゆきだるまを作れず残念がっています。ひまわり組に進級する前にゆきあそびが出来るかな...。いよいよさくら組で過ごすのもひと月となりました。出来なかったことが練習を重ねて出来るようになったり、お話したいこともしっかり伝えられるようになったり、ハサミも随分上手になりました。お友だちとの関わりも楽しそうに過ごせ、協力し合ったり譲り合ったりと仲良い姿が見られます。ひまわり組でのますますの成長が楽しみです。1年間ご協力ありがとうございました。



## もも組(1才児)

2月は豆まきを楽しんだり、外遊びも楽しむことができました。一人一人お喋りも上手になりお友達や保育士との会話がとても増え、毎日可愛いお喋りの声が聞こえてきて楽しいもも組さんです。面談もお忙しい中ありがとうございました。成長を共有出来、とても嬉しく思います。早いものでもも組での生活も残り一ヶ月となりました。進級・入園してから出来る事がとても増え自分でやろうとする意欲も育ってきており、心身共にとても成長を感じています。3月はちゅうりっぷ組への期待がもてるよう過ごしていきながら、もも組での残りの生活も引き続き皆で楽しんでいこうと思います。今年度も様々な面でご協力とご理解いただき本当にありがとうございました。



## ひまわり組(4才児)

昼夜の寒暖差はありますが日中のぽかぽか陽気が春を感じさせてくれますね。お部屋では「きっとできる」という歌を歌っています。失敗を恐れず、何でもやってみたらできるよ!!というこれからゆり組になる子ども達にとってもピッタリの元気になれる明るい歌です。振付つきでノリノリで歌っています。ひまわり組で過ごすのもあと一か月となりました。この一年で更に大きく成長した子供達の姿を嬉しく、頼もしく感じています。残りの日々も思いきり楽しみたいと思います。保護者の皆様にはご理解、ご協力いただき本当にありがとうございました。



## ちゅうりっぷ組(2才児)

寒さが厳しい毎日ですが、子ども達は元気いっぱいに過ごしています。「〇〇くん、〇〇ちゃん、いっしょにあそぼう!」「いっしょにおやまつくろう!」「これどうぞ~」等、お友達同士のやり取りや会話が増えて、関わりながら遊ぶ姿が多く見られるちゅうりっぷ組さんです。最近「もうすぐおにかいさんになるんだよ~!」と話してくる子もいます。もうすぐさくら組さん!大きな期待を持ち、進級に向けて少しずつ色々な事にチャレンジしていきたいと思います。お家の方でも見守ったり励ましたりしてくださいね。個人面談では、お忙しい中ありがとうございました。保護者の方と、お子様の成長を共に感じられ嬉しく思いました。残りのちゅうりっぷ組での生活を大切にして、楽しく過ごしていきたいです。



## ゆり組(5才児)

早いものでゆり組さんは保育園生活も残り一ヶ月となりましたね。今は卒園式練習一色となっていますが、一生懸命練習しているので卒園式では立派に証書をもらい誇らしげに歩く姿を見てもらえる事と思います。泣いたり笑ったり、時にはケンカしたり...毎日がとても賑やかなクラスでしたが、元気いっぱい過ごせたことが本当に良かったと思います。一年間、就学に向け色々な経験を通し、学校での生活を意識しながら過ごしてきました。小学校に行っても元気に頑張る姿が目に見えます。ゆり組のみんなで過ごす一日一日を大切に、もっともっと楽しい思い出が出来たら嬉しいです。保護者の皆様には、たくさんのご協力とご理解本当にありがとうございました。



## 今月の給食レシピ タンドリーチキン

材料(鶏もも肉約1枚分)

- ・鶏もも肉・・・320g
- ・にんにく、生姜・・・少々
- ・ヨーグルト(無糖)・・・50g
- ・砂糖・・・小さじ2
- ・醤油・・・小さじ2
- ・ソース・・・大さじ1
- ・ケチャップ・・・大さじ1弱
- ・カレー粉・・・小さじ1

