

7月のおやつ献立

月	火	水	木	金
1日 東京都：かみなりおこし レインボーチーズケーキ 黄の野菜ゼリー	2日 栃木県：レモン牛乳クッキー 茨城県：うまい棒 納豆 グレープゼリー	3日 宮城県：白松がモナカ おかきです キラキラキャンディ	4日 秋田県：ババヘア レインボーショコラケーキ	5日 北海道：白い恋人 こぶ柿 肉球ラムネ
8日 埼玉県：彩果の宝石 千葉県：鉄子電鉄のぬれ煎餅・緑の甘口味 ヨーグルトケーキ	9日 神奈川県：住吉 久寿餅 五家宝 すいぞくかんゼリー	10日 静岡県：うなぎパイ ポテトスティックうすしお 果汁100%ゼリー	11日 長野県：雷鳥の里 大袖振 豆もち ポケグミ	12日 京都府：すはま団子 どんどん揚げ プチ白くまくんゼリー練乳風味
15日 海の日	16日 岡山県：きびだんご ふっくらおこげ 森のくだもの屋さん果汁100%	17日 福岡県：めんべい こぶ柿 シャーベットミックス	18日 香川県：小瓦せんべい ヨーグルトマシュマロ 白ごま玄米	19日 広島県：もみじまんじゅう ほろほろ焼和塩 快適野菜ゼリー
22日 沖縄県：雪塩ちんすこう スティックポテのり塩 マンゴープリンシャーベット	23日 ☆駄菓子おやつDAY☆	24日 ☆手作りおやつ☆ かき氷	25日 プチマドレーヌチョコチップ リラックマソフト ミニゼリーブ葡萄	26日 ベジタベルあっさりサラダ味 プチスイートポテト ミニ水ようかん
29日 信州牧場のドーナツ おかきです旨しお味 森のくだもの屋さんスティックゼリー	30日 ちくわの磯部あげ	31日 ☆手作りおやつ☆ フルーツアイス		

◆おやつについての補足◆

メニューは予定です。やむを得ず変更の可能性がありますのでご了承ください。

子どもの様子を見ながら、メニュー以外のものを追加で提供することがあります。

【ピンク網がけ】FCNさんの手作りおやつを提供します。

※おやつにそば、牛肉、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、落花生、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。

※醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。

※卵Aは20g以上使用（例：太巻き卵焼き）、卵Bは20g未満（例：ケーキ、ドーナツ）として使用、すべて完全加熱して提供いたします。

7月のおやつ献立 使用食材一覧

月	火	水	木	金
<p>1日</p> <p>東京</p> <p>かみなりおこし</p> <p>水飴（国内製造）、小麦粉、落花生、砂糖、米粉、加工黒糖、うるち玄米、還元麦芽糖水飴、いりごま、植物油、食塩、大豆、澱粉、抹茶、モルトエキス、桜葉フレーク/着色料（カラメル、紅花色素）、膨脹剤、香料、（一部に小麦・落</p> <p>マロンあんパイ</p> <p>小麦粉、マーガリン、生あん、砂糖、還元水飴、鶏卵、栗、食物繊維、食塩、植物油、みりん、ソルビトール、乳化剤、香料、カロチノイド色素、（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）</p> <p>黄の野菜ゼリー</p> <p>果糖ぶどう糖液糖、野菜・果実ミックスジュース（※参照）、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンC) ※にんじん、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし、たまねぎ、紫キャベツ、キャベツ、なす、アスパラガス、セロリ、はくさい、だいごん、ケール、レタス、クレソレ、ほうれん草、パセリ、ビート、あしたば、りんご、マンゴー、レモン、パッションフルーツ、バナナ、グナバ、アセロラ、カムカム、パイナップル</p>	<p>2日</p> <p>栃木・茨木</p> <p>レモン牛乳クッキー</p> <p>小麦粉、マーガリン、砂糖、鶏卵、カスタードクリーム、乳等を主要原料とする食品、牛乳、ブドウ糖液等、レモン濃縮果汁、スターチ、膨脹剤、ソルビット、香料（乳由来）乳化剤（大豆由来）増粘多糖類、クエン酸、調味料（無塩類）リン酸塩（Na）着色料、酸化防止剤（V.E）</p> <p>うまい棒 納豆</p> <p>コーン(遺伝子組換えでない)、植物油、納豆パウダー、糖類(砂糖、ぶどう糖)、納豆シーズニング、スイートコーンパウダー、しょうゆ、粉末だししょう、香辛料、昆布パウダー、青のり、ネギパウダー、粉末しょうゆ、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(スクラロース)、酸味料、着色料(カラメル色素)、(原材料の一部に乳、大豆を含む)</p> <p>グリーンゼリー</p> <p>砂糖、ぶどう糖液糖、甘味料(ソルビトール) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料、着色料(アントシアニン) 乳酸カルシウム、pH調整剤、香料、酸化防止剤(酵素処理リン)</p>	<p>3日</p> <p>宮城</p> <p>白松がモナカ ミニモナカ</p> <p>【大納言】砂糖、小豆、もち米、寒天、食塩【大福豆】砂糖、大福豆、もち米、寒天、食塩【胡麻】砂糖、小豆、黒胡麻、もち米、寒天、食塩【栗】甘露煮(栗、砂糖)、小豆、もち米、寒天、食塩</p> <p>おかきです</p> <p>もち米（タイ産）、植物油、食塩、かつお節エキス、あごエキス/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤（大豆由来）</p> <p>キラキラキャンディ</p> <p>りんご、砂糖、ぶどう糖果糖液糖/酸味料、香料、着色料（アカキヤベツ、紅花黄）</p>	<p>4日</p> <p>秋田</p> <p>ババハラアイス</p> <p>砂糖、植物油、脱脂粉乳、乳糖、粉末水飴、ブドウ糖、ホエイパウダー、食塩、安定剤（アルギン酸Na、アルギン酸エステル、増粘多糖類）、香料、着色料（赤キヤベツ、紅花黄、コチニール）、甘味料（スクラロース）、乳化剤、酸味料</p> <p>レモン牛シヨロケーキ</p> <p>鶏卵、砂糖、小麦粉、マーガリン、水飴、カカオマス、ココアパウダー/乳化剤、膨脹剤、アカオ色素、乳酸Na、香料、酸化防止剤（V.E）、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む）</p>	<p>5日</p> <p>北海道</p> <p>白い恋人</p> <p>砂糖、卵白、小麦粉、全粉乳、植物油、ココアパウダー、バター、ショートニング、クリーム、牛乳、でん粉、食塩、脱脂粉乳、乳化剤(大豆由来)、香料</p> <p>堅あげポテト</p> <p>じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、食塩、コーンスターチ、こんぶエキスパウダー / 調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）</p> <p>肉味ラムネ</p> <p>砂糖（国内製造）、水飴、白桃果汁パウダー/乳化剤、酸味料、香料、果実色素</p>
<p>8日</p> <p>埼玉・千葉</p> <p>餅子電鉄のぬれ煎餅・緑の甘口味</p> <p>うるち米（国産）、砂糖、しょうゆ、果糖ブドウ糖液糖、発酵調味料、かつお節エキス、醸造酢、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に乳成分、大豆、小麦を含む）</p> <p>彩果の宝石</p> <p>原材料：液状デキストリン、グラニュー糖、還元（ラチノース、バラチノース、イチゴ果糖、アズメ草肉、ウメ果糖、ピーチ果糖、リンゴ果糖、リンゴ果糖、オレンジ果糖、オレンジ果糖、グレープフルーツ果糖、レモン果糖、ブドウ果汁、ブルーベリー果汁、ホワイトグレープ果汁、パイナップル果汁、ピーチ果汁、リンゴ果汁、オレンジ果汁、グレープフルーツ果汁、レモン果汁、イチゴ果汁、アズメ草果汁、ラズベリー果糖、ラズベリー果汁、ブドウ果汁、ウメ果汁、果実濃縮、しそ粉末、ゲル化剤（ペクチン：オレンジ由来）、乳化剤、酸味料、香料、着色料（紅花黄、クチナシ、アカキヤベツ）</p> <p>ヨーグルトケーキ</p> <p>鶏卵、小麦粉、砂糖、植物油、ヨーグルト、軽化剤液糖、乳化剤、香料、膨脹剤、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（カロチン）、（原材料の一部に大豆を含む）</p>	<p>9日</p> <p>神奈川</p> <p>住吉 