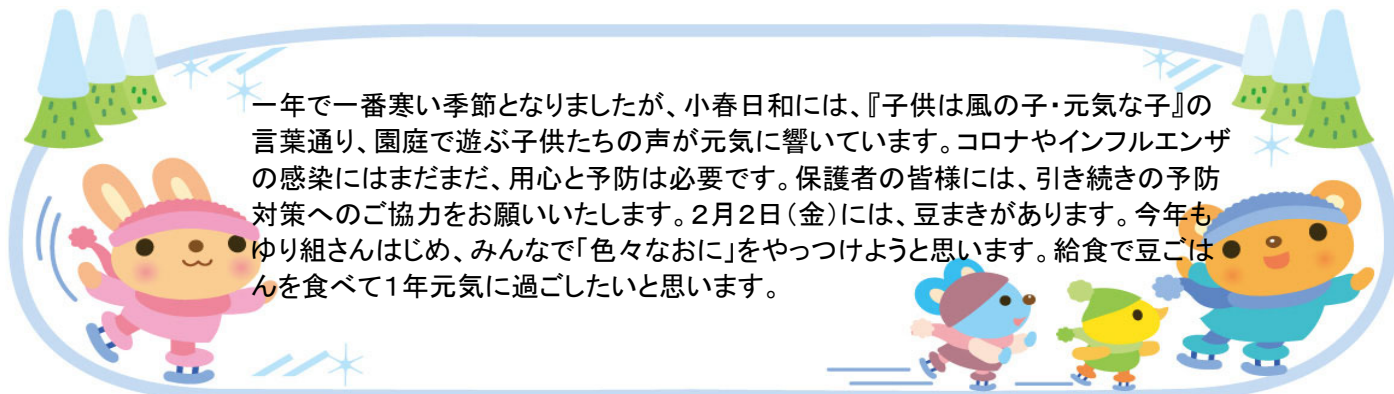




じょうぶな子、げんきな子



一年で一番寒い季節となりましたが、小春日和には、『子供は風の子・元気な子』の言葉通り、園庭で遊ぶ子供たちの声が元気に響いています。コロナやインフルエンザの感染にはまだまだ、用心と予防は必要です。保護者の皆様には、引き続きの予防対策へのご協力をお願いいたします。2月2日(金)には、豆まきがあります。今年もゆり組さんはじめ、みんなで「色々なおに」をやっつけようと思います。給食で豆ごはんを食べて1年元気に過ごしたいと思います。

2月の行事予定

2日(金) 豆まき集会	15日(木) 避難訓練(予告なし)
3日(土) 布団乾燥	16日(金) 記念撮影
5日(月) 英語教室	17日(土) 布団乾燥
6日(火) 保育参観(ゆり組)	20日(火) 絵本・納入袋配布 / 身体測定
7日(水) 体育指導	21日(水) 体育指導
8日(木) 保育参観(ひまわり組)	22日(木) 誕生会
9日(金) 保育参観(さくら組)	23日(金) 天皇誕生日
11日(日) 建国記念日	26日(月) リトミック(1~4才)
12日(月) 振替休日	28日(水) 体育指導
13日(火) 絵画教室(4・5才)	29日(木) 絵画教室(2・3才)
14日(水) 体育指導	園だより・献立表配信

今月の保育目標

- たんぽぽ - ・外の外気に触れながら、身体を十分に動かして遊ぶ。
 ・探索遊びを楽しみ、興味関心を広げる。
- もも - ・季節の行事や遊びに触れながら一緒に楽しむ。
 ・身のまわりの事を自分で出来る事に喜びを感じ、積極的に行う。
- ちゅうりっぷ - ・はさみやのりなどの道具を使って、保育者と一緒に楽しく製作をする。
 ・寒さに負けず、戸外で身体を動かして遊ぶ。
- さくら - ・冬の自然に触れながら、元気に体を動かして遊ぶ。
 ・基本的な生活習慣を見直しながら、自分でやり遂げる達成感を味わう。
- ひまわり - ・寒さに負けず戸外で体を動かして遊び、元気に健康に過ごす。
 ・集団遊びやルールのある遊びを友達と楽しみ、関わりを深めていく。
- ゆり - ・冬の自然に親しみ興味や関心を広げ不思議に思う事を調べたり試してみようとする。
 ・活動に見通しを持ち自分なりの目的をもって力を発揮する。

