

# 園だより



## 2025年度年主題 ともに

年間聖句主題 わたしは あなたと ともにいる イザヤ書 43章 5節  
 4月の聖句 あなたがたは 神に 愛されている 子どもです エフェソ 5章 1節

ご入園ご進級おめでとうございます。保護者の皆様には、大切なお子さまをナオミ愛児園に委ねていただき、感謝申し上げます。これから1年間、共に喜んだり、考えあったり、また共に励まし合ったりしながら、親子で様々な出来事を経験することでしょう。こういった経験も、神さまが備えてくださった貴重な経験です。今月示された聖書には「あなたがたは神に愛されている子ども」とありますが、ここに記されている「愛されている子ども」とは、子どもだけを指すものではありません。つながるすべての者を、子どもも大人も、等しく神さまが愛してくださるのです。仕事や家事・育児と忙しい毎日を過ごす中にも、自身含め互いが大切な存在であることを覚え、感謝しつつ、この年の歩みをすすめましょう。 平田 敬子

### <月の主題> と 4月の願い



- 0歳児<はじめまして>神さまから愛されている大切な存在として受け入れられる。/新しい環境の中で保育者や友だちにであう。/春の自然を感じる。
- 1・2歳児<よろしくね>保育者や友だちと一緒に祈ったり、賛美したりする中で生活する。/新しい環境の中で保育者や友だちにであい、安心して過ごす。/春の草花、虫などに関心を持ち触れたり眺めたりする。
- 3歳児<だいじょうぶ>新しい出会いの中で、進級児も新入児も保育者と一緒に賛美や祈りを通して神さまの愛に包まれている雰囲気を感じる。/周りの様子を見たり、好きな人や場所を見つけたり、繰り返し遊ぶことで安心して過ごす。/身近な花や草、虫を保育者と一緒に見つけ、春の訪れを感じる。
- 4・5歳児<神さまに愛されて>お祈りやさんびか、聖書のお話、そして保育者のまなざしやことばの中に、神さまに愛されているという安心を感じる。/これまでの体験やかかわりに重ねて、遊びの続きや友だちとの交わりを喜ぶ。/春の自然の美しさや面白さを感じて過ごす。

今月のさんびか 『ひとりひとりのなをよんで』（幼児さんびかⅡ）『ちいさいこどもら』（こどもさんびか2）

おやつ音楽 『入園、卒園&幼稚園、保育園のうた ベスト』



### 行事

日	月	火	水	木	金	土
4月		1 始園礼拝	2	3	4	5 新入園 保護者説明会
6	7 月曜礼拝	8	9	10 体操教室①	11	12
13	14 月曜礼拝	15 避難訓練	16	17	18	19
20	21 イースター礼拝	22	23 誕生会	24 体操教室②	25	26 親子遠足
27	28 月曜礼拝	29 祝日	30 おたより掲載	職員の行事 6日（日）任命式      24日（木）職員会議		



## 諸事項 ～年度初めです ご確認ください



### <登降園について>

- ・健康を確かめて**9:30**までに登園しましょう。(1号認定の方は**9時50分**までに) 休み、遅刻の連絡は午前**9:30**までをお願いします。→TEL**093(871)3245**
- ・お子さまの送迎は、必ず責任ある大人の方をお願いします。迎えの変更はご連絡ください。
- ・帰りの際、園庭での遊具遊びはご遠慮ください。
- ・朝夕は駐車場が込み合います。支度を済ませた後は速やかに移動をお願いします。

### <登園の可否について>

- ・感染症については、医師の診断と指示によって登園しましょう。
- ・薬服薬中はできるだけご家庭でお過ごしください。  
園での投薬には服薬依頼書が必要です

### <持ち物・服装等について>

- ・持ち物すべてに記名をしましょう。(薄くなった時は再記名願います)
- ・手拭きタオル・ジャンパー・帽子・レインコートにはかけひもを付けましょう。
- ・制服はありません。活動しやすい衣服と脱ぎ履きしやすい靴をご準備ください。
- ・昼寝の準備をお願いします。(上掛け布団、敷マット、パジャマ)毎週末に洗濯をお願いします。
- ・園には、ご家庭の玩具や金銭、また食べ物を持たせないようご協力ください。