作り方


- ①鶏肉以外の材料を全て混ぜ合わせ、鶏肉を漬ける。
- ②オーブンまたはフライパンで焼く。



### ほけんだよい

### 耳の日

3月3日は 耳の日と言われています。  
子どもは耳の病気にかかりやすいので 日頃からお子様の様子をよく観察しましょう。



#### 耳の健康チェック

こんな症状が見られたら 耳鼻科に相談をしましょう。

- 向かい合って話せば聞こえるが 背後から声をかけると返事をしない。
- テレビの音量を大きくしたり 近づいて見る。
- 会話をしている 何度も聞き返す。
- 話しかけられてもぼんやりしたり 後から聞き返したりすることが多い。
- よく耳を触っている。

#### 大切な耳を守るために気を付けること！

- 鼻をすすらず かむ習慣をつける。
- 鼻汁は ゆっくりと片方ずつかむ。
- 耳の近くで大きな声や音を出さない。
- 耳をたたかない。
- 耳掃除は綿棒で外耳道を拭き取る程度に行う。



# 3月 給食予定献立表

(令和5年2月28日)

E:エネルギー P:蛋白質 F:脂質

金ケ作保育園

日曜	献立	材料	栄養価 未満児 以上児	おやつ	日曜	献立	材料	栄養価 未満児 以上児	おやつ
1	ツナごはん 豚肉とほうれん草の和風サラダ みそ汁 バナナ	ツナ、豚肉、生姜、トマト ほうれん草、ごま油 白菜、さつまいも	E 274/343 P 8.6/10.9 F 4.8/6.0 食塩 1.4	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	17	白菜とベーコンの クリームパスタ りんごサラダ 卵スープ	スパゲティ、白菜、ベーコン、玉葱、しめじ ベーコン、バター、牛乳、コンソメ、コーン 小麦粉、キャベツ、人参、胡瓜、りんご 卵、ねぎ	E 267/334 P 8.5/10.7 F 10.0/12.3 食塩 1.6	牛乳 クッキー せんべい 小魚(3~5歳)
2	ごはん タンダーリーチキン スパゲティサラダ みそ汁	鶏肉、にんにく、カレー粉、ソース ケチャップ、ヨーグルト、サラダ、胡瓜 りんご、ハム、マヨネーズ、みかん缶 わかめ、ねぎ	E 320/400 P 9.7/12.3 F 12.9/16.2 食塩 0.7	牛乳 サブレ せんべい 小魚(3~5歳)	18	親子丼 すまし汁	鶏肉、卵、玉葱、ねぎ 舞茸、しめじ 万ねぎ、豆腐	E 223/279 P 11.7/14.6 F 3.5/4.4 食塩 1.4	牛乳 クラッカー せんべい
3	ちらし寿司 ほうれん草のおかか和え なめこ汁 いちご	鶏ひき肉、人参、絹さや、干しシイタケ コーン、海苔、ほうれん草、もやし 鰹節、なめこ、豆腐、ねぎ	E 240/299 P 9.5/11.9 F 3.3/4.3 食塩 1.2	麦茶 ひなあられ せんべい	19				
4	焼肉丼 すまし汁	豚肉、キャベツ、玉葱 生姜 チンゲン菜、豆腐	E 204/254 P 5.3/6.6 F 4.7/4.6 食塩 1.2	牛乳 クッキー せんべい	20	雑穀米ごはん 豚肉のケチャップ焼き ひじきとツナのサラダ みそ汁	のりたま、豚肉、たまねぎ しめじ、人参、ケチャップ ひじき、ツナ、胡瓜、キャベツ マヨネーズ、かぶ、油揚げ	E 321/400 P 11.2/14.1 F 13.0/16.1 食塩 1.5	牛乳 さつまいも チーズの蒸しパン
5					21	春分の日			
6	ごはん 鶏肉のみそ焼き 三色ごま和え みそ汁 バナナ	鶏肉、生姜、味噌 ほうれん草、人参、もやし ごま、ねぎ、わかめ	E 297/372 P 10.5/13.4 F 7.1/8.9 食塩 1.4	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3~5歳)	22	麻婆豆腐丼 ポパイサラダ みそ汁	豚肉、にんにく、生姜 人参、玉葱、椎茸、豆腐 味噌、ほうれん草、えのき 白菜、さつまいも	E 332/415 P 12.2/15.3 F 10.3/12.9 食塩 1.6	牛乳 豆乳もち
7	雑穀米ごはん ししゃもの黄金焼き ひじきサラダ みそ汁 オレンジ	のりたま、ししゃも、小麦粉 粉チーズ、カレー粉、ひじき キャベツ、人参、胡瓜 大根、えのき	E 272/341 P 11.7/14.7 F 8.0/9.9 食塩 1.5	麦茶 ヨーグルト せんべい	23	ゆかりごはん チキンピカタ れんこんサラダ みそ汁 バナナ	ゆかり、鶏肉、卵、粉チーズ パセリ、小麦粉、スキムミルク 蓮根、キャベツ、ハム、人参 ごま、マヨネーズ、ねぎ、わかめ	E 334/418 P 12.5/15.7 F 10.1/12.6 食塩 1.2	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)