お知らせとお願い

2月24日(土)から3月8日(金)までも組保育室の内装工事を行います。それに伴い、お部屋の移動を予定しております。詳細につきましては、後日お知らせいたします。ご迷惑おかけしますが、ご協力をお願いいたします。



クラス通信

2月



たんぽぽ組(0才児)

例年に比べると暖かい日もありますが、まだまだ寒い日が続いています。暖かい日を見つけて、園庭で遊んだり、お散歩に出かけて過ごしています。言葉も増え、電車を見つくと、「でんしゃー」と大喜びをしたり、犬を見かけると「わんわん」と指をさしたり、成長を感じる日々です。お部屋では、友達と関わる様子も多くなりました。「貸して」と言って、渡してもらおうと、ペコッと頭を下げたり、とてもかわいいやり取りがあり、ほっこりします。たんぽぽ組も残りわずか、沢山遊んで沢山食べて、沢山お話して毎日元気いっぱい過ごしていこうと思います。2月の個人面談ではゆっくりお話できたらと思います。よろしく願い致します。



さくら組(3才児)

今年も残り2か月を切り、時の流れの早さに少し驚いています。寒さに負けず子ども達も日々成長をしていて、とても頼もしく思います。

先日、節分に向けて鬼のお面作りを行いました。一人ひとりの個性がよく出て、見ていてとても楽しくなる作品ができました。

さくら組で過ごす時間もあとわずか。これまで以上に一日一日を大切に、子ども達と元気に過ごしていきたいと思います。

先日はお忙しい中面談にお越しいただきありがとうございました。



もも組(1才児)

早いもので今年度も残り2か月を切りました。寒い冬も元気いっぱい子ども達。1月は餅つき会があり、園庭で「よいしょ」の掛け声とともに餅つきの応援をしました。餅になる前の蒸したもち米を見せてもらったり、出来た餅をビニール袋に入れて触ってみるなどして興味津々の子ども達でした。年明けからはトイレにも積極的に誘い、まずは座ってみる、を繰り返して、「でたよー」と嬉しそうに教えてくれる子がだんだん増えていきます。靴や靴下を履くのもずいぶんと上達しており、友達同士の会話をしたり、関わって遊んだり大きく成長しています。2月は個人面談もあります。お家での様子などもお聞かせ頂けると嬉しいです。宜しく願い致します。



ひまわり組(4才児)

寒さがまた一段と増す時期となりました。「雪降らないかな〜」と楽しみにしながら、真冬の寒さに負けず元気いっぱいに遊んでいる子どもたちです。

今は進級に向けて、一つ一つ再確認しながら意識しているひまわり組は、切り替えをしながら格好良く過ごせる姿も増えてきました。引き続きメリハリのある保育を心掛け、一人ひとりがのびのびと、様々なことに自信を持って取り組めるようにしていきたいと思ひます。今月は節分の豆まき集会や保育参観もありますので楽しく盛り上げていきたいです。

ひまわり組も残り2か月。皆でたくさん思い出を作りながら楽しく過ごしていきたいと思ひます。

先日はお忙しい中面談にお越しいただきありがとうございました。



ちゅうりっぷ組(2才児)

先月はお忙しい中、ビデオ会・個人面談へご参加いただき、ありがとうございました。

真冬の寒さに負けず、元気いっぱいに遊んでいる子どもたち。外遊びが大好きで、最近では洋服の準備から着替えまでも自分で出来るように頑張っています。

製作では鬼のお面に好きな色を塗り、豆入れに折り紙をちぎって模様を付けました。自分の作ったお面と箱で豆まきするのを楽しみにしている子ども達です。空気の乾燥が気になる時期になりました。風邪やインフルエンザの予防に充分配慮しながら、元気いっぱい過ごしていきたいと思ひます。



