

| 日/曜 | 献立名   | 材 料 名                                |  |   |  |
|-----|---|--------------------------------------|--|---|--|
|     |   | 上:未満児朝のおやつ<br>下:全児3時のおやつ             | 黄:熱や力になるもの                                 | 赤:血や肉や骨になるもの  | 緑:体の調子を整えるもの   |
| 1   | ポークビーンズ<br>中華サラダ<br>チーズ                     | 牛乳・ウエハース<br>●グッキンク●<br>梅ヶ枝もち<br>幼児牛乳 | なたね油・三温糖・白<br>ごま・白玉粉・上新<br>粉・あんこ・三温糖       | 豚肉・焼豚・大豆・<br>チーズ・幼児牛乳                                     | 玉葱・人参・レタス・ブロッ<br>コリー・キャベツ                                    |
| 2   | 大豆団子の甘辛煮<br>和風サラダ<br>みそ汁・りんご                | 牛乳・おかき<br>チョコパン<br>スキムミルク            | パン粉・片栗粉・三温<br>糖・なたね油・白ご<br>ま・里芋・パン         | 大豆・鶏ミンチ・卵・<br>わかめ・いりこ・米み<br>そ・スキムミルク                      | 玉葱・レタス・きゅうり・も<br>やし・人参・大根・えのきた<br>け・こねぎ・りんご                  |
| 3   | スパゲティミートソース<br>ココロサラダ<br>コーンスープ             | 牛乳・ビスケット<br>袋菓子(かりんとう)<br>幼児牛乳       | スパゲティ・なたね<br>油・バター・三温糖・<br>じゃが芋・マヨネーズ      | 合挽き肉・粉チーズ・<br>幼児牛乳  | 玉葱・人参・グリーンピース・<br>きゅうり・とうもろこし缶・<br>クリームコーン缶                  |
| 5   | 豚肉とじゃが芋の旨煮<br>ごま和え<br>みそ汁・みかん               | 牛乳・おかき<br>おにぎり(春菊)<br>お茶             | じゃが芋・なたね油・<br>三温糖・白ごま・精白<br>米              | 豚肉・わかめ・いり<br>こ・米みそ・さくらえ<br>び                              | 人参・玉葱・グリーンピース・<br>干し椎茸・白菜・もやし・ほ<br>うれん草・えのきたけ・みか<br>ん・春菊     |
| 6   | ●誕生会● 大豆入り御飯<br>魚のフライ・サラダ<br>チンゲン菜のスープ・ゼリー  | 牛乳・せんべい<br>ロールケーキ<br>スキムミルク          | 精白米・薄力粉・パン<br>粉・なたね油・マヨ<br>ネーズ・三温糖・片栗<br>粉 | 大豆・しらす干し・白<br>身魚・卵・かつお節・<br>昆布・スキムミルク                     | 人参・パセリ・レタス・玉<br>葱・キャベツ・きゅうり・と<br>うもろこし缶・チンゲン菜                |
| 7   | 呉汁<br>切干大根とじゃこのサラダ<br>みかん                   | 牛乳・ウエハース<br>菓子(レビシカッ)<br>りんごジュース     | 里芋・ごま油・三温<br>糖・白ごま                         | 鶏肉・大豆・油揚げ・<br>いりこ・米みそ・しら<br>す干し                           | 白菜・大根・ごぼう・生<br>椎茸・玉葱・えのきたけ・人<br>参・こねぎ・切干大根・<br>キャベツ・きゅうり・みかん |
| 8   | 魚のごまみそ焼き<br>ツナと青菜のさっぱり和え<br>薄汁・ヨーグルト        | 牛乳・宇スナック<br>黄粉だんご<br>スキムミルク          | なたね油・三温糖・白<br>ごま・白玉もち                      | 白身魚・米みそ・かつ<br>お節・いりこ・ツナ缶・<br>木綿豆腐・ヨーグル<br>ト・スキムミルク・黄<br>粉 | レタス・小松菜・もやし・人<br>参・玉葱・えのきたけ                                  |
| 9   | ビーフカレー<br>グリーンサラダ<br>チーズ                    | 牛乳・クラッカー<br>野菜サンド<br>スキムミルク          | じゃが芋・なたね油・<br>三温糖・パン・マヨ<br>ネーズ             | 牛肉・チーズ・スキム<br>ミルク   | 玉葱・人参・グリーンピース・<br>ブロッコリー・キャベツ・<br>きゅうり・貝割菜                   |
| 10  | 親子うどん<br>ひじきのマリネ<br>ブルー                     | 牛乳・小魚スナック<br>袋菓子<br>(ビスケット)<br>幼児牛乳  | うどん種・なたね油・<br>三温糖                          | 鶏肉・卵・かつお節・<br>昆布・ひじき・幼児牛<br>乳                             | 干し椎茸・人参・玉葱・キャ<br>ベツ・こねぎ・きゅうり・レ<br>タス・ブルー                     |
| 13  | お魚コロッケ<br>ごぼうとしめじのきんぴら<br>白菜スープ・みかん         | 牛乳・クラッカー<br>おからのやわらかクッキー<br>スキムミルク   | パン粉・なたね油・マ<br>ヨネーズ・三温糖・<br>ホットケーキ粉         | 白身魚すり身・木綿豆<br>腐・昆布・いりこ・お<br>から・バター・卵・ス<br>キムミルク           | 玉葱・人参・レタス・ごぼ<br>う・おなしめじ・白菜・貝割<br>菜・干し椎茸・みかん                  |
| 14  | ●お弁当の日●<br>みそ汁・みかん<br>おかず入りのお弁当をお願いし<br>ます。 | 牛乳・かりんとう<br>あんぱん<br>幼児牛乳             | パン・あんこ                                     | いりこ・米みそ・生ク<br>リーム・幼児牛乳                                    | 玉葱・えのきたけ・こねぎ・<br>みかん   |