### <給食について>

- ・ひよこ、うさぎ、ひつじ組は完全給食です。(食費は保育料に含まれます)
- ・ひかり、つき、ほし組は主食が必要です。(ただし誕生会の時は主食は不要です)

### <災害時について>

- ・緊急避難場所は、初音町北公園、戸畑イオン前広場、もしくは浅生市民センターです。  
また高潮時は第一警備スポーツセンターに避難します。  
緊急連絡先に変更がある時は、その時々必ずお知らせください。

### <その他>

- ・3、4、5歳児は体操教室があります。  
講師はJCCAアドバンストレーナー、キッズスペシャリスト花北美智子先生です。(年24回)
- ・園だより(月の行事)・月の献立は毎月ホームページに掲載します。ご確認ください。
- ・住所変更、家庭状況変更、勤務先の変更等については事務室までご連絡をお願いします。
- ・提出物は期限厳守をお願いします。



令和7年度 献立表 4月

ナオミ愛児園

日	午前 おやつ	未満児主食	以上児主食	献立名		三食食品群(赤・黄・緑)			栄養価		献立名	栄養価(延長おやつ)		
				昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	3歳未満児	3歳以上児		延長おやつ	3歳未満児	3歳以上児
1 火	14 月	牛乳	ごはん	ごはん	鶏肉のてり煮 もやしと人参のごまあえ 青梗菜のみそ汁	牛乳 せんべい	牛乳 鶏肉 わかめ みそ 煮干し	米 サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 ごま せんべい	生姜 胡瓜 もやし 人 参 チンゲンサイ	I補*:469kcal たんぱく質:21.9g 脂質:18.2g 食塩相当量:1.3g	I補*:529kcal たんぱく質:24.3g 脂質:18.8g 食塩相当量:1.7g	牛乳 カステラ	I補*:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.2g	I補*:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.2g
2 水	16 水	牛乳	ごはん	ごはん	魚のたった揚げ トマト・胡瓜もみ 玉ねぎのすまし汁	牛乳 クッキー	牛乳 白身魚 煮干し だし昆布	米 しょうゆ 酒 片栗粉 上新粉 サラダ油 クッキー	トマト 胡瓜 玉ねぎ ねぎ 人参	I補*:451kcal たんぱく質:19g 脂質:16.9g 食塩相当量:1.2g	I補*:504kcal たんぱく質:20.5g 脂質:17.3g 食塩相当量:1.4g	牛乳 ビスケット	I補*:90kcal たんぱく質:4g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g	I補*:97kcal たんぱく質:4.1g 脂質:4g 食塩相当量:0.1g
3 木	17 木	牛乳	ごはん	ごはん	凍豆腐の卵とし そうめん汁	牛乳 *いちご蒸しパン	牛乳 凍豆腐 鶏ひき肉 卵 煮干し だし昆布	米 じゃがいも 油 酒 砂糖 醤油 そうめん ホット ケーキミックス いちごジャ ム	にんじん ピーマン 干しいたけ 玉ねぎ ねぎ	I補*:496kcal たんぱく質:21.2g 脂質:16.3g 食塩相当量:1.5g	I補*:561kcal たんぱく質:23.5g 脂質:16.7g 食塩相当量:1.9g	牛乳 丸ボーロ	I補*:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	I補*:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
4 金	18 金	牛乳	ごはん	ごはん	カレー 野菜サラダ	牛乳 おかき おやつ昆布	牛乳 牛肉 スキムミルク 昆布	米 じゃがいも 油 カレー 粉 スープの素 酢 砂糖 醬 油 おかき	人参 玉ねぎ 胡瓜 グリーンピース キャベツ	I補*:506kcal たんぱく質:17.7g 脂質:18.1g 食塩相当量:1.9g	I補*:574kcal たんぱく質:19g 脂質:19g 食塩相当量:2.4g	牛乳 かりんとう	I補*:96kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.9g 食塩相当量:0.2g	I補*:105kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5.2g 食塩相当量:0.2g
