

日	曜	主 食	副 食 共 通	お や つ	
				午前(未満児)	午後(共通)
2	月	わかめごはん	瓦そば風うどん かぼちゃのホクホク焼き いちご きのこの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★もちもちドーナツ
3	火	(未満児) ご飯 (以上児) パン	チーズハンバーガーとわくわくハッピーセット ミニゼリー コーンスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★ポップコーン
4	水	ゆかりごはん	具だくさんオムレツ ブロッコリーのごま和え りんご コンソメスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★フルーツポンチ
5	木	ご飯	鮭の幽庵焼き 納豆の中華和え バナナ 野菜の味噌汁	牛乳 ミニゼリー	カルピス お楽しみデザート
6	金	(誕生会) アンパンマンランチ ミートボール ポテトサラダ デコボン ポトフ		牛乳 お菓子	牛乳 ★アーモンドマフィン
7	土	食パン	ちゃんぽん シャウエッセン ひじきの五目煮 バナナ	牛乳 ★りんごケーキ	牛乳 お菓子
9	月	にんじんご飯	さばの竜田揚げ 春雨サラダ デコボン 白菜の味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★フレンチトースト
10	火	ご飯	きつねうどん メンチカツ 大根と水菜のサラダ いちご	牛乳 お菓子	牛乳 プリン
11	水	ご飯	鮭のムニエル コールスローサラダ りんご 南瓜のポターージュ	牛乳 お菓子	牛乳 ★オレオブラウニー
12	木	オムライス	れんこんのツナマヨサラダ キウイ 野菜スープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★いちごゼリー
13	金	カレーライス	ビーフカレー スティックサラダ もも缶 もやしスープ	牛乳 ★かぼちゃのきなこ和え	牛乳 ★スノーボールクッキー
14	土	ロールパン	ナポリタンスパゲティ シーザーサラダ みかん コンソメスープ	牛乳 たいやき	牛乳 お菓子
16	月	コーンごはん	魚の味噌マヨ焼き ほうれんそうとひじきのサラダ もも缶 すまし汁	牛乳 バナナ	牛乳 ★パンケーキ
17	火	チャーハン	豚骨ラーメン えびシューマイ やみつきレタスサラダ みかん	牛乳 お菓子	牛乳 ★フルーツパフェ
18	水	ご飯	煮込みハンバーグ ポテトサラダ ミニゼリー 豆腐の味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ポテトチップス
19	木	にんじんご飯	魚の油淋鶏風 キャベツのカミカミサラダ いちご 白菜のスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★りんごパイ
21	土	食パン	肉うどん 焼きししゃも キャベツとウインナーソテー キウイ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 お菓子
23	月	ご飯	魚のフライタルタルソースかけ 納豆 あっさりサラダ みかん 厚揚げの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★大学芋
24	火	にんじんご飯	大豆入り筑前煮 チキンナゲット ミニトマト キウイ そうめんスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★いちごパイ
25	水	ご飯	チキン南蛮 ブロッコリーのピーナツ和え みかん かぼちゃの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★そのぎ茶スコーン
26	木	ご飯	サバの蒲焼 ほうれんそうと卵のごまマヨサラダ デコボン かぶの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★バナナコッタ
27	金	カレーライス	チーズカレー ブロッコリーのおかか和え もも缶 きのこスープ	牛乳 ★メロンパン	牛乳 クリームまんじゅう
28	土	食パン	豆乳担々麺 鶏の唐揚げ わかめともやしの中華サラダ ミニゼリー	牛乳 ★バナナマフィン	牛乳 お菓子
30	月	ご飯	さばの香草パン粉焼き マカロニサラダ いちご 肉団子スープ	牛乳 お菓子	牛乳 野菜チップス
31	火	ご飯	揚げ餃子 きゅうりと蒸し鶏の和え物 デコボン わかめスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★さつま芋のつき揚げ

※都合により献立を変更する場合があります。 ★印は手作りおやつです(その他のお菓子は全て無添加です)
アレルギー(卵・乳製品他)を含む場合は完全除去または代替え給食で対応します。



アーモンドミルクマフィン

アーモンドプードルを入れるのでしっとりおいしく仕上がります!

〈作り方〉
 <下準備> オープンを180℃に予熱する。バターはラップをして電子レンジで加熱して溶かしておく。
 ①ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えてよく混ぜる。
 ②溶かしバターを3回に分けて加えてその都度もったりとしてくるまで混ぜる。
 ③牛乳、アーモンドプードルを順に加え、その都度よく混ぜる。
 ④薄力粉、ベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムベラで優しく混ぜる。
 ⑤型に生地を流し入れて、アーモンドスライスをトッピングする。予熱したオーブンで15分~20分焼く。

〈材料〉 マフィン6個分
 薄力粉 80g
 アーモンドプードル 20g
 ベーキングパウダー 小さじ1
 無塩バター 60g
 砂糖 60g
 卵 1個
 牛乳 50cc
 アーモンドスライス 適量