久寿餅</p> <p>水飴、砂糖、五家宝種（小麦粉、米粉、食塩）/ソルビトール、乳化剤（大豆由来）炭酸Ca、（一部に大豆、小麦を含む）</p> <p>すいそくかんゼリー</p> <p>【ストロベリー】異性化液糖、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）濃縮アップル果汁/ゲル化剤（加工デンプン）、増粘多糖類、寒天）酸味料、香料、着色料（アカキヤベツ、アカキヤベツ）（一部乳成分・りんご含む）【グレープ】異性化液糖、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）濃縮アップル果汁/ゲル化剤（加工デンプン）、増粘多糖類、寒天）酸味料、香料、着色料（アカキヤベツ、クチナシ）（一部乳成分・りんご含む）【オレンジ】異性化液糖、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）濃縮アップル果汁/ゲル化剤（加工デンプン）、増粘多糖類、寒天）酸味料、香料、着色料（紅花黄、カロチノイド、アカキヤベツ）【メロン】異性化液糖、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）、濃縮アップル果汁/ゲル化剤（加工デンプン）、増粘多糖類、寒天）酸味料、香料、着色料（赤102、黄5、赤3）（一部乳成分・りんご含む）【イチゴ】異性化液糖、乳製品乳酸菌飲料（殺菌）濃縮アップル果汁/ゲル化剤（加工デンプン）、増粘多糖類、寒天）酸味料、香料、着色料（紅花黄）（一部乳成分・りんご含む）</p>	<p>10日</p> <p>静岡</p> <p>うなぎパイ</p> <p>小麦粉、砂糖、バター、植物油、うなぎ粉、ガーリック、フラクトオリゴ糖、ビタミンA、酸化防止剤(V.E)、香料</p> <p>ポテスティックラズしお</p> <p>植物油、乾燥ポテト（遺伝子組換えでない）、コーングリッツ（遺伝子組換えでない）、ホワイトソルガム、うすしおシーズニング（ぶどう糖、酵母エキスパウダー、砂糖、食塩、でん粉、植物油）、米粉/リン酸三カルシウム、微粒二酸化チタン</p> <p>果汁100%ゼリー</p> <p>濃縮果汁(アップル、オレンジ、グレープ、ピーチ)、異性化液糖、砂糖/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、甘味料(ソルビトール)、（一部にりんご・オレンジ・もち米を含む）</p>	<p>11日</p> <p>長野</p> <p>雷鳥の里</p> <p>小麦粉 乳糖 鶏卵 植物油 脱脂粉乳 膨脹剤 乳化剤（大豆由来）食塩</p> <p>大袖餅 豆もち</p> <p>水稲もち米(日本)大豆(遺伝子組換えでない)植物油、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)</p> <p>ボケミ</p> <p>【アップル味】水あめ、砂糖、濃縮アップル果汁、ゼラチン、オプアトパウダー/ソルビトール、酸味料、香料、ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、光沢剤、（一部大豆・りんご・ゼラチンを含む）【マスカット味】水あめ、砂糖、濃縮マスカット果汁、ゼラチン、オプアトパウダー/ソルビトール、酸味料、香料、ゲル化剤（ペクチン）、香料、乳化剤（赤キヤベツ色素、光沢剤、（一部大豆・もち米・ゼラチンを含む）【グレープ味】水あめ、砂糖、濃縮グレープ果汁、ゼラチン、オプアトパウダー/ソルビトール、酸味料、香料、ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、光沢剤、（一部大豆・ゼラチンを含む）【いちご味】水あめ、砂糖、濃縮いちご果汁、ゼラチン、オプアトパウダー/ソルビトール、酸味料、ゲル化剤（ペクチン）、香料、乳化剤、光沢剤、（一部大豆・ゼラチンを含む）</p>	<p>12日</p> <p>京都</p> <p>すはま団子</p> <p>砂糖、水飴、大豆粉(国内産)、ブドウ糖、着色料(赤3・黄4・青1)</p> <p>どんなん揚げ</p> <p>小麦粉、植物油、砂糖、甘じょうでん粉、しょうゆ、デキストリン、食塩、米醸造調味料、香辛料、果糖ぶどう糖、りんご、醸造酢、膨脹剤、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤（加工でん粉）、（原材料の一部に大豆を含む）</p> <p>プチ白くまかんゼリー・練乳風味</p> <p>砂糖、乳等を主要原料とする食品、果糖（あかん、バイン）、洋酒、水飴/ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)、香料、乳化剤、pH調整剤、リン酸塩（Na）、酸味料、（原材料の一部に卵、乳成分、大豆を含む）</p>
<p>15日</p>	<p>16日</p> <p>岡山</p> <p>きびだんご</p> <p>【きびだんご】砂糖(国内製造)、もち粉、水飴、澱粉、きび粉/トレハロース、酵素、乳化剤、（一部に乳成分を含む）</p> <p>【きなこきびだんご】砂糖(国内製造)、もち粉、水飴、きな粉、澱粉、きび粉/トレハロース、酵素、乳化剤、（一部に乳成分・大豆を含む）</p> <p>みつくらお餅</p> <p>もち米（国産）、植物油、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、食塩、しいたけエキス、調味料（アミノ酸等）、調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、カラメル色素</p> <p>露のくだもの屋さん果汁100</p> <p>リンゴ味：りんご、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、香料、酸味料ぶどう味：果実（りんご、ぶどう）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、香料、酸味料（りんご、らんしゅうみかん）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、香料、酸味料</p>	<p>17日</p> <p>福岡</p> <p>めんべい</p> <p>澱粉、いか、たご、植物油、明太子、砂糖、食塩、唐辛子、醤油、みりん、醸造調味料、カツオエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、甘味料（てんさい糖）、着色料（赤102、黄5、赤3）（一部に乳成分・小麦を含む）</p> <p>こぶ柿</p> <p>もち米（富山県産）、植物油、昆布、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末水飴/乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE、茶抽出物）</p> <p>シャーベットのミックス</p> <p>砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、酸味料、安定剤（CMC）、香料、乳化剤、着色料（ムラサキイモ色素、紅花黄、クチナシ）、甘味料（アセスルファムK、スクラロース）</p>	