5 土	19 土	牛乳		ごはん	親子うどん バナナ	牛乳 せんべい	牛乳 鶏もも肉 卵 かまぼこ 煮干し だし昆布	うどん サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 せんべい 米	人参 玉ねぎ ほうれん そう バナナ	I補*:422kcal たんぱく質:18.1g 脂質:14.3g 食塩相当量:1.7g	I補*:589kcal たんぱく質:20.1g 脂質:12.9g 食塩相当量:1.8g	牛乳 サブレ	I補*:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I補*:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
7 月	21 月	牛乳	ごはん	ごはん	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	牛乳 豆腐 豚ひき肉 赤みそ	米 サラダ油 酒 醤油 酢 ごま 油 砂糖 トマトケ チャップ 片栗粉 ビスケット	人参 たけのこ 玉ねぎ ねぎ 生姜 胡瓜 レモ ン果汁	I補*:482kcal たんぱく質:21.2g 脂質:18.7g 食塩相当量:1.1g	I補*:539kcal たんぱく質:23.4g 脂質:19.4g 食塩相当量:1.3g	牛乳 ウエハース	I補*:111kcal たんぱく質:4.4g 脂質:4.6g 食塩相当量:0.1g	I補*:124kcal たんぱく質:4.7g 脂質:4.8g 食塩相当量:0.1g
8 火		牛乳	パン	パン	鶏のから揚げ トマト・アスパラガス 野菜スープ	固形ヨーグルト クラッカー	牛乳 鶏肉 鉄強化ヨーグルト	パン 片栗粉 上新粉 油 マヨネーズ スープの素 クラッカー	トマト 玉ねぎ アスパ ラガス 玉ねぎ 人参 パセリ キャベツ	I補*:448kcal たんぱく質:20.5g 脂質:21.8g 食塩相当量:1.7g	I補*:485kcal たんぱく質:21.6g 脂質:23.3g 食塩相当量:2g	牛乳 おかき	I補*:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	I補*:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
9 水	25 金	牛乳	ごはん	ごはん	煮魚 切り干し大根の煮物 玉ねぎのみそ汁	牛乳 *ホットケーキ	牛乳 白身魚 油揚げ わかめ みそ 煮干し 卵	米 酒 砂糖 醤油 ごま油 ホットケーキミックス サラダ油	生姜 切干大根 人参 さやいんげん 玉ねぎ ねぎ	I補*:485kcal たんぱく質:22.8g 脂質:14.2g 食塩相当量:1.8g	I補*:547kcal たんぱく質:25.5g 脂質:14g 食塩相当量:2.2g	牛乳 クッキー	I補*:99kcal たんぱく質:4g 脂質:5.6g 食塩相当量:0.2g	I補*:109kcal たんぱく質:4.2g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.3g
10 木	28 月	牛乳	ごはん	ごはん	肉じゃが 小松菜のスープ	牛乳 ビスケット	牛乳 豚肉	米 みりん 砂糖 サラダ油 じゃがいも 醤油 スープの素 ビスケット	玉ねぎ 人参 グリン ピース 小松菜	I補*:445kcal たんぱく質:15.8g 脂質:13.7g 食塩相当量:1.4g	I補*:494kcal たんぱく質:16.8g 脂質:13.3g 食塩相当量:1.7g	牛乳 カップケーキ	I補*:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I補*:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
