

月	火	水	木	金	土
1・15	2・16	3・17	4・18	5	6・20
ごはん 味噌汁 (キャベツ・シイタケ) 鶏肉のチーズ焼き (鶏肉・塩 米粉・粉チーズ) ほうれん草のソテー (ほうれん草・サラダ油・塩) 果物	ごはん 味噌汁 (小松菜・舞茸) かれのい磯辺焼き (かれい・醤油 酒・米粉・片栗粉・青のり) 人参の豚そぼろ煮 (人参・豚挽肉 醤油・砂糖・片栗粉) 果物	ごはん 味噌汁 (大根・麩) 鶏肉のから揚げ (鶏肉・生姜 醤油・酒・片栗粉) 小松菜えのき和え (小松菜・えのき・醤油) 果物	ごはん スープ (わかめ) ポークカレー (豚肉・じゃが芋 玉葱・人参・バター・小麦粉・塩 牛乳・ケチャップ・ソース・醤油・加-粉) 3色和え (小松菜・もやし ホ-ル-ン・削りか-オ・醤油) 果物 牛乳 メロンパン	バターロール 米粉のコーンホ-ターズ (クリームコーン・玉葱・米粉 牛乳・豆乳・塩・パセリ・バター) ほっけのムニエル風 (ほっけ・塩・米粉) さつま芋グラッセ風 (さつま芋・砂糖・塩) 果物 牛乳 ごはんの味噌おやき (ごはん・味噌・小松菜 しらす干し・削りか-オ)	ごはん 味噌汁 (チカソ菜・エビ) すき焼き風煮 (豚肉・焼豆腐 白滝・白菜・玉葱・人参・砂糖 みりん・醤油) キャベツとコーンのサラダ (キャベツ・胡瓜・ホ-ル-ン・酢 オ-レ-ン油・醤油・砂糖) 果物 牛乳 せんべい
8・22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
ごはん 味噌汁 (さつま芋・長葱) 鶏肉のカレー焼き (鶏肉 塩・米粉・カレー粉) 大根とコーンのソテー (大根・ホ-ル-ン・醤油・塩) 果物	ごはん 味噌汁 (チカソ菜・わかめ) 豚肉の香味焼き (豚肉・にんにく 長葱・醤油・みりん・酒・ごま油) 切干大根の炒め煮 (切干大根 油揚げ・白滝・人参・砂糖 醤油・グリーンピース) 果物	味噌うどん (うどん・鶏肉・油揚げ・玉葱 人参・ほうれん草・味噌) 青のりポテト (じゃが芋・塩・青のり) 果物	ごはん 味噌汁 (芋・豆のり) 豆腐ハンバーグ (豚挽肉・焼豆腐 玉葱・パン粉・塩・ケチャップ・ソース) ごま人参 (人参・ごま油・砂糖・醤油 すりごま) 果物 ヨーグルト クラッカー	ごはん 味噌汁 (小松菜・麩) 納豆かき揚げ (納豆・豚肉・醤油 玉葱・人参・醤油・砂糖・小麦粉 片栗粉・卵) ブロッコリー生姜和え (ブロッコリー・生姜・醤油) 果物 牛乳 ラスク (食パン・バター・砂糖)	醤油ラーメン (中華めん・豚肉・玉葱・もやし 人参・長葱・醤油・塩) じゃが芋の味噌煮 (じゃが芋・砂糖・醤油・味噌) 果物 牛乳 せんべい
牛乳 ヨーグルトパンケーキ (小麦粉・ホ-ル-ン・バター) 卵・砂糖・プレーヨーグルト	牛乳 ソフトドーナツ (小麦粉・フォ-アップミル ホ-ル-ン・バター・卵・砂糖)	牛乳 ミルクパン (小麦粉・米粉・砂糖 サラダ油・フォ-アップミル ホ-ル-ン・バター)	牛乳 ヨーグルトパンケーキ (小麦粉・ホ-ル-ン・バター) 卵・砂糖・プレーヨーグルト	牛乳 きなこマフィン (小麦粉・ホ-ル-ン・バター・ 砂糖・卵・フォ-アップミル バター・きな粉)	牛乳 ジャムサンド (食パン・いちごジャム)
30		園で食事を手作りしています		19	
 ごはん 味噌汁 (油揚げ・人参) 鮭フライ (生鮭・塩・小麦粉・パン粉) ほうれん草中華和え (ほうれん草・醤油・ごま油) 果物 牛乳 米粉のチーズマドレーヌ (米粉・ホ-ル-ン・バター・牛乳 粉チーズ)		当園では園内に調理室を設け、食事を手作りしています。栄養バランスを考えて旬の食材を用いた献立を作っているため、お子さんに安心して食べていただけます。毎日、心を込めて作りますので、どんな献立が出てくるか楽しみにしてください。		ごはん 味噌汁 (大根・豆のり) ツナじゃが (ツナ缶・じゃが芋 人参・玉葱・グリーンピース 砂糖・みりん・醤油) 白菜お浸し (白菜・削りか-オ・醤油) 果物 牛乳 きなこケーキ (小麦粉・米粉・きな粉 砂糖・ホ-ル-ン・バター・ 豆乳・サラダ油)	

※材料・行事・仕入れの都合により献立を変更する場合があります。※午前のおやつは、牛乳と果物がつきます。(1歳~2歳児)

※札幌市保育所給食基準献立を基本に献立作成しています。