<p>18日</p> <p>香川</p> <p>小五せんべい</p> <p>小麦粉・砂糖・卵・膨脹剤</p> <p>ヨーグルトマッシュマロ</p> <p>水あめ、砂糖、麦芽糖、ぶどう糖、ゼラチン、コーンスターチ（遺伝子組換えでない）、イソマルトオリゴ糖、殺菌乳酸菌飲料、はちみつ、発酵乳パウダー、レモンリキュール、大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）有胞子性乳酸菌/ソルビトール、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）、酸味料、香料、紅花黄色素</p> <p>白ごま玄米</p> <p>うるち米（玄米（国産）、白米（国産））白ごま、ばれいしよでん粉（遺伝子組換えでない）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、てん菜糖、デキストリン、はちみつ、酵母エキス</p>	<p>19日</p> <p>広島</p> <p>もみじまんじゅう</p> <p>砂糖、あずき、鶏卵、小麦粉、植物油、還元水飴、還元麦芽糖水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、膨脹剤、ソルビトール、乳化剤（大豆由来）</p> <p>ほろほろ焼和塩</p> <p>うるち米（国産、米国産）植物油、コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）、食塩、コンブエキス、ガラクトオリゴ糖、たんぱく加水分解物、（大豆を含む）、酵母エキス</p> <p>快逸野苺ゼリー</p> <p>果糖ぶどう糖液糖、野菜・果実ミックスジュース（※参照）、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(カロチノイド、野菜色素)、酸化防止剤(ビタミンC) ※にんじん、ほうれん草、アスパラガス、赤ピーマン、小松菜、クレソレ、かぼちゃ、紫キャベツ、ブロッコリー、メカヤベツ（プチヴェール）、ビート、赤じそ、セロリ、レタス、はくさい、ケール、パセリ、なす、たまねぎ、だいごん、キャベツ、りんご、オ</p>
<p>22日</p> <p>沖縄</p> <p>雪塩ちんすこう</p> <p>小麦粉、砂糖、ラード（豚肉由来）、ショートニング、雪塩（食塩）、膨脹剤</p> <p>スティックポテトのり塩</p> <p>馬鈴薯（日本：遺伝子組換えでない）、植物油、食塩、青のり、あおさ、唐辛子/調味料（アミノ酸等）</p> <p>マンゴープリンシャーベット</p> <p>砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳/酸味料、安定剤（CMC）、香料、乳化剤、ヘン（バナ）黄色素、ムラサキイモ色素、（一部に乳成分を含む）</p>	<p>23日</p> <p>☆駄菓子おやつDAY☆</p> <p>駄菓子会議で決めるよ！</p>	<p>24日</p> <p>☆手作りおやつ☆</p> <p>かき氷</p> <p>シロップはお楽しみ！</p>	<p>25日</p> <p>プチマドレーヌチョコチップ</p> <p>鶏卵、砂糖、小麦粉、準チョコレート(砂糖、植物油、ココアパウダー、カカオマス、全粉乳)、マーガリン、ショートニング、油脂加工食品（植物油、還元水飴、その他）、水飴、脱脂粉乳/乳化剤、膨脹剤、カゼインNa、増粘剤（キサンタン）、エタノール、セルロース、香料、炭酸Na、酸化防止剤（ビタミンE）、カロチン色素、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）</p> <p>リラックマソフト</p> <p>うるち米（米国産、国産）、植物油、でん粉、食塩、香辛料（大豆を含む）、たんぱく加水分解物（鶏を含む）、カツオエキスパウダー、加工でん粉、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、植物油レチン（大豆由来）</p> <p>ミニゼリーブ葡萄</p> <p>水飴、砂糖、ぶどう果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、着色料（アントシアニ</p>	<p>26日</p> <p>ベジタベルあさりサラダ味</p> <p>小麦粉、植物油、でん粉、ほうれん草、かぼちゃ、黄ピーマン、赤ピーマンペースト、にんじん、ピーマン、砂糖、かぼちゃパウダー、トマペースト、食塩、ぶどう糖、粉末しょうゆ（大豆を含む）、デキストリン、赤ピーパウダー、粉末酵母、酵母エキスパウダー、こんぶエキスパウダー、マッシュルームエキスパウダー/トレハロース、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）</p> <p>プチスイートポテト</p> <p>生あん、砂糖、五島塩金時ペースト、水飴、マーガリン、マルチトール、卵黄、調味料（鶏を含む）、カツオエキスパウダー、加工でん粉、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、植物油レチン（大豆由来）</p> <p>ミニ水ようかん</p> <p>砂糖、生飴、水飴、寒天、食塩</p>
<p>29日</p> <p>信州牧場のドーナツ</p> <p>小麦粉、糖類（砂糖、異性化液糖）、食用油（植物油、加工油脂）、鶏卵、牛乳、水飴、マーガリン、大豆粉、コーンフラワー、蜂蜜、食塩、甘味料（ソルビット）、膨脹剤、乳化剤、香料、酸化防止剤（V.E）、着色料（カロチン）</p> <p>おかきです旨しお味</p> <p>もち米（タイ産）、植物油、食塩、かつお節エキス、あごエキス/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤（大豆由来）</p> <p>露のくだもの屋さんスティックゼリー</p> <p>ぶどう味：砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、ぶどう濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC)/りんご味：砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC)/みかん味：砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご濃縮果汁、らんしゅうみかん濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC)</p>	<p>30日</p> <p>ちくわの磯部揚げ</p> <p>ちくわ（卵C）、小麦粉、青のり油</p>	<p>31日</p> <p>☆手作りおやつ☆</p> <p>フルーツアイス</p> <p>アイスはお楽しみ！</p>		