11 金		牛乳	ごはん	ごはん	レバーのてり煮 キャベツのおかかあえ なめこ豆腐のみそ汁	牛乳 かりんとう	牛乳 鶏レバー 豆腐 かつお節 煮干し みそ	米 サラダ油 砂糖 しょうゆ 酒 かりんとう	生姜 キャベツ 人参 なめこ ねぎ	I補*:419kcal たんぱく質:20.8g 脂質:12.9g 食塩相当量:1.2g	I補*:463kcal たんぱく質:22.9g 脂質:12.3g 食塩相当量:1.5g	牛乳 ウエハース	I補*:95kcal たんぱく質:3.9g 脂質:4.7g 食塩相当量:0.1g	I補*:103kcal たんぱく質:4.1g 脂質:5g 食塩相当量:0.1g
12 土		牛乳		ごはん	イタリアンスパゲッティ えのきだけのスープ	牛乳 丸ボーロ	牛乳 ベーコン チー ズ	パン スパゲッティ 油 トマト ケチャップ バター ウスター ソース スープの素 丸ボーロ	人参 玉ねぎ セロリー ピーマン えのきたけ ねぎ	I補*:492kcal たんぱく質:20g 脂質:22.4g 食塩相当量:1.9g	I補*:555kcal たんぱく質:21.6g 脂質:24.3g 食塩相当量:2.2g	牛乳 クラッカー	I補*:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I補*:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
15 火	30 水	牛乳	パン	パン	ハンバーグ ポイルキャベツ コーンスープ	牛乳 あられ おやついりこ	牛乳 合ひき肉 卵 いりこ	パン パン粉 トマトケチャップ ウスターソース 醤油 砂糖 スープの素 片栗粉 あられ	玉ねぎ 人参 キャベツ スイートコーン パセリ	I補*:466kcal たんぱく質:21.5g 脂質:20.5g 食塩相当量:1.3g	I補*:525kcal たんぱく質:23.7g 脂質:21.9g 食塩相当量:2.5g	牛乳 せんべい	I補*:90kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g	I補*:98kcal たんぱく質:4g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.2g
22 火		牛乳	パン	パン	鶏のから揚げ トマト・アスパラガス 野菜スープ	牛乳 丸ボーロ	牛乳 鶏肉	パン 片栗粉 上新粉 油 マヨネーズ スープの素 丸ボーロ	トマト 玉ねぎ アスパ ラガス 玉ねぎ 人参 パセリ キャベツ	I補*:448kcal たんぱく質:20.5g 脂質:21.8g 食塩相当量:1.7g	I補*:485kcal たんぱく質:21.6g 脂質:23.3g 食塩相当量:2g	牛乳 おかき	I補*:98kcal たんぱく質:3.8g 脂質:5.1g 食塩相当量:0.1g	I補*:107kcal たんぱく質:3.9g 脂質:5.5g 食塩相当量:0.1g
24 木		牛乳	パン	パン	チキンクリームスープ コーンとかにかまのサラダ	牛乳 サブレ	牛乳 鶏肉 鉄強化牛乳 かに風味かまぼこ	パン じゃが芋 小麦粉 酢 スープの素 バター 油 砂 糖 サブレ	人参 玉ねぎ パセリ スイートコーン 胡瓜	I補*:492kcal たんぱく質:20g 脂質:22.4g 食塩相当量:1.9g	I補*:555kcal たんぱく質:21.6g 脂質:24.3g 食塩相当量:2.2g	牛乳 あられ	I補*:91kcal たんぱく質:3.9g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g	I補*:99kcal たんぱく質:4.1g 脂質:3.9g 食塩相当量:0.3g
23 水		牛乳			たけのこごはん・豚ヒレのたった 揚げ・トマトと胡瓜のサラダ 豆腐のすまし汁・オレンジ	プリン	牛乳 鶏肉 油揚げ だし昆布 豚肉 豆腐 わかめ 煮干し	米 しょうゆ 酒 砂糖 片栗粉 上新粉 サラダ油 酢 プリン	人参 たけのこ 胡瓜 さやいんげん トマト ねぎ ネーブルオレンジ	I補*:449kcal たんぱく質:23.3g 脂質:14.8g 食塩相当量:1.8g	I補*:475kcal たんぱく質:25g 脂質:13.7g 食塩相当量:2.2g	牛乳 ドーナッツ	I補*:120kcal たんぱく質:4.5g 脂質:5.7g 食塩相当量:0.2g	I補*:134kcal たんぱく質:4.7g 脂質:6.1g 食塩相当量:0.2g

