2020年 8月　ようちえんきゅうしょく

株式会社さんG

食育くらぶ

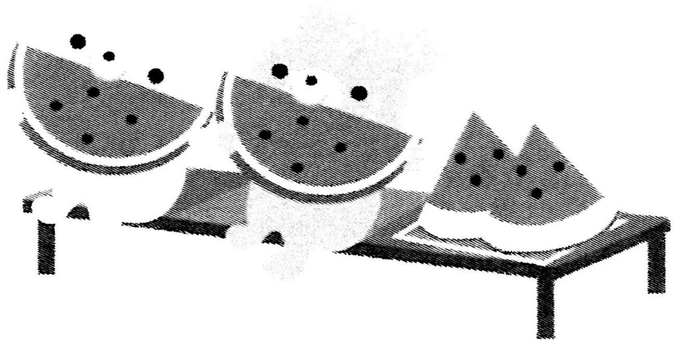
www.shokuiku-sankyu.com

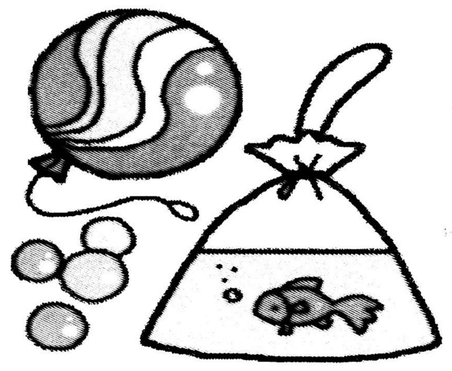
服部幸應の食育インストラクター認定資格保持栄養士による食育メニュー

食育インストラクターとはNPO日本食育インストラクター協会が広く推進する、社会で活躍できる食育の指導者の証となる資格です。食育を基礎から学び、日々の生活に活かし、健康を考えて食べ物を選んだり組み合わせたりできるように知識や考え方を広めることを目的としています。乱れている現代の「食」の大切さを再度見直し、食育メニューを実践しています。

日付	主　食	献　　立	体をつくる（あか）	熱や力になる（きいろ）	体調を整える（みどり）	カロリー たんぱく質 塩分
3（月）	ごはん	まめカレー ほうれんそうのうめあえ ミニイカフライ パイン	鶏肉 大豆 イカ	米・植物油脂 カレールー 小麦粉・パン粉	ひよこ豆・レンズ豆 たまねぎ・人参 ほうれん草 うめ・パイン	471 14.1 1.9
4（火）	ごはん	マーボーナス えびのフリッターケチャップいため はるさめサラダ ゴマだんご	鶏肉 えび ハム	米・植物油脂 ケチャップ 小麦粉・はるさめ ドレッシング ごま	なす・ねぎ きゅうり・人参 小豆	446 14.6 1.8
5（水） 食育メニュー	しょくいくごはん	とりにくのはちみつレモンしょうゆやき チンゲンサイとハムのいためもの だいこんのごまなます スイートチーズかぼちゃ みかん	鶏肉 ハム チーズ	米・植物油脂 アマランサス・ごま 黒米・もりあわ 大麦・もちむぎ	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 水菜・かぼちゃ みかん	460 15.1 1.6
6（木）	ごはん	ぶたにくとなつやさいのあまずいため わかめとささみのサラダ ミートボール りんご	豚肉 わかめ 鶏肉 ミートボール	米・植物油脂 ドレッシング	なす・ズッキーニ 赤ピーマン 黄ピーマン きゅうり・人参 りんご	385 15.8 1.8
7（金）	ロールパン なめしたわらおにぎり	サーモンタルタルフライ ナポリタン ひじきサラダ キャンディーチーズ	鮭 ひじき チーズ	ロールパン・スパゲッティ 米・植物油脂 小麦粉・パン粉 ケチャップ・マヨネーズ ドレッシング	玉ねぎ・人参 ほうれん草 高菜	377 12.4 1.9
10（月）		やまのひ				
11（火）	ごはん	ハムチーズオムレツ アスパラとむしどりのソテー えだまめ トマトバジルパスタ パイン	卵 ハム チーズ 鶏肉	米・植物油脂 ケチャップ スパゲッティ	アスパラ・コーン 枝豆・玉ねぎ パイン	436 17.3 1.7
12（水） 食育メニュー	しょくいくごはん	ぎゅうにくのカレーふうみ ブロッコリーとかぶのうましおサラダ いんげんのみそあえ じゃがいものベーコンいため もも	牛肉 ベーコン	米・植物油脂 カレー粉・ケチャップ じゃがいも	玉ねぎ・赤ピーマン ブロッコリー・かぶ いんげん・人参 もも	492 15.6 1.8
13（木）		おぼんやすみ				
14（金）		おぼんやすみ				