ゆり組(5才児)

いよいよ卒園、入学までのカウントダウンですね。先日の面談ではいろいろお話しすることが出来ありがとうございました。残りの保育園生活、楽しく思い出深いものにしていけたらと思ひます。

ゆり組では2月の豆まき会に向けて金棒と鬼のお面(帽子)を作ってみました。悪い物を退治できる素敵な鬼になれるといいです。保育参観も予定していますので、いつもの保育園での様子を見てもらえたらと思ひます。

ゆり組として出来る事がたくさん増え、お手伝いも積極的にしてくれる子ども達です。友だちとの関わりでトラブルが起こりそうになってもお互い相談し合ったり、数人で問題解決をしたりと頼もしい姿も見られています。ますますの成長が楽しみです。



今月の給食レシピ

鶏肉のレモン醤油がけ

材料

鶏もも肉・・・1枚
醤油・・・大さじ1
砂糖・・・大さじ1
みりん・・・小さじ1強
レモン汁・・・小さじ1強
片栗粉・・・小さじ1強
水・・・大さじ1強

作り方

- ①鶏もも肉はフライパンで焼き目が付くまで焼く。
- ②片栗粉、水以外の調味料を鍋に入れひと煮立ちさせたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③食べやすい大きさに切った鶏肉にタレをかける。



ほけんだよ

【インフルエンザ登園停止期間について】

◎インフルエンザ登園目安

- ①発症した翌日から5日間は登園停止 6日目から登園可能
- ②解熱した(平熱になった)翌日から3日間は登園停止 4日目から登園可能
- ①+②両方クリアした状態で登園可能になります

◎登園する時には 意見書が必要となります
意見書は 病院受診の上 医師に記入いただくか
上記インフルエンザ登園目安をクリアした上で 保護者代筆が可能になります
(意見書の代筆はインフルエンザのみ可です)
意見書記入例はホワイトボードにあります。または事務所にてお問い合わせください

◎抗インフルエンザの効果で熱が下がっても インフルエンザウイルスの感染力はしばらくの間残っています
また インフルエンザでは 一旦熱が下がっても再び発熱する場合があります
再度発熱した場合は 再度解熱して(平熱になって)から②を数え直しとなります
登園停止期間に従い 感染力が弱くなるまで登園を控えることで 蔓延が防止されます
ご協力をよろしくお願いいたします

2月 給食予定献立表

【栄養価の表示について】

未満児は午前、午後のおやつを含む数値、以上児は午後のおやつを含む数値が記載されています。

未満児0～2歳、以上児3～5歳を表しています。 E:エネルギー P:蛋白質 F:脂質

(令和6年1月31日)