8	ビビンバ ジャーマンポテト 中華風卵スープ	豚肉、ねぎ、にんにく、生姜、味噌 ほうれん草、人参、もやし、ごま油 じゃが芋、玉葱、ベーコン、コーン バター、卵、豆腐、鶏がらスープの素	E 309/387 P 9.5/11.9 F 9.4/11.8 食塩 1.2	牛乳 しらすチーズトースト	24	カレーうどん さつまいもの天ぷら オレンジ	うどん、豚肉、玉葱 人参、しめじ、ほうれん草 片栗粉、カレー粉 さつまいも、てんぷら粉	E 297/372 P 14.3/18.0 F 7.3/9.1 食塩 2.2	牛乳 バナナケーキ
9	わかめごはん 豆腐とはんぺんのしゅうまい もやしサラダ みそ汁	わかめ、鶏肉、豆腐、はんぺん シウマイの皮、人参、玉葱、生姜 片栗粉、ごま油、もやし、人参 胡瓜、キャベツ、油揚げ	E 234/292 P 7.3/9.1 F 4.2/5.1 食塩 1.8	牛乳 おふの黒糖スナック	25	サンドイッチ (チーズ、ジャム) コーンスープ	食パン、チーズ、苺ジャム コーンスープの素	E 322/403 P 11.2/14.0 F 8.4/10.5 食塩 2.1	牛乳 クラッカー せんべい
10	きのこうどん さつまいもの甘煮	うどん、鶏肉、舞茸、しめじ なめこ、椎茸、人参、ねぎ ほうれん草、油揚げ さつまいも	E 191/239 P 6.8/8.4 F 1.9/2.4 食塩 1.8	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	26				
11	第47回卒園式				27	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ オレンジ	焼豚、卵、万ねぎ、ナルト キャベツ、チーズ、胡瓜、トマト 玉葱、わかめ、コンソメ	E 252/316 P 8.6/10.8 F 6.0/7.6 食塩 1.4	牛乳 ニラせんべい
12					28	発芽玄米ごはん 鮭のバター醤油焼き さつまいもサラダ みそ汁	おかか、鮭、バター さつまいも、人参、りんご ハム、胡瓜、マヨネーズ 大根、えのき	E 284/356 P 12.4/15.5 F 8.8/11.0 食塩 1.3	牛乳 ケーキ
13	親子そぼろ丼 小松菜のじゃこ和え みそ汁 バナナ	鶏肉、卵、ごま、いんげん でんぶ、小松菜、人参 しらす、ごま油 白菜、油揚げ、麩	E 362/452 P 16.8/21.2 F 9.4/11.7 食塩 2.0	牛乳 もちもちチーズパン	29	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ キャベツのごま和え みそ汁 バナナ	鶏肉、豆腐、ねぎ、卵、パン粉 生姜、味噌、キャベツ、人参 油揚げ、ごま、わかめ、ねぎ	E 298/373 P 11.1/14.0 F 5.7/7.2 食塩 1.7	麦茶 ヨーグルト せんべい
14	発芽玄米ごはん 魚のハーベキュー焼き マセドアンサラダ みそ汁	のりおかか、カラスカイ りんご、じゃが芋、胡瓜 ハム、人参、チーズ、マヨネーズ ねぎ、わかめ	E 310/388 P 10.4/13.0 F 6.6/8.3 食塩 1.5	牛乳 ブルーベリーチーズサンド	30	ロールサンド (ウインナー、ジャム) ブロッコリー、プチトマト フライドポテト キャベツスープ	ロールパン、ウインナー、ケチャップ、ソース 苺ジャム、ブロッコリー、プチトマト マヨネーズ、青のり、じゃが芋、コーン 玉葱、キャベツ、ベーコン、コンソメ	E 331/413 P 9.1/11.4 F 16.0/19.9 食塩 2.0	牛乳 クッキー せんべい 小魚(3~5歳)
15	ひじきごはん 肉団子スープ オレンジ	ひじき、人参、油揚げ 豚肉、ねぎ、卵 パン粉、白菜、人参、春雨 ほうれん草	E 297/371 P 10.1/12.8 F 6.0/7.5 食塩 1.5	牛乳(2~5歳) サイダーゼリー 麦茶(0~1歳) ヨーグルト、せんべい	31	ごはん はんぺんフライ キャベツの甘酢和え みそ汁	はんぺん、チーズ、卵 パン粉、ケチャップ、ソース キャベツ、人参、ツナ 豆腐、ねぎ	E 358/449 P 12.5/15.7 F 13.7/17.1 食塩 2.2	牛乳 ぶどうパン
16	ごはん 鶏の甘辛唐揚げ 小松菜とコーンのバター醤油炒め みそ汁	鶏肉、生姜、にんにく 片栗粉、小麦粉、ごま 小松菜、しらす、コーン バター、豆腐、ねぎ	E 362/453 P 14.2/17.8 F 14.3/17.9 食塩 2.1	牛乳 サブレ せんべい 小魚(3~5歳)	※	は、新メニューになります。			