| 日/曜 | 献立名  | 材 料 名                           |   |   |  |
|-----|--|---------------------------------|---|---|--|
|     |  | 上:未満児朝のおやつ<br>下:全児3時のおやつ        | 黄:熱や力になるもの  | 赤:血や肉や骨になるもの                                | 緑:体の調子を整えるもの   |
| 15  | まさご焼き<br>温野菜サラダ<br>みそ汁・ブルー                 | 牛乳・紅豆カッ<br>黄粉のカップケーキ<br>幼児牛乳    | 片栗粉・なたね油・三<br>温糖・ごま油・さつま<br>いも・ホットケーキ<br>粉・バター    | しらす干し・いりこ・<br>米みそ・木綿豆腐・黄<br>粉・卵・幼児牛乳        | レタス・白菜・きゅうり・人<br>参・玉葱・えのきたけ・こね<br>ぎ・ブルー                      |
| 16  | つみれ汁<br>ほうれん草とれんこんのサラダ<br>ヨーグルト            | 牛乳・おかき<br>豆乳フレンチトースト<br>スキムミルク  | 片栗粉・三温糖・マヨ<br>ネーズ・ねりごま・パ<br>ター・食パン                | 鶏ミンチ・卵・米み<br>そ・かつお節・ヨーグ<br>ルト・豆乳・スキムミ<br>ルク | こねぎ・生姜・人参・玉葱・<br>白菜・大根・ごぼう・干し椎<br>茸・春菊・れんこん・ほうれ<br>ん草        |
| 17  | ちゃんぽん<br>ごぼうと大豆のきんぴら<br>りんご                | 牛乳・ビスケット<br>袋菓子(ねじねじ)<br>幼児牛乳   | ちゃんぽん種・なたね<br>油・三温糖                               | 豚肉・むきえび・大<br>豆・幼児牛乳                         | 生椎茸・人参・玉葱・キャ<br>ベツ・こねぎ・ごぼう・りんご                               |
| 19  | 高野豆腐のオランダ煮<br>ポイル野菜の即席漬<br>みそ汁・ブルー         | 牛乳・宇スナック<br>おにぎり(貝割れ菜)<br>お茶    | 片栗粉・なたね油・<br>じゃがいも・三温糖・<br>白ごま・精白米                | 高野豆腐・鶏肉・いり<br>こ・米みそ                         | 玉葱・人参・ピーマン・キャ<br>ベツ・きゅうり・もやし・ご<br>ぼう・えのきたけ・こねぎ・<br>りんご・貝割菜   |
| 20  | のっぺい汁<br>煮大豆<br>りんご                        | 牛乳・せんべい<br>メロンパン<br>幼児牛乳        | 里芋・なたね油・三温<br>糖・板こんにやく・片<br>栗粉・メロンパン              | 鶏肉・厚揚げ・卵・い<br>りこ・大豆・昆布・幼<br>児牛乳             | 大根・白菜・人参・干し椎<br>茸・ごぼう・こねぎ・りんご                                |
| 21  | れんこんの変わり揚げ<br>白菜のおかか和え<br>みそ汁・みかん          | 牛乳・クッキー<br>ポップコーン<br>スキムミルク     | じゃが芋・小麦粉・な<br>たね油・生コーン・三<br>温糖・黒砂糖                | 白身魚すり身・卵・か<br>つお節・いりこ・米み<br>そ・スキムミルク        | れんこん・こねぎ・レタス・<br>白菜・もやし・人参・玉葱・<br>えのきたけ・みかん                  |