☆仕入れ材料の都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。
☆スプーン等に氏名・園名の記入をお願いします。
☆弊社の給食には、「ピーナッツ」と「そば」を原料にしているものは使用しておりません。





日付	主　食	献　　立	体をつくる（あか）	熱や力になる（きいろ）	体調を整える（みどり）	カロリー たんぱく質 塩分
17（月）	やきそば 夏祭りメニュー	からあげ たこやき ブロッコリー フライドポテト りんご	豚肉 鶏肉 たこ	蒸し中華めん 小麦粉・片栗粉 じゃがいも	キャベツ・人参 玉ねぎ・あおのり ブロッコリー りんご	477 18.3 1.9
18（火） 食育メニュー	しょくいくごはん	かぼちゃのチーズコロッケ キャベツのじゃこいため かぶのうめあえ ほうれんそうのにびたし オレンジ	チーズ シラス 油揚げ	米・植物油脂 アマランサス・ごま 黒米・もちむぎ 大麦・もちあわ 小麦粉・パン粉	かぼちゃ・キャベツ かぶ うめ・人参 ほうれん草 オレンジ	414 10.5 1.7
19（水）	ごはん	チンジャオロース あげシュウマイ チンゲンサイのちゅうかあんかけ プチケーキ	牛肉 豚肉 かにかま	米・植物油脂 小麦粉・片栗粉 メープルシロップ	ピーマン・たけのこ チンゲン菜 玉ねぎ	452 13.0 1.5
20（木）	あげパン わかめたわらおにぎり	ハンバーグ ツナとやさいのトマトに ボイルアスパラ キャンディーチーズ	豚肉 鶏肉 ツナ チーズ わかめ	揚げパン 米・植物油脂 デミグラスソース ケチャップ じゃがいも	玉ねぎ・人参 マッシュルーム なす・ズッキーニ アスパラ	366 13.7 1.9
21（金）	ごはん	さけのしおやき（ほぐし） わふうやさいサラダ タコウインナーいため キャベツのスープに ぶどう	鮭 ウインナー	米・植物油脂 ドレッシング	大根・人参 水菜・キャベツ 玉ねぎ・コーン ぶどう	390 16.0 1.8
24（月）	ごはん	つくねのてりやき ミニやさいはるまき ほうれんそうのソテー オクラのおひたし もも	鶏肉	米・植物油脂 小麦粉	玉ねぎ・人参 ほうれん草 しめじ・オクラ もも	430 11.4 1.7
25（火）	ごはん	サバのからあげ ラタトゥイユ とりにくのきんぴらまき みかん	さば 鶏肉	米・植物油脂 小麦粉・片栗粉	ズッキーニ なす・玉ねぎ 黄ピーマン・人参 ごぼう・みかん	378 14.8 1.6
26（水）	ごはん	メンチカツ ボイルキャベツ ビーフンいため スマイルポテト ミニゼリー	豚肉 鶏肉	米・植物油脂 小麦粉・パン粉 ビーフン じゃがいも	キャベツ・人参 にら・コーン	435 10.1 1.5
27（木）	ごはん	ポークカレー てつぶんチキンナゲット コールスロー パイン	豚肉 鶏肉	米・植物油脂 じゃがいも カレールー ドレッシング	玉ねぎ・人参 グリンピース キャベツ・きゅうり コーン・パイン	505 12.4 1.7
28（金） 食育メニュー	しょくいくごはん	ホイコーロー にんじんとえのきのサラダ ごまいも りんご	豚肉	米・植物油脂 アマランサス・ごま 黒米・もちむぎ 大麦・もちあわ	キャベツ・人参 ピーマン・玉ねぎ えのき・さつまいも りんご	394 11.5 1.8
31（月）	ごはん	チキンステーキ れんこんのきんぴら もやしのナムル コーンソテー オレンジ	鶏肉	米・植物油脂 ごま	れんこん・人参 コーン・もやし 小松菜・オレンジ	441 13.8 1.8