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。

※栄養価表示について、未満児→0~2歳児、以上児→3~5歳児を表しています。また食塩の数値は以上児のものです。

※午後のおやつが市販品の日は、3歳児以上に小魚が提供されます。



3月はゆり組さんのリクエストメニューがあります。

■が人気の高かったメニューです。

# 3月 離乳食予定献立表

(令和5年2月28日)  
金ヶ作保育園

日 曜	初期	中期・後期給食 中期・後期午後おやつ	材料	完了期給食 完了期午後おやつ	日 曜	初期	中期・後期給食 中期・後期午後おやつ	材料	完了期給食 完了期午後おやつ					
										1	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(白菜、さつまい)	鶏ひき肉、ほうれん草 トマト、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 白菜、さつまい	ツナごはん 豚肉とほうれん草の和風サラダ みそ汁 パナナ 牛乳 ビスケット、せんべい
2	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(わかめ、ねぎ)	鶏ひき肉、人参、砂糖 玉葱、じゃが芋、醤油 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、わかめ	ごはん タンドリーチキン スパゲティサラダ みそ汁 牛乳 サフレ、せんべい	18	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 なめこ汁 ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、人参、もやし ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 なめこ、豆腐、ねぎ	ちらし寿司 ほうれん草のおかかあえ なめこ汁 いちご 麦茶 ひなあられ、せんべい	19	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(かぶ)	鶏ひき肉、人参、しめじ 玉葱、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 かぶ	雑穀米ごはん 豚肉のケチャップ焼き ひじきとツナのサラダ みそ汁 牛乳 さつまいもとチーズの蒸しパン
3	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 なめこ汁 ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、人参、もやし ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 なめこ、豆腐、ねぎ	ちらし寿司 ほうれん草のおかかあえ なめこ汁 いちご 麦茶 ひなあられ、せんべい	20	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(かぶ)	鶏ひき肉、人参、しめじ 玉葱、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 かぶ	雑穀米ごはん 豚肉のケチャップ焼き ひじきとツナのサラダ みそ汁 牛乳 さつまいもとチーズの蒸しパン					
4					21	春分の日								
5					22	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(白菜、さつまい)	鶏ひき肉、人参、玉葱 椎茸、えのき、ほうれん草 煮干、鰹節、醤油、砂糖 ヨーグルト せんべい	麻婆豆腐丼 ポパイサラダ みそ汁 牛乳 豆乳もち					
6	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、わかめ)	鶏ひき肉、ほうれん草 人参、もやし、醤油 砂糖、煮干、鰹節、味噌 ねぎ、わかめ	ごはん 鶏のみそ焼き 三色ごま和え みそ汁 パナナ 牛乳 クッキー、せんべい	23	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、わかめ)	鶏ひき肉、人参、キャベツ 醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 ねぎ、わかめ	ゆかりごはん チキンピカタ れんこんサラダ みそ汁 パナナ 牛乳 ビスケット、せんべい					
7	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(大根、えのき)	鶏ひき肉、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 大根、えのき	雑穀米ごはん ししゃもの黄金焼き ひじきサラダ みそ汁 オレンジ 麦茶 ヨーグルト、せんべい	24	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 煮込みうどん さつまいもの甘煮 ヨーグルト パナ蒸しパン	鶏ひき肉、人参、キャベツ 醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 ねぎ、わかめ	ゆかりごはん チキンピカタ れんこんサラダ みそ汁 パナナ 牛乳 ビスケット、せんべい					
8	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 コンソメスープ ヨーグルト 食パン	鶏ひき肉、じゃが芋、人参 玉葱、ほうれん草、醤油 砂糖、豆腐、コンソメ	ピンパン ジャーマンポテ 中華風卵スープ 牛乳 卵そすチーストースト	25	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(キャベツ) ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、人参、キャベツ 醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 キャベツ	サンドイッチ (チーズ、苺ジャム) コンソメスープ 牛乳 クッキー、せんべい					