| 22  | ●米飯給食● 麦ごはん<br>高野豆腐のキーマカレー<br>青菜の和え物・大根スープ | 牛乳・クラッカー<br>カントリークッキー<br>スキムミルク | 麦・精白米・なたね<br>油・三温糖・小麦粉・<br>バター                    | 鶏ミンチ・高野豆腐・<br>のり・大豆・バター・<br>卵・スキムミルク        | 生姜・玉葱・人参・ピーマ<br>ン・小松菜・もやし・大根・<br>えのきたけ・ニラ・ほうれん<br>草          |
| 23  | 煮魚<br>ごぼうと切干大根のサラダ<br>みそ汁・みかん              | 牛乳・かりんとう<br>焼き芋<br>スキムミルク       | なたね油・三温糖・ご<br>ま油・マヨネーズ・さつ<br>ま芋                   | 白身魚・厚揚げ・いり<br>こ・米みそ・スキムミ<br>ルク              | 玉葱・生姜・レタス・切干大<br>根・ごぼう・人参・キャ<br>ベツ・レモン・大根・えのきた<br>け・みかん      |
| 24  | 肉うどん<br>ドレッシングサラダ<br>ブルー                   | 牛乳・おかき<br>袋菓子(ビスケット)<br>幼児牛乳    | うどん種・三温糖・な<br>たね油                                 | 牛肉・幼児牛乳                                     | 干し椎茸・人参・玉葱・こね<br>ぎ・キャベツ・きゅうり・と<br>うもろこし缶・ブルー                 |
| 26  | おでん<br>わかめと春雨の酢の物<br>りんご                   | 牛乳・クッキー<br>ホイールケーキ<br>スキムミルク    | 里芋・板こんにやく・<br>三温糖・春雨・ごま<br>油・小麦粉・バター              | うずら卵・厚揚げ・昆<br>布・わかめ・卵・チー<br>ズ・スキムミルク        | 人参・大根・ごぼう・れんこ<br>ん・きゅうり・とうもろこし<br>缶・りんご                      |
| 27  | 鮭の照り煮<br>白菜としらす干しのサラダ<br>みそ汁・いよかん          | 牛乳・小魚スナック<br>パンせんべい<br>スキムミルク   | なたね油・片栗粉・さ<br>つまいも・三温糖・ご<br>ま油・フランスパン・<br>バター・黒砂糖 | 鮭・しらす干し・いり<br>こ・米みそ・スキムミ<br>ルク              | レタス・白菜・きゅうり・人<br>参・玉葱・えのきたけ・こね<br>ぎ・いよかん                     |
| 28  | レバーの旨煮<br>梅肉和え<br>豆乳スープ・ブルー                | 牛乳・ビスケット<br>おにぎり(さつま芋)<br>お茶    | なたね油・三温糖・精<br>白米・黒ごま・さつま<br>いも                    | 鶏レバー・かつお節・<br>昆布・豆乳                         | 玉葱・生姜・レタス・キャ<br>ベツ・きゅうり・梅干・かぶ・<br>白菜・人参・大根・えのきた<br>け・こねぎ・ブルー |

