

Main menu table with columns for date, dish name, ingredients, kcal, and protein. Includes items like カレイの煮付け, タンドリーチキン, バターロール, etc.

Continuation of the menu table, including items like 豆腐のつくね, ポークチャップ風, さつま芋ご飯, etc.

※今月は季節の食材・新しい食材として、「れんこん・絹さや・ディル・かぶ・エリンギ・舞茸・レーズン・トマトジュース」を使用しています。
※週に1度、六分づき米または五分づき米を提供しています。

※料理により、みりん、料理酒等を少量入れております。
※イナアガーは、海藻を原料とする植物性ゼリーの素です。
※和だしは、昆布・かつお節・いりこを使用しています。

☆果物
みかん・バナナ・りんご

☆延長保育のおやつ
火・水・・・おにぎり
木・・・ジャムサンド
月一回・・・菓子パン