幼稚園各位

2020年 8月

原 材 料 表

日付	メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他																									備考
		卵	乳製品	落花生	小麦	そば	エビ	カニ	たらこ	ゴマ	大豆	豚肉	ゼラチン	鶏肉	牛肉	イカ	ホタテ	鮭	鯖	山芋	くるみ	松茸	鮑いくら	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	チョコ	他魚類	他貝類	他ナッツ類		
3（月）	ご飯																																	
	豆カレー		●		●					●	●	●		●													●	●						
	ほうれん草の梅和え				●						●																							
	ミニイカフライ				●						●					●																		
	パイン																																	
4（火）	ご飯																																	
	マーボーナス				●						●			●																				
	えびのフリッターケチャップ炒め		●		●		●				●																							
	春雨サラダ		●								●	●																						
	ゴマ団子				●					●	●																							
5（水）	食育ごはん									●																								
	鶏肉の蜂蜜レモン醤油焼き				●						●																							
	チンゲンサイとハムの炒め物		●		●						●	●																						
	大根のごまなます									●																								
	スイートチーズ南瓜		●		●						●																							
	みかん																																	
6（木）	ご飯																																	
	豚肉と夏野菜の甘酢炒め				●						●	●																						
	わかめとささみのサラダ		●		●						●			●																				
	ミートボール		●		●						●	●		●																				
	りんご																										●							
7（金）	ロールパン	●	●		●						●																							
	菜飯俵おにぎり																																	
	サーモンタルタルフライ	●	●		●						●							●																
	ナポリタン				●						●																							
	ひじきサラダ		●		●						●																							
	キャンディーチーズ		●																															
11（火）	ご飯																																	
	ハムチーズオムレツ	●	●		●						●	●																						
	アスパラと蒸し鶏のソテー										●			●																				
	枝豆										●																							
	トマトバジルパスタ		●		●						●																							
	パイン																																	
12（水）	食育ごはん									●																								
	牛肉のカレー風味				●						●					●																		
	ブロッコリーとかぶの旨塩サラダ				●						●																							
	いんげんの味噌和え										●																							
	じゃがいものベーコン炒め		●								●	●																						
	もも																									●								

★〇印の原材料を使用しております。★表記されていない原材料につきましては、お手数ですが、お問い合わせ下さい。

(株)さんQ 食育くらぶ

2020年 8月　　原 材 料 表

日付	メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他																									備考
		卵	乳製品	落花生	小麦	そば	エビ	カニ	たらこ	ゴマ	大豆	豚肉	ゼラチン	鶏肉	牛肉	イカ	ホタテ	鮭	鯖	山芋	くるみ	松茸	鮑いくら	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	チョコ	他魚類	他貝類	他ナッツ類		
17（月）	焼きそば				●						●	●																						
	唐揚げ				●						●			●																				
	たこ焼き		●		●						●																			●				
	ブロッコリー																																	
	フライドポテト										●																							
	りんご																										●							
18（火）	食育ごはん										●																							
	かぼちゃのチーズコロッケ		●		●						●																							
	キャベツのじゃこ炒め				●					●	●																			●				
	かぶの梅和え				●						●																			●				
	ほうれん草の煮浸し				●						●																							
	オレンジ																							●										
19（水）	ご飯																																	
	チンジャオロース				●						●				●																			
	揚げシュウマイ				●						●	●		●																				
	チンゲンサイの中華あんかけ		●					●						●																●				
	プチケーキ				●						●																							
20（木）	揚げパン	●	●		●						●																							
	わかめ俵おにぎり																																	
	ハンバーグ		●		●						●	●		●																				
	ツナと野菜のトマト煮				●						●																			●				
	ボイルアスパラ																																	
	キャンディーチーズ		●																															
21（金）	ご飯																																	
	鮭の塩焼き（ほぐし）										●							●																
	和風野菜サラダ		●		●						●																							
	タコウインナー炒め										●	●																						
	キャベツのスープ煮																																	
	ぶどう																																	
24（月）	ご飯																																	
	つくねの照り焼き		●		●						●			●																				
	ミニ野菜春巻き				●						●																							
	ほうれん草のソテー										●																							
	オクラのお浸し				●						●																							
	もも																									●								
25（火）	ご飯																																	
	サバのから揚げ				●						●								●															
	ラタトゥイユ										●																							
	鶏肉の金平巻き				●						●			●																				
	みかん																																	
26（水）	ご飯																																	
	メンチカツ		●		●						●	●																						
	ボイルキャベツ																																	
	ビーフン炒め				●						●			●																				
	スマイルポテト										●																							
	ミニゼリー										●																							
27（木）	ご飯																																	
	ポークカレー		●		●					●	●	●		●													●	●						
	鉄分チキンナゲット				●						●			●																				
	コールスロー																																	
			●		●						●																							
	パイン																																	
28（金）	食育ごはん									●																								
	ホイコーロー				●						●	●																						
	人参とえのきのサラダ													●																				
	胡麻いも				●					●	●																							
	りんご																										●							
31（月）	ご飯																																	
	チキンステーキ				●						●			●																				
	れんこんの金平				●					●	●																							
	もやしのナムル				●						●			●																				
	コーンソテー																																	
	オレンジ																							●										