2月の食育目標  
 ○寒さに負けず、好き嫌いをなく食べて、風邪予防につなげる。  
 ○指先だけにしないようにしっかり手洗いを。  
 ○根菜類を食べて、体を温める。  
 ○季節の食材:大根・白菜・ブロッコリー ほうれん草・小松菜・深ねぎ・かぶ・いよかん  
 ○お当番活動で献立を読み上げたり、年長児は配膳の練習をする。

●お知らせ●  
 誕生会は、6日(火)です。 お着だけ  
 米飯給食は、22日(木)です。 持ってきて下さい。  
 お弁当の日は、14日(水)です。 ※汁物とデザートは給食から用います。



2月給食献立予定表

御原保育所

| 曜日   | 三才未満児・おやつ<br>主食 | 全児昼食                            | 3時おやつ           | 備考    |
|------|-----------------|---------------------------------|-----------------|-------|
| 1 木  | 牛乳、サブレ          | ご飯 お魚コロッケ・きんぴらごぼう・みそ汁・チーズ       | ミルク・おからの柔らかクッキー |       |
| 2 金  | 牛乳、せんべい         | ご飯 大豆団子の甘辛煮・和風サラダ・みそ汁・みかん       | ミルク・人参蒸しパン      |       |
| 3 土  | 牛乳、ポーロ          | スパゲティミートソース・白菜スープ・りんご           | 牛乳・袋菓子          |       |
| 5 月  | 牛乳、クッキー         | ご飯 豚肉とじゃがいもの旨煮・ごま和え・みそ汁・みかん     | おにぎり            |       |
| 6 火  | 牛乳、サブレ          | ご飯 魚のゴマみそ焼き・さっぱり和え・納豆・すまし汁・プルーン | ミルク・ジャムパン       |       |
| 7 水  | 牛乳、せんべい         | ご飯 大豆いりじゃこごはん・魚のフライ・サラダ・スープ・ゼリー | ジュース・ケーキ        | 誕生会   |
| 8 木  | 牛乳、ポーロ          | ご飯 真汁・切り干し大根サラダ・みかん             | ミルク・ヨーグルト蒸しパン   |       |
| 9 金  | 牛乳、クッキー         | ご飯 ポークビーンズ・グリーンサラダ・チーズ          | ミルク・みたらし団子      |       |
| 10 土 | 牛乳、せんべい         | ちゃんぽん・ごぼうと大豆のきんぴら・りんご           | 牛乳・袋菓子          |       |
| 13 火 | 牛乳、ウエハース        | ご飯 まさご揚げ・うの花煮・みそ汁・みかん           | おにぎり            |       |
| 14 水 | 牛乳、サブレ          | ご飯 肉野菜炒め・金時煮豆・みそ汁・プルーン          | ミルク・フレンチトースト    |       |
| 15 木 | 牛乳、せんべい         | お弁当の日・みそ汁・りんご                   | ミルク・パンせんべい      | お弁当の日 |
| 16 金 | 牛乳、クッキー         | ご飯 いわしつみれ汁・ひじきと大豆も五目煮・みかん       | ミルク・きな粉のカップケーキ  |       |
| 17 土 | 牛乳、ウエハース        | 親子うどん・ほうれん草の和風サラダ・チーズ           | 牛乳・袋菓子          |       |
| 19 月 | 牛乳、サブレ          | ご飯 高野豆腐のオランダ煮・即席漬け・みそ汁・りんご      | ミルク・レーズンクッキー    |       |
| 20 火 | 牛乳、クッキー         | ご飯 れんこんの変わり揚げ・おかか和え・みそ汁・みかん     | ミルク・ロールサンド      |       |
| 21 水 | 牛乳、せんべい         | ご飯 おでん・わかめと胡瓜の酢の物・りんご           | ミルク・ホットケーキ      | クッキング |
| 22 木 | 牛乳、サブレ          | ご飯 鮭の照り煮・白菜サラダ・みそ汁・みかん          | ミルク・マーマレードポテト   |       |
| 23 金 | 牛乳、クッキー         | ご飯 ビーンズカレー・大根サラダ・りんご            | ミルク・ポップコーン      |       |
| 24 土 | 牛乳、せんべい         | けんちんうどん・ほうれん草としめじの和え物・チーズ       | 牛乳・袋菓子          |       |
| 26 月 | 牛乳、ポーロ          | ご飯 のっぺい汁・煮大豆・プルーン               | ミルク・あべかわうどん     |       |
| 27 火 | 牛乳、クッキー         | ご飯 麦ごはん・鶏肉のプレゼ・香り和え・スープ・チーズ     | ミルク・カントリークッキー   | 米飯給食  |
| 28 水 | 牛乳、ウエハース        | ご飯 レバーの旨煮・梅肉和え・みそ汁・プルーン         | ミルク・ホイルケーキ      |       |

