



日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
	<p>あけましておめでとうございます。 令和8年の始まりです。 本年もよろしくお願い申し上げます。</p> 			<p>1 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p>	<p>2 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p>
4	<p>5 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p>	<p>6 熱 409 kcal 塩 2.1 g</p> <p>預かり保育 さつまいもゴマコロッケ ナポリスパ・むき枝豆 厚揚げ煮・ちくわ磯部天 梨ダイスゼリー</p>	<p>7 熱 470 kcal 塩 1.9 g</p> <p>始業式 チキンソテー甘みそがけ マカロニソテー・玉子焼 ツナサラダ・枝豆がんと煮 黄桃缶</p>	<p>8 熱 403 kcal 塩 0.8 g</p> <p>白身魚の唐揚げ ミートボールナポリタン スパケチャップ ブロッコリーソテー・白菜お浸し プチケーキ</p>	<p>9 熱 405 kcal 塩 1.5 g</p> <p>照焼ハンバーグ 卵、乳不使用赤かぶさつま揚 野菜炒め・パセリポテト マカロニサラダ パイン缶</p>
11	<p>12 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p> <p>成人の日</p>	<p>13 熱 397 kcal 塩 2.1 g</p> <p>焼き餃子 たけのこしゅうまい 焼きそば・ミニポテト ほうれん草と卵の炒め物 黄桃缶</p>	<p>14 熱 347 kcal 塩 1.8 g</p> <p>卵・乳不使用豆腐ハンバーグ 卵、乳不使用ボロニアソーセージ クイッティオ炒め チキンサラダ・高野豆腐煮 ビスケット</p>	<p>15 熱 436 kcal 塩 2.1 g</p> <p>◇ポークカレーライス☆ ストロベリーゼリー☆</p>	<p>16 熱 415 kcal 塩 1.3 g</p> <p>●はんぺんチーズフライ 玉子焼・たれ付き肉団子 マカロニソテー キャベツとさつま揚げの炒め物 パイン缶</p>
18	<p>19 熱 449 kcal 塩 3.9 g</p> <p>バターコーンコロッケ ウインナー・ペンネソテー キャベツと鶏肉の塩昆布和え 厚揚げ煮 黄桃缶</p>	<p>20 熱 0 kcal 塩 0.0 g</p> <p>園外保育</p>	<p>21 熱 438 kcal 塩 1.4 g</p> <p>ポテトチキンロール 野菜春巻・ちくわ磯部天 キャベツのケチャップソテー 中華サラダ プチケーキ</p>	<p>22 熱 497 kcal 塩 1.6 g</p> <p>牛かつ 豆乳入り笹かまぼこ マカロニソテー・南瓜サラダ ソーセージとじゃが芋のカレーソテー ビスケット</p>	<p>23 熱 367 kcal 塩 1.1 g</p> <p>白身魚のチーズパン粉焼 玉子焼・スパソテー コーンサラダ 青菜煮浸し みかん缶</p>
25	<p>26 熱 446 kcal 塩 1.5 g</p> <p>ささみかつ 肉しゅうまい 枝豆とコーンの炒め物 ポテトサラダ・ミニがんと煮 パイン缶</p>	<p>27 熱 403 kcal 塩 0.7 g</p> <p>ハンバーグ スマイルポテト マカロニソテー・うずら豆煮 かに風味サラダ ビスケット</p>	<p>28 熱 380 kcal 塩 2.0 g</p> <p>ホッケの照焼 ウインナー・たれ付き肉団子 パセリスパゲッティー ほうれん草のツナソテー みかん缶</p>	<p>29 熱 452 kcal 塩 1.8 g</p> <p>鶏の唐揚げ 玉子焼・ちくわ磯部天 クイッティオ炒め ブロッコリーのタルタル和え さつまいもきな粉</p>	<p>30 熱 437 kcal 塩 1.3 g</p> <p>目玉焼きフライ くるっとポテト ナポリスパ・白菜ゆかり和え カラフルひじき煮 南瓜グラッセ</p>

◇のついた献立は保温食缶にてお届けします。☆のついた献立はスプーンがあると食べやすいです。

●のついた献立・食材は、原材料に「やまいも」を使用しています。