7月のお弁当献立

8日 ホタルごはん 鶏肉の石垣揚げ 家常豆腐 白滝の炒り煮 塩枝豆 くだもの	16日 きびごはん（ふりかけ） 屋台風いか焼き 絶品マーボーナス きゅうりのごまもみ にんじんのたらこ和え くだもの	24日 胚芽ごはん（ふりかけ） アジの竜田揚げ 鶏肉の夏野菜トマトソース 切干大根の含め煮 青菜のおかか和え 枝豆	25日 雑穀ごはん（おかか） 松風焼き 凍り豆腐の卵とじ 豆もやしのナムル じゃが芋の唐揚げ くだもの	26日 麦ごはん（ふりかけ） いかのチリソース そぼろ入り卵焼き 切り昆布の煮物 おくらのおかか和え くだもの	27日 七分つきごはん（わかめ） ナスの豚味噌炒め ちくわの蒲焼風 野菜のおかか和え 大豆入りひじき煮 くだもの
29日 発芽玄米ごはん（ツナそぼろ） 塩麹唐揚げ 凍り豆腐の煮物 ブチトマト 青菜のおひたし サツマイモスティック	30日 雑穀ごはん（ふりかけ） 鮭の西京焼き 大根と豚肉の煮びたし モロヘイヤのかき揚げ 野菜の浅漬け くだもの	31日 七分つきごはん（ゆかり） 豚肉のスタミナ炒め 豆腐のステーキそぼろあん ゴーヤの揚げ煮 キャベツと水菜の生妻和え くだもの			

7月 献立 使用食材一覧表

※料理はそれぞれカップに入れてお弁当箱に詰めておりますが、他の料理と接してしまいます。微量摂取でもアレルギー反応が出てしまう場合、その日のご注文はご遠慮ください。