お知らせ

材料の入荷の都合などで給食の内容が一部変更になる場合があります

7(水)は誕生会です。おはしだけ持たせて下さい。  
27(火)は米飯給食です。おはしだけ持たせて下さい。



☆魚のポットソース焼き (子ども1人分)

|         |            |
|---------|------------|
| 白身魚の切り身 | 1切れ        |
| 人参      | 15(15.5)g  |
| パセリ     | 0.3(0.33)g |
| マヨネーズ   | 8g         |
| 塩・こしょう  | 少々         |

<作り方>

- ① 人参は洗って皮をむきすりおろす。(フードプロセッサーでも構いません) パセリは洗って茎を取り、みじん切りにする。
- ② ①と分量のマヨネーズを混ぜ合わせてソースを作る。
- ③ 魚は軽く塩・こしょうをして、一切れずつアルミホイルにのせる。(皮を下にして) 魚の身の上に②のソースをかけてホイルを包んでフライパンで焼く。  
※オーブンやトースターで焼く時はアルミカップに入れて10分程度焼いてもいいです。

# 2月 給食 だよ

2018. 1. 31

おおきほいしよ  
大崎保育所

| 日  | 曜日 | 未満児<br>朝のおやつ   | 未満児<br>主食 | 全児<br>昼食                                    | 全児3時の<br>おやつ         | 3歳以上児<br>1日のカロリー |
|----|----|----------------|-----------|---|----------------------|------------------|
| 1  | 木  | ゼリー            | ごはん       | 白菜入りみそ汁、チーズ<br>お魚コロッケ、ごぼうとしめじのきんぴら          | ミルク<br>おから入りクッキー     | 433              |
| 2  | 金  | 豆乳<br>プルーン     | ごはん       | 里芋入りみそ汁<br>大豆団子の甘辛煮、和風サラダ、りんご               | ミルク<br>人参蒸しパン        | 389              |
| 3  | 土  | ビスコ            |           | 白菜スープ<br>スパゲティーミートソース、コロコロサラダ               | 牛乳、チーズ<br>コーンスナック    | 564              |
| 5  | 月  | チーズ            | ごはん       | わかめ入りみそ汁、みかん<br>豚肉とじゃが芋の旨煮、野菜のごまあえ          | 麦茶<br>桜えび入りおにぎり      | 354              |
| 6  | 火  | 豆乳クッキー         | ごはん       | 切り干し大根の煮物、キッシュ<br>えびフライ、ツナサラダ、ブロッコリー        | ミルク<br>ヨーグルト蒸しパン     | 580              |
| 7  | 水  | 豆乳<br>赤ちゃんせんべい | ごはん       | 小松菜入りみそ汁<br>鯖の蒲焼き、酢みそあえ、八朔                  | 牛乳、チーズ<br>ミレービスケット   | 417              |
| 8  | 木  | 卵ボーロ           | ごはん       | ポークビーンズ、グリーンサラダ、チーズ                         | 牛乳<br>ミニメロンパン        | 413              |
| 9  | 金  | ウエハース          | ごはん       | 呉汁、切り干し大根とじゃこのサラダ、伊予柑                       | ミルク<br>みたらし団子        | 394              |
| 10 | 土  | ビスコ            |           | ちゃんぽん、ごぼうと大豆のきんぴら、りんご                       | 牛乳、プルーン<br>えびまるせん    | 479              |
| 13 | 火  | 豆乳<br>プルーン     | ごはん       | *誕生会<br>青梗菜のスープ、ゼリー<br>大豆入りじゃこごはん、魚のフライ、サラダ | りんごジュース<br>きな粉カップケーキ | 610              |
| 14 | 水  | チーズ            | ごはん       | 豆腐入りみそ汁<br>肉野菜中華炒め、金時煮豆、プルーン                | ミルク<br>フレンチトースト      | 377              |
| 15 | 木  | 豆乳クッキー         | ごはん       | さつまいも入りみそ汁<br>鮭の照り煮、白菜としらすのサラダ、伊予柑          | ミルク<br>梅が枝餅          | 383              |

~今月の目標~

\* 寒さ負けず、好き嫌いを残さず  
食べ病気を予防につとめる。(食事の  
マナーを守って時間内に楽しく食べる)