金ケ作保育園

なのはなルーム

元山駅なのはなルーム

日曜	献立	材料	おやつ	栄養価		日曜	献立	材料	おやつ	栄養価	
				未満児	以上児					未満児	以上児
木	1 発芽玄米ごはん 豚肉のケチャップ焼き コーンサラダ みそ汁	のりたま、豚肉、生姜 玉葱、人参、しめじ ケチャップ、キャベツ、胡瓜 コーン、豆腐、ねぎ	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3～5歳)	E 454/476 P 17.0/17.9 F 18.4/18.0 食塩 1.2/1.3	17	土	煮込みうどん さつまいもの甘煮	うどん、ねぎ、しめじ 舞茸、ほうれん草 油揚げ、さつまいも	牛乳 サブレ せんべい	E 417/427 P 13.6/13.8 F 13.6/12.1 食塩 1.5/1.7	
	2 大豆としらすのごはん 胡瓜の華風和え 豚汁 バナナ	だいず、しらす、ごま 胡瓜、もやし、わかめ、コーン ごま油、人参、大根、豆腐 ごぼう、蒟蒻、ねぎ、豚肉	牛乳 クッキー せんべい 小魚(3～5歳)	E 463/490 P 16.1/17.8 F 15.2/14.0 食塩 2.0/2.4			18	日			
土	3 中華丼 すまし汁	豚肉、白菜、人参、舞茸 玉葱、うずらの卵 チンゲン菜、豆腐	牛乳 サブレ せんべい	E 400/407 P 13.9/14.1 F 14.0/12.5 食塩 0.9/1.1	19	月			ごはん 豚肉の生姜焼き 小松菜とハムのドレッシング和え みそ汁	豚肉、玉葱、人参、もやし 小松菜、ハム、卵 ごま油、豆腐、ねぎ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚
	4						20	火	雑穀米ごはん ししゃもの黄金焼き れんこんサラダ みそ汁 オレンジ	のりたま、ししゃも、小麦粉 粉チーズ、加ー粉、キャベツ 人参、蓮根、ハム、マヨネーズ ごま、白菜、油揚げ、麩	牛乳 ぶどうパン
月	5 ごはん 照りマヨポーク 大豆サラダ みそ汁	豚肉、玉葱、ピーマン、 マヨネーズ、大豆、コーン 人参、胡瓜、チーズ ごま油、かぶ、油揚げ	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3～5歳)	E 504/540 P 18.1/19.8 F 21.2/21.4 食塩 1.1/1.4	21	水			五目とりめし チンゲン菜のおかか和え みそ汁 バナナ	鶏肉、人参、ごぼう しめじ、舞茸、えのき チンゲン菜、カニカマ 鯉節、わかめ、ねぎ	牛乳 鬼まんじゅう
	6 雑穀米ごはん 煮魚 三色ごま和え みそ汁	のりおかか、カラスカレイ 生姜、ほうれん草、人参 もやし、ごま 白菜、さつまい	牛乳 エッグタルト	E 422/434 P 9.8.2/19.3 F 9.6/6.9 食塩 1.2/1.6			22	木	タコライス ポテトサラダ オニオンスープ	豚肉、玉葱、人参、キャベツ、トマト にんにく、チーズ、ソース、ケチャップ 加ー粉、じゃが芋、胡瓜、ハム 卵、マヨネーズ、玉葱、わかめ、コンソメ	牛乳(2～5歳) グレープフルーツゼリー 麦茶(0～1歳) ヨーグルト、せんべい
水	7 麻婆豆腐丼 ひじきサラダ 春雨スープ オレンジ	豚肉、豆腐、ねぎ、生姜、にんにく 人参、玉葱、椎茸、味噌、片栗粉 ひじき、キャベツ、人参、胡瓜、ごま 春雨、卵	牛乳 バタースティックパン	E 582/632 P 22.1/24.1 F 19.3/19.1 食塩 1.5/1.6	23	金			天皇誕生日		
