

Main menu table with columns for date, dish name, ingredients, and nutritional info. Includes items like 鯛ちらし, そばめし, ハヤシライス, カレーうどん, タラの西京焼き, ひじきの炒り煮, 春巻き, 洋風おでん, 親子丼, あんかけうどん, シェイクアウト訓練, 豚汁, 干草焼, 根菜の味噌汁.

Continuation of the menu table with items like 子キンカツ, ブロッコリーとコーンのサラダ, 厚揚げとグリーンピースの煮物, 肉団子スープ, さつま芋のバター焼き, カチュンバル(サラダ), サブリジ, 煮込みうどん, 鯖の味噌煮, 鶏のマーマレード焼き, 豆腐のつくね揚げ, 切干大根のサラダ, ちくわとビーマンの金平, 肉じゃが, 小松菜とえのきの浸し, カレーピラフ, キャベツとコーンのサラダ, じゃが芋のコンソメ煮, 焼きそば, 豆腐の味噌汁, 赤魚の煮付け, ブロッコリーとしめじのソテー, 高野豆腐と人参の煮物, 青梗菜と大根の味噌汁, シュガートースト.

※今月は季節の食材・新しい食材として「七草・フルーツジュース・ブルーベリージャム・米粉」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
バナナ・みかん・りんご
☆延長保育のおやつ
火・水・木・・・おにぎり
月1回・・・菓子パン