★○印の原材料を使用しております。★表記されていない原材料につきましては、お手数ですが、お問い合わせ下さい。

(株)さんQ　食育くらぶ

2020年 8月　　アレルギー代替メニュー表

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
3（月）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	豆カレー	アレルギー用カレー		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草の梅和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミニイカフライ	○	○	○	○	○	○	○	○	野菜コロッケ	○	○	○
	パイン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
4（火）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	マーボーナス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	麻婆豆腐	○
	えびのフリッターケチャップ炒め	○	鶏肉のケチャプ炒め			○	○	○	○	○	○	○	○
	春雨サラダ	手作りドレッシング・ハム抜き		○	○	ハム抜き	○	○	○	○	○	○	○
	ゴマ団子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
5（水）	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	鶏肉の蜂蜜レモン醤油焼き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チンゲンサイとハムの炒め物	○	ハム抜き	○	○	ハム抜き	○	○	○	○	○	○	○
	大根のごまなます	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	スイートチーズ南瓜	○	南瓜煮物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
6（木）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	豚肉と夏野菜の甘酢炒め	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	なす抜き	○
	わかめとささみのサラダ	手作りドレッシング		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミートボール	アレルギー用ミートボール		○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
7（金）	ロールパン	アレルギー用パン		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	菜飯俵おにぎり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	サーモンタルタルフライ	白身魚フライ		チキンカツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ナポリタン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ひじきサラダ	手作りドレッシング		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	キャンディーチーズ	○	他フルーツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
11（火）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ハムチーズオムレツ	アレルギー用ハンバーグ		○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	アスパラと蒸し鶏のソテー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	枝豆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	トマトバジルパスタ	○	ナポリタン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パイン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
12（水）	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	牛肉のカレー風味	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ブロッコリーとかぶの旨塩サラダ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	いんげんの味噌和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	じゃがいものベーコン炒め	○	ベーコン抜き	○	○	ベーコン抜き	○	○	○	○	○	○	○
	もも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
17（月）	焼きそば	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	唐揚げ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	たこ焼き	手作りお好み焼き		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ブロッコリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	フライドポテト	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
18（火）	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	かぼちゃのチーズコロッケ	○	野菜コロッケ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	キャベツのじゃこ炒め	○	○	シラス抜き	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	かぶの梅和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草の煮浸し	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	オレンジ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。
☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。
☆ 「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用しておりません。
☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用しておりません。

(株)さんQ　食育くらぶ

2020年 8月　　アレルギー代替メニュー表

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
19（水）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チンジャオロース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	揚げシュウマイ	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	チンゲンサイの中華あんかけ	○	カニカマ抜き			○	○	○	○	○	○	○	○
	プチケーキ	手作りケーキ		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
20（木）	揚げパン	アレルギー用パン		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	わかめ俵おにぎり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ハンバーグ	アレルギー用ハンバーグ		○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	ツナと野菜のトマト煮	○	○	ツナ抜き	○	○	○	○	○	○	○	なす抜き	○
	ボイルアスパラ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	キャンディーチーズ	○	他フルーツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
21（金）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	鮭の塩焼き（ほぐし）	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	和風野菜サラダ	手作りドレッシング		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	タコウインナー炒め	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	キャベツのスープ煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ぶどう	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
24（月）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	つくねの照り焼き	アレルギー用つくね		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミニ野菜春巻き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草のソテー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	オクラのお浸し	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	もも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
25（火）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	サバのから揚げ	○	○	鶏の唐揚げ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ラタトゥイユ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	なす抜き	○
	鶏肉の金平巻き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
26（水）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	メンチカツ	○	ササミカツ	○	○	ササミカツ	○	○	○	○	○	○	○
	ボイルキャベツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ビーフン炒め	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	スマイルポテト	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミニゼリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
27（木）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ポークカレー	アレルギー用カレー		○	○	チキンカレー	○	○	○	○	○	○	○
	鉄分チキンナゲット	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	コールスロー	○	○										
	パイン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
28（金）	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ホイコーロー	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	人参とえのきのサラダ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	胡麻いも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
31（月）	ご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チキンステーキ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	れんこんの金平	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	もやしのナムル	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	コーンソテー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	オレンジ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。
☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。
☆「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用しておりません。
☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用しておりません。

(株)さんQ　食育くらぶ