※主食・主菜・準主菜・副菜①・副菜②・デザートは献立表のそれぞれの日の上から順番の献立名が該当します。下記献立表と合わせてご確認ください。

※野菜類、海藻類、きのこ類の使用については食材を追加することがございますので予めご了承ください。

【表記について】

- * お弁当にそば、牛肉、ピーナッツ（落花生）、カニ、あわび、いくら、キウイ、くるみ、カシューナッツ、松茸、ゼラチン、マーガリンは使用いたしません。
- * 卵Aは20g以上使用（例：卵とじ、卵焼き）、卵Bは5g以下（例：フライ）、卵Cは用食材の原材料として使用（例：切り干し大根煮のさつま揚げ）、全て完全加熱して提供します。
- * 醤油の原材料には小麦を含みます。ソースの原材料にはりんごを含みます。
- * 表記上の調味料は醤油、味噌、ごま油のみの記載となっておりますが、酒、みりん、砂糖、油（揚げ油含む）、塩、酢、こしょう、一味、ナツメグを使用いたします

8日	16日	24日	25日	26日	27日
主食 米、黒米、とうもろこしのり	主食 米、もちきび、青のり、ごま、かつお節	主食 米、麦、ごま、青のり、かつお節	主食 米、雑穀、かつお節、醤油、ごま	主食 米、麦、青のり、ごま、鹿節	主食 米、わかめ、ごま
主菜 鶏肉、小麦粉、米粉、黒ごま、ごま、薄口醤油	主菜 いか、醤油、生妻	主菜 アジ、生妻、醤油、片栗粉、米粉	主菜 移りき肉、鶏ひき肉、味噌、醤油、ごま、青のり、ねぎ、生妻、その他野菜、パン粉	主菜 いか、ねぎ、生妻、んにく、ごま油、醤油、ケチャップ、片栗粉、米粉	主菜 ナス、豚肉、味噌、味噌、片栗粉、その他野菜
準主菜 豚肉、厚揚げ、人参、味噌、醤油、片栗粉、ごま油、んにく、生妻、玉ねぎ	準主菜 ごま油、んにく、生妻、ねぎ、ナス、鶏ひき肉、移りき肉、味噌、醤油、片栗粉	準主菜 鶏肉、んにく、玉ねぎ、トマト缶、ズッキーニ、パプリカ、その他野菜	準主菜 凍り豆腐、鶏卵A、玉ねぎ、干し椎茸、薄口醤油	準主菜 鶏ひき肉、鶏卵A、その他野菜、薄口醤油	準主菜 ちくわ、小麦粉、米粉、醤油、ごま
副菜① ごま油、人参、白滝、醤油、ごま、味噌、辛子	副菜① きゅうり、その他野菜、薄口醤油、すりごま	副菜① 切干大根、干し椎茸、油揚げ、人参、醤油	副菜① 豆もやし、ニラ、薄口醤油、酢、味噌、辛子	副菜① 白滝、切り昆布、さつま揚げ（鶏卵C）、人参、薄口醤油、ごま油、ごま	副菜① キャベツ、きゅうり、かつお節、薄口醤油
副菜② 枝豆	副菜② ごま油、人参、白滝、たらこ、薄口醤油	副菜② もやし、モロヘイヤ、かつお節、薄口醤油	副菜② じゃがいも、片栗粉、醤油、米粉	副菜② オクラ、かつお節、薄口醤油	副菜② ひじき、大豆、人参、醤油、焼きごんにゃく
デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう	デザート かぼちゃ、水餃、薄口醤油、黒ごま	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう
29日	30日	31日			
主食 米、発芽玄米、ツナ、醤油	主食 米、雑穀、青のり、ごま、かつお節	主食 米、ゆかり、ごま			
主菜 鶏肉、塩麹、片栗粉、米粉、薄口醤油	主菜 鮭、味噌	主菜 豚肉、たまご、キムチ、ニラ、干し椎茸、片栗粉、醤油			
準主菜 凍り豆腐、干し椎茸、人参、醤油	準主菜 大根、生妻、豚肉、醤油、片栗粉	準主菜 豆腐、半粒味噌、鶏ひき肉、生妻、塩麹、おろし片栗粉			
副菜① ブチトマト	副菜① モロヘイヤ、小麦粉、米粉	副菜① ゴーヤ、片栗粉、米粉、醤油、ごま			
副菜② もやし、小松菜、薄口醤油	副菜② きゅうり、その他野菜、薄口醤油	副菜② キャベツ、水菜、生妻、薄口醤油			
デザート さつまいも、きなこ	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう	デザート メロン/サクランボ/プラム/ぶどう			