\* 冷たい水でもしっかり正しい手洗いを  
する。

\* 根菜類をたっぷりとり、身体を温め  
よう。

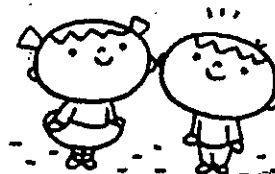
\* 気温の低下による適温給食に注意  
する。(盛り付け時間に配慮する)

\* 5歳児は小学校に向け、配膳の  
練習を行う。

\* 節分の取り組みがあるため、大豆・  
大豆製品の献立を多く取り入れる。

\* 季節の食材...里芋・ブロッコリー・  
かぶ・ほうれん草・小松菜・青梗菜・  
深ねぎ・伊予柑・八朔など

\* 材料の入荷の都合で、給食の内容  
が一部変更になる場合があります。



# 2月 給食 だより

2018. 2. 15

おきほくし  
大崎保育所

| 日  | 曜日 | 未満児<br>朝のおやつ   | 未満児<br>主食 | 全児<br>昼食                             | 全児3時の<br>おやつ     | 3歳以上児<br>1日のカロリー |
|----|----|----------------|-----------|--------------------------------------|------------------|------------------|
| 16 | 金  | 豆乳<br>朝のおやつ    | ごはん       | 八朔<br>いわしのつみれ汁、ひじきと大豆の五目煮            | ミルク<br>ホットケーキ    | 359              |
| 17 | 土  | 赤ちゃんせんべい       | ごはん       | チーズ<br>親子うどん、ほうれん草とれんこんのサラダ          | 牛乳<br>ミニレーズンパン   | 407              |
| 19 | 月  | 卵ボーロ           | ごはん       | ごぼう入りみそ汁、りんご<br>高野豆腐のオランダ煮、野菜の即席づけ   | 麦茶<br>わかめ入りおにぎり  | 373              |
| 20 | 火  | ウエハース          | ごはん       | じゃが芋入りみそ汁、みかん<br>れんこんの変わり揚げ、白菜のおかかあえ | ミルク<br>野菜サンド     | 371              |
| 21 | 水  | ビスコ            | ごはん       | のっぺい汁、煮大豆、プルーン                       | ミルク<br>あべ川うどん    | 385              |
| 22 | 木  | チーズ            | ごはん       | 豆腐入りすまし汁<br>鯖のみそ煮、切り干し大根の煮物、伊予柑      | ミルク<br>マーマレードポテト | 393              |
| 23 | 金  | 豆乳<br>プルーン     | ごはん       | ビーフカレー、大根サラダ、八朔                      | ミルク<br>ポップコーン    | 445              |
| 24 | 土  | 豆乳<br>赤ちゃんせんべい | ごはん       | チーズ<br>けんちんうどん、ほうれん草としめじのあえ物         | 牛乳、昆布<br>野菜かりんとう | 444              |
| 26 | 月  | 卵ボーロ           | ごはん       | おでん、わかめと春雨のサラダ、りんご                   | 麦茶<br>さつま芋入りおにぎり | 377              |
| 27 | 火  | ウエハース          | ごはん       | 厚揚げ入りみそ汁、みかん<br>煮魚、切り干し大根とごぼうのサラダ    | ミルク<br>パンせんべい    | 426              |
| 28 | 水  | ビスコ            | ごはん       | プルーン<br>レバーの旨煮、梅肉あえ、豆乳スープ            | ミルク<br>ホイールケーキ   | 392              |

～今月の献立より～

白菜のおかかあえ(5人分)

| 材料        | 分量    |
|-----------|-------|
| ・白菜       | 150g  |
| ・もやし      | 50g   |
| ・人参       | 15g   |
| ・かつおママパック | 5g    |
| ・薄口醤油     | 小さじ1弱 |
| ・濃口醤油     | 小さじ1弱 |
| ・砂糖       | 小さじ1  |

作り方

- ①白菜は、1cm幅の2cmの長さに切り、茹でて水気を絞っておく。  
もやしは、食べやすい長さに切り、茹でて水気を絞っておく。  
人参は、細めの千切りにして茹でて水気を絞っておく。
- ②薄口醤油、濃口醤油、砂糖を混ぜ合わせておく。
- ③ボウルに、①と②とかつおママパックを入れ混ぜ合わせ出来上がり。



\* 材料の入荷の都合で、給食の内容が一部変更になる場合があります。