	8 ゆかりごはん 筑前煮 小松菜とコーンのバター醤油炒め みそ汁	ゆかり、鶏肉、蓮根、筍 大根、蒟蒻、人参 小松菜、コーン、しらす バター、ねぎ、わかめ	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3～5歳)	E 409/425 P 14.1/14.9 F 12.2/10.4 食塩 1.4/1.5			24	土	焼肉丼 すまし汁	豚肉、生姜、キャベツ 玉葱 チンゲン菜、豆腐	牛乳 クッキー せんべい
金	9 五目うどん 南瓜の甘煮 バナナ	うどん、豚肉、卵、ナルト ほうれん草、ねぎ、舞茸 しめじ、ほうれん草 ごぼう、南瓜	牛乳 りんごケーキ	E 418/427 P 16.2/16.4 F 14.1/12.8 食塩 1.5/1.7	25	日					
	10 親子丼 すまし汁	鶏肉、卵、玉葱、ねぎ 舞茸、しめじ 万ねぎ、豆腐	牛乳 クッキー せんべい	E 433/451 P 18.7/19.9 F 14.2/12.9 食塩 1.4/1.5			26	月	ごはん 鶏の香り焼き 切干大根サラダ みそ汁	鶏肉、パセリ 玉葱、レモン、切干大根 人参、胡瓜、ツナ、ごま マヨネーズ、白菜、さつまい	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3～5歳)
日	建国記念の日					27			火	発芽玄米ごはん 鮭の五目あんかけ ポパイサラダ みそ汁 バナナ	のりおかか、鮭、蓮根、筍 人参、大豆、コーン、片栗粉 ごま油、ほうれん草 えのき、ねぎ、豆腐
	月	振替休日					28	水		わかめごはん ひじき入りてりやきハンバーグ もやしサラダ みそ汁 ヤクルト	わかめ、豚肉、豆腐、人参 玉葱、いんげん、ひじき 卵、パン粉、片栗粉、胡瓜 もやし、かぶ、油揚げ
火		13 発芽玄米ごはん 鮭のムニエル さつまいもサラダ みそ汁	おかか、鮭、レモン、小麦粉 バター、さつまいも、人参 胡瓜、りんご、ハム マヨネーズ、大根、えのき	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3～5歳)	E 512/552 P 18.9/20.8 F 17.7/17.0 食塩 1.2/1.3	29			木	鶏クリームライス トマトサラダ わかめスープ オレンジ	鶏肉、玉葱、南瓜、人参 小麦粉、スキムミルク、バター キャベツ、胡瓜、トマト わかめ、卵、コンソメ
	14 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、ほうれん草 春雨	牛乳 ココアバナナマフィン	E 572/620 P 20.9/22.6 F 20.3/20.5 食塩 1.4/1.8	30		金				
木	15 ロールサンド (ウインナー、ジャム) クリームシチュー	ロールパン、ウインナー、ケチャップ ソース、苺ジャム、豚肉 人参、玉葱、じゃが芋 コーン、牛乳、シチュール	牛乳(2～5歳) いちごゼリー 麦茶(0～1歳) ヨーグルト、せんべい	E 425/473 P 16.1/16.3 F 16.0/19.7 食塩 1.3/1.4		31		土	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ バナナ	焼豚、万ねぎ、卵、ナルト チーズ、キャベツ、トマト 胡瓜、わかめ、玉葱 コンソメ	牛乳 クッキー 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。