9	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(キャベツ) ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、豆腐、人参 玉葱、もやし、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 キャベツ	わかめごはん 豆腐とはんぺんのシュマイ もやしサラダ みそ汁 牛乳 おふの黒糖スナック	26	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	きのこうどん さつまいもの甘煮 ヨーグルト せんべい	うどん、鶏ひき肉、ねぎ 椎茸、舞茸、しめじ 煮干、鰹節、醤油 さつまいも、砂糖	きのこうどん さつまいもの甘煮 牛乳 ビスケット、せんべい					
10	第47回卒園式				27	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 オニオンスープ ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、キャベツ、トマト 醤油、砂糖 煮干、鰹節、コンソメ わかめ、玉葱	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ オレンジ 牛乳 ニラせんべい					
11					28	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(大根、えのき) ヨーグルト フレーン蒸しパン	鮭、人参、さつまいも 醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 大根、えのき	発芽玄米ごはん 鮭のバター醤油焼き さつまいもサラダ みそ汁 牛乳 ケーキ					
12					29	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 ヨーグルト せんべい	鶏ひき肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 わかめ、ねぎ	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ キャベツのごま和え みそ汁 パナナ 麦茶 ヨーグルト、せんべい					
13	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(白菜)	鶏ひき肉、小松菜 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 白菜	親子そぼろ丼 小松菜のじゃこ和え みそ汁 パナナ 牛乳 もちもちチーズパン	30	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 ヨーグルト 食パン	鶏ひき肉、人参、キャベツ 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 わかめ、ねぎ	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ キャベツのごま和え みそ汁 パナナ 麦茶 ヨーグルト、せんべい					
14	お粥 南瓜煮 玉葱煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、わかめ)	カラスカレイ、じゃが芋 人参、醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 ねぎ、わかめ	発芽玄米ごはん 魚のハーベキュー焼き マゼアンサラダ みそ汁 牛乳 ブルーベリーチーズサンド	31	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	パン粥(食パン) ポトフ ヨーグルト クッキー	食パン、粉ミルク キャベツ、玉葱、トマト ブロッコリー、コンソメ	ロールサンド(ウインナー、ジャム) ブロッコリー、ブチトマト フライドポテト、キャベツスープ 牛乳 クッキー、せんべい					
15	お粥 ほうれん草煮 さつまいも煮 野菜スープ	ひじき粥(軟飯) 肉団子スープ ヨーグルト せんべい	ひじき、人参、醤油 砂糖、鶏ひき肉、ねぎ 人参、白菜、ほうれん草	ひじきごはん 肉団子スープ オレンジ 麦茶 ヨーグルト、せんべい	31	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(豆腐、ねぎ) ヨーグルト 食パン	カラスカレイ、キャベツ 人参、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 豆腐、ねぎ	ごはん はんぺんフライ キャベツの甘酢和え みそ汁 牛乳 ぶどうパン					
16	お粥 人参煮 じゃがいも煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(わかめ、ねぎ)	鶏ひき肉、小松菜、コンソメ 醤油、砂糖 鰹節、煮干、味噌 わかめ、ねぎ	ごはん 鶏の甘辛唐揚げ 小松菜とコンのバター醤油炒め 牛乳 サフレ、せんべい	※ <span style="background-color: #90EE90;">      </span> は新メニューです。									

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。  
※コンソメはアレルギー材料不使用無添加コンソメを使用しています。  
※離乳食初期は月齢に合わせて内容で提供しています。