ご入園・ご進級おめでとうございます！

本年度も、子どもたちに安全で、美味しい食事が届けられるよう、職員一同、心新たに頑張ります！

春は、気温や環境の変化で疲れやすくなる季節です。

1日三食きちんと食べて、たっぷり睡眠をとって、疲れにくい体づくりを頑張りましょう！

\*食べたことの無い食材は、給食で食べる前に、家庭で2～3回試食をお願いします。

\*ひかり・つき・ほし組は、土曜や麺の日も主食の持参が必要です。



月 平均 栄養 価	年齢	区分	I補* - Kcal	たんぱ く質 g	脂質 g	カルシウ ム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相 当量 g
								A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg	
未満児		基準量	470	15~23	11~16	210	2.0	200	0.20	0.30	18	1.3未満
		平均栄養価	458(487)	19.8	16.9	296	1.8	404	0.25	0.44	17	1.6
以上児		基準量	570	18~29	13~19	270	2.3	225	0.23	0.36	18	1.6未満
		平均栄養価	529(560)	21.8	17.4	259	2.4	464	0.29	0.4	20	2.0

令和7年度 離乳食献立例

ナオミ愛児園

日	幼児食			午前	離乳食 5~6カ月頃		離乳食 7カ月頃~	
	午前	昼食	午後おやつ		午前	昼食	午後	
1火 14月	牛乳	鶏肉のてり煮 もやしとにんじんのごまあえ 青梗菜のみそ汁	牛乳 せんべい	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物 (麩1・野菜15) チンゲンサイの スープ(チンゲンサイ15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひ き肉10・野菜20) チンゲンサイの スープ(チンゲンサイ15)	ミルク 黄粉がゆ(米20・黄粉1) 野菜スープ(野菜20)	
2水 16水	牛乳	魚のたった揚げ トマト 胡瓜もみ 玉ねぎのすまし汁	牛乳 クッキー	ミルク	5分がゆ(米10) 魚すり流し(白身 魚15) さつまいもペースト(20)	全がゆ(米20) 煮魚ほぐし(白身魚 20) サツマイモ煮(30) 玉ねぎの すまし汁(玉ねぎ15)	ミルク 牛乳がゆ(米20・牛乳 10・野菜10) トマトスープ(15)	
3木 17木	牛乳	凍豆腐の卵とじ そうめん汁	牛乳 *いちご蒸しパン	ミルク	5分がゆ(米10) 凍豆腐と野菜の とろとろ煮(凍豆腐1・野菜20) そ うめん汁(そうめん5・野菜10)	全粥(米20) 凍豆腐の卵と(凍豆腐 2・卵15・野菜25) そうめん汁(そ うめん5・野菜10)	ミルク 蒸しパン(給食の1/2) スープ(BF)	
4金 18金	牛乳	カレー 野菜サラダ	牛乳 おかき おやつ昆布	ミルク	5分がゆ(米10) 人参入りマッシュ ポテト(じゃがいも20・人参10) キャベツスープ(キャベツ15)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひ き肉10・じゃがいも20・野菜20・牛 乳30)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉 10・野菜10) キャベツスープ (麩1・キャベツ15)	
5土 19土	牛乳	親子うどん バナナ	牛乳 せんべい	ミルク	煮込みうどん(麺10・麩1・野菜20) すりつぶしバナナ(バナナ10)	煮込みうどん(麺20・ひき肉10・野菜 25) つぶしバナナ(バナナ20)	ミルク 卵がゆ(米20・卵20) ほうれんそうのあえもの(ほうれ んそう20)	