※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。

【風邪には消化の良い食事を】

発熱、下痢などの症状を伴う風邪の回復には、十分な水分補給と胃腸にやさしい食事にします。

お粥は水分を多めにして、少量の塩を加えたものを。吐き気がなければ、やわらかく煮た野菜スープや卵がゆなどでも良いです。

2月 離乳食予定献立表

(令和6年1月31日)
金ヶ作保育園
なのはなルーム
元山駅なのはなルーム

日 曜	初期		中期・後期給食		材料	完了期給食		日 曜	初期		中期・後期給食		材料	完了期給食	
			中期・後期午後おやつ			完了期午後おやつ					中期・後期午後おやつ			完了期午後おやつ	
1 木	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、豆腐)	鶏ひき肉、玉葱、人参 しめじ、キャベツ、醤油 砂糖 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、豆腐	発芽玄米ごはん 豚肉のケチャップ焼き コーンサラダ みそ汁 牛乳 クラッカー、せんべい	17 土								煮込みうどん さつまいもの甘煮 牛乳 サブレ、せんべい		
2 金	お粥 玉葱煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁 (人参、大根、ねぎ、豆腐)	カラスカレイ、もやし コーン、大豆、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 人参、大根、ねぎ 豆腐	大豆としらすのごはん 胡瓜の華風和え 豚汁 バナナ 牛乳 クッキー、せんべい	18 日										
3 土				中華丼 すまし汁 牛乳 サブレ、せんべい	19 月	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、豆腐)	鶏ひき肉、人参、もやし 玉葱、小松菜、醤油 砂糖 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、豆腐	ごはん 豚肉の生姜焼き 小松菜とハムのドレッシング和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい						
4 日						お粥 玉葱煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(白菜)	鮭、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 白菜	雑穀米ごはん ししゃもの黄金焼き れんこんサラダ みそ汁 オレンジ 牛乳 ぶどうパン						
5 月	お粥 人参煮 じゃが芋煮 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、玉葱、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 かぶ	ごはん 照りマヨポーク 大豆サラダ みそ汁 牛乳 クラッカー、せんべい	21 水	お粥 人参煮 じゃが芋煮 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、舞茸 しめじ、チンゲン菜 えのき、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、わかめ	五目とりめし チンゲン菜のおかか和え みそ汁 バナナ 牛乳 鬼まんじゅう						
6 火	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(白菜、さつまい)	カラスカレイ、人参 もやし、ほうれん草 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 白菜、さつまい	雑穀米ごはん 煮魚 三色ごま和え みそ汁 牛乳 エッグタルト	22 木	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 オニオンスープ	鶏ひき肉、玉葱、人参 キャベツ、トマト、醤油 砂糖、わかめ、コンソメ	タコライス ポテトサラダ オニオンスープ 麦茶 ヨーグルト、せんべい						
7 水	お粥 玉葱煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 春雨スープ(春雨)	鶏ひき肉、豆腐 人参、玉葱、椎茸 キャベツ、醤油、砂糖 煮干、鰹節、春雨	麻婆豆腐丼 ひじきサラダ 春雨スープ オレンジ 牛乳 バタースティックパン	23 金	天皇誕生日									
8 木	お粥 人参煮 じゃが芋煮 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、大根 小松菜、筍、醤油 砂糖 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、わかめ	ゆかりごはん 筑前煮 小松菜とコーンのバター醤油炒め みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい	24 土					焼肉丼 すまし汁 牛乳 クッキー、せんべい					
9 金	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	煮込みうどん 南瓜の甘煮	うどん、ほうれん草 人参、舞茸、しめじ ねぎ、煮干、鰹節 醤油、南瓜、砂糖	五目うどん 南瓜の甘煮 バナナ 牛乳 りんごケーキ	25 日										
10 土				親子丼 すまし汁 牛乳 クッキー、せんべい	26 月	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 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 切干大根、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 白菜、さつまい	ごはん 鶏の香り焼き 切干大根サラダ みそ汁 牛乳 クラッカー、せんべい						
11 日	建国記念の日						お粥 玉葱煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 白身魚と野菜の煮物 みそ汁(ねぎ、豆腐)	鮭、人参、筍、大豆 ほうれん草、えのき 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 ねぎ、豆腐	発芽玄米ごはん 鮭の五目あんかけ ポパイサラダ みそ汁 バナナ 牛乳 ポップコーン					
12 月	振替休日						お粥 人参煮 じゃが芋煮 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、豆腐 いんげん、玉葱、醤油 砂糖 煮干、鰹節、味噌 かぶ	わかめごはん ひじき入りてりやきハンバーグ もやしサラダ みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい					
13 火	お粥 人参煮 じゃが芋煮 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)	鮭、人参、さつまい 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 大根、えのき	発芽玄米ごはん 鮭のムニエル さつまいもサラダ みそ汁 牛乳 クラッカー、せんべい	29 木	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 わかめスープ	鶏ひき肉、トマト、人参 キャベツ、南瓜、醤油 砂糖、わかめ、コンソメ	鶏クリームライス トマトサラダ わかめスープ オレンジ 牛乳 ワインナーパン						
14 水	お粥 ほうれん草煮 南瓜煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 肉団子スープ	鶏ひき肉、人参、白菜 春雨、ねぎ、醤油 ほうれん草	ひじきごはん 肉団子スープ オレンジ 牛乳 ココアバナナマフィン											
15 木	お粥 玉葱煮 さつまい煮 野菜スープ	パン粥(食パン) ポトフ	食パン、粉ミルク 鶏ひき肉、じゃが芋 人参、玉葱、コーン コンソメ	ロールサンド (ウインナー、ジャム) クリームシチュー 麦茶 ヨーグルト、せんべい											
16 金	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏肉と野菜の煮物 オニオンスープ	鶏ひき肉、キャベツ トマト、醤油、砂糖 玉葱、わかめ、コンソメ	チャーハン チーズ入りトマトサラダ オニオンスープ バナナ 牛乳 クッキー、せんべい	※	※ 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た内容で提供しています。