7月 21月	牛乳	麻婆豆腐 中華きゅうり	牛乳 ビスケット	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐のつぶし煮 (豆腐20・野菜15) おろしきゅう り(きゅうり15)	全がゆ(米20) 豆腐のそぼろあん (豆腐20・ひき肉10・野菜20) 野菜 スープ(野菜10)	ミルク 牛乳がゆ(米20・野菜 10・牛乳30) きゅうりサラダ (きゅうり20)	
8火	牛乳	鶏のから揚げ トマト アスパラガス 野菜スープ	固形ヨーグルト クラッカー	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜のとろとろ 煮(野菜20) トマトスープ(トマト 15)	全がゆ(米20) 野菜とミンチの吉野 煮(ひき肉10・野菜25) トマトス ープ(トマト15)	ミルク おじゃ(米20・野菜10) ヨーグルト(ヨーグルト40)	
9水 25金	牛乳	煮魚 切干大根の煮物 玉ねぎのみそ汁	牛乳 *ホットケーキ	ミルク	5分がゆ(米10) 魚すり流し(白身 魚10) すまし汁(麩1・野菜25)	全がゆ(米20) 煮魚ほぐし(白身魚 20) すまし汁(麩1・野菜25)	ミルク ホットケーキ(給食の 1/2) スープ(BF)	
10木 28月	牛乳	肉じゃが 小松菜のスープ	牛乳 ビスケット	ミルク	5分がゆ(米10) 人参マッシュ(人 参20) 小松菜のスープ(小松菜 15)	全がゆ(米20) 麩と野菜の煮物(麩 1・ひき肉10・野菜25) 小松菜の スープ(小松菜15)	ミルク 野菜がゆ(米20・ひき肉 10・野菜10) ポテトのミルク煮 (じゃがいも15・牛乳10)	
11金	牛乳	レバーのてり煮 キャベツのおかかあえ なめこと豆腐のみそ汁	牛乳 かりんとう	ミルク	5分がゆ(米10) 豆腐の吉野煮(豆 腐25・野菜10) すまし汁(野菜 10)	全がゆ(米20) レバーと野菜の煮つ け(鶏レバー15・野菜25) みそ汁 (野菜15)	ミルク 豆腐がゆ(米20・豆腐 20・野菜10) 野菜スープ(野菜 10)	
12土	牛乳	イタリアンスパゲッティ えのきだけのスープ	牛乳 丸ボーロ	ミルク	洋風煮込みスープ(麺10・野菜20) 野菜のとろとろ煮(野菜20)	ミネストローネスープ(スパゲッティ 15・ひき肉10・野菜20) 野菜のや わらか煮(野菜20)	ミルク チーズがゆ(米20・チ ーズ2・野菜10) 野菜のあえもの (野菜20)	
15火 30水	牛乳	ハンバーグ ボイルキャベツ コーンスープ	牛乳 あられ おやついりこ	ミルク	5分がゆ(米10) 麩と野菜の煮物 (麩1・野菜15) オニオンスープ(玉 ねぎ15)	全がゆ(米20) 野菜のそぼろ煮(ひ き肉10・野菜20) コーンミルクス ープ(コーン10・牛乳20)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳 30) 野菜の卵とじ(卵5・野菜 15)	
22火	牛乳	鶏のから揚げ トマト アスパラガス 野菜スープ	牛乳 丸ボーロ	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜のとろとろ 煮(野菜20) トマトスープ(トマト 15)	全がゆ(米20) 野菜とミンチの吉野 煮(ひき肉10・野菜25) トマトス ープ(トマト15)	ミルク おじゃ(米20・野菜10) ヨーグルト(ヨーグルト40)	
24木	牛乳	チキンクリームスープ コーンとかにかまのサラダ	牛乳 サブレ	ミルク	5分がゆ(米10) 野菜煮つぶし(野 菜20) ポテトスープ(じゃがいも 10・野菜5)	全がゆ(米20) クリームシチュー(ひ き肉10・じゃがいも20・野菜20・牛 乳30)	ミルク パンがゆ(パン20・牛乳 30) 人参のバター煮(人参20)	
23水	牛乳	たけのこごはん 豚ヒレのたった揚げ トマトときゅうりのサラダ 豆腐のすまし汁 オレンジ	プリン	ミルク	おじゃ(米10・野菜10) 豆腐のす まし汁(豆腐15・野菜15)	おじゃ(米20・野菜20) 豆腐のす まし汁(豆腐15・野菜15)	ミルク 洋風おじゃ(米20・野菜 10・粉チーズ) つぶしオレンジ (オレンジ20)	