

2025年度 南行徳せいわ保育園 5月給食だより



晴れ渡った空に、新緑の木々。すがすがしさを感じる季節になりました。入園・進級してから1ヵ月が経ち、新しいクラスや園の食事に少しずつ慣れてきたことでしょう。暖かさが増す一方で、徐々に湿気を感じるようになりました。月の後半には梅雨が始まります。季節の変わり目は体調も崩れやすくなります。十分な休息をとり、栄養バランスのよい食事を心がけましょう♪

今月のイベント献立 ～こどもの日～

5月5日はこどもの日で「端午の節句」。端午の節句は中国伝来の風習です。5月は急に暑くなり、体調を崩す人が増える時期。そこでこの日に、健康を祈願していたのです。

鯉のぼりを立て、武者人形を飾り、ちまきや柏餅を食べます

柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉で巻いて食べる風習が生まれたといわれています。また、「菖蒲[しょうぶ]の節句」とも言われることから、菖蒲を軒下に飾ったり、菖蒲湯に入ることによって無病息災を願うとされてきました。



食育クイズ



こどもの日に関するクイズです♪是非お子様と一緒に考えてみて下さい☆

Q.こどもの日に飾る鯉のぼりはどのような願いを込めて飾るのでしょうか？

- ①.出世しますように
- ②.良縁に恵まれますように
- ③.食べ物に恵まれますように

わかるかな～？



A.正解は①です

「鯉が滝を登り竜になって空に登る」ということで、出世の象徴として鯉のぼりが飾られるようになりました。「子どもが将来出世できますように」との願いが込められています。



♪生活リズムを整えましょう

夜更かしや不規則な生活が、子どもの健康と成長における問題点となっています。

十分に睡眠をとること、そして朝の光を浴びることで体内時計は正しく整えられます。さらに、昼間にたくさん体を動かし、「おなかがすいた」という感覚をもつことが重要で、子どもの食生活リズムの基礎を作ります。

朝、昼、夜の規則正しい食事の繰り返しがこの食生活リズムを助け、幼児期の活動にメリハリを与えてくれるのです。

まずは、生活リズムを規則正しく整えてみましょう。



給食室より



4月8日、ラッピングしたおやつを持ってお花見ピクニックへ！外で食べるおやつはおいしかったようで、ほぼ完食でした😊

先月の人気メニュー

～あおさ粉巻き納豆～

【材料(子ども1人分)】

ひきわり納豆 10g
花かつお 1/8パック
あおさ粉 0.1g

ご飯 50g
砂糖 0.5g
塩 0.1g
酢 1g

【作り方】

- ①砂糖・塩・酢を煮立ててすし酢を作り、ご飯に混ぜる。
- ②花かつおは納豆と混ぜる。
- ③ラップに酢飯をしき、②を巻いてあおさ粉をまぶす

納豆ごはんにしてあおさ粉をまぶしたり、あおさ粉とご飯を混ぜて納豆を乗せてもOK！



5月									
リト ル キ ン ズ	昼 食	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材	1～2歳児			3～5歳児
		熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの		午後おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 水分	アレルギー (たんぱく質・乳糖・果糖など は含まれていません)	
1	木	ご飯 豆腐のふんわり焼き さつま芋サラダ みそ汁(焼ふ・しめじ)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 焼ふ・片栗粉・油・小 麦粉	牛乳・鶏肉・豆乳・豆 腐・味噌	きゅうり・しめじ・寒天・玉 ねぎ・人参・万能ねぎ・ かぼちゃ・冷蔵ベビー チーズCa+Fe	出し汁・醤油・酢・水・ ベーキングパウダー	牛乳	476 kcal 19.0 g 16.3 g 68.7 g 0.7 g	乳・小麦 590 kcal 23.2 g 19.4 g 87.2 g 0.8 g
2	金	●中華まき風混ぜ込みごはん こいのぼり 프라이 具だくさんスープ(チンゲン菜・コーン・インゲン) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・パン粉・ 砂糖・小麦粉・油	シロイタダ・牛乳・豆 乳・豚肉	インゲン・オレンジ・キャ ベツ・コーン・チンゲン 菜・玉ねぎ・人参・いち ご・みかん缶	ウスターソース・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳	550 kcal 23.2 g 20.8 g 71.9 g 1.7 g	乳・小麦 690 kcal 28.9 g 25.5 g 91.5 g 2.2 g
3	土	ご飯 豚肉と野菜のごま味噌炒め きゅうりと人参のツナサラダ すまし汁(花ふ・油揚げ)	イチゴジャム・ごま・ご 飯・花ふ・砂糖・小麦 粉・油	ツナフレック缶・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌・ 油揚げ	きゅうり・玉ねぎ・人参・ 白菜	ベーキングパウダー・ 酒・出し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	牛乳	476 kcal 18.8 g 18.1 g 63.4 g 1.3 g	乳・小麦 585 kcal 22.8 g 21.6 g 79.0 g 1.6 g
4	日	ご飯 カラスカレイの和風ステーキ 鶏レバーの彩り煮 みそ汁(小松菜・かぼちゃ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・砂糖・小麦粉・ 片栗粉・油	カラスカレイ・牛乳・鶏 肉・豆乳・鶏肉・粉豆 腐・味噌	オレンジ・かぼちゃ・パ プリカ黄・パプリカ赤・玉 ねぎ・小松菜・人参・青 ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・水	牛乳	515 kcal 25.1 g 17.9 g 68.3 g 1.5 g	乳・小麦 637 kcal 31.2 g 21.5 g 85.5 g 1.9 g
5	月	鉄分強化！ふりかけご飯 鶏の唐揚げ 切干大根煮 みそ汁(油揚げ・長ねぎ)	ご飯・バター・りんご ジャム・砂糖・小麦粉・ 片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・油揚げ	ブロッコリー・ほうれん 草・レーズ・玉ねぎ・ 人参・生姜・切干大根・ 長ねぎ	ふりかけ・ベーキングパ ウダー・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油	牛乳	520 kcal 18.4 g 19.4 g 72.3 g 1.4 g	乳・小麦 645 kcal 22.3 g 23.6 g 90.9 g 1.6 g
6	火	ご飯 白糸タラのポテト焼き 玉ねぎと鶏肉の煮物 みそ汁(大根・ぶなしめじ) フルーツ(洋なし缶)	ご飯・じゃが芋・パ ター・マカロニ・ミニミ ックス・砂糖・片栗粉	シロイタダ・牛乳・鶏 肉・豆乳・味噌・茹小 豆缶	インゲン・ぶなしめじ・黄 桃缶・玉ねぎ・人参・大 根・洋なし缶	ケチャップ・みりん風調 味料・出し汁・醤油・水・ 精製塩	牛乳	450 kcal 17.3 g 10.0 g 76.2 g 0.9 g	乳・小麦 548 kcal 20.8 g 10.9 g 95.7 g 1.1 g
7	水	豚肉と野菜のわかめうどん かぼちゃのパン粉焼き アップルゼリー	うどん・ご飯・パン粉・ 砂糖・油	チーズ・牛乳・豚肉	かぼちゃ・キャベツ・グ リンピース・パインアップ ル缶・バセリ粉・りんご ジュース・ワカメ・寒天・ 人参	ふりかけ・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・精 製塩	牛乳	489 kcal 18.6 g 14.5 g 73.8 g 1.4 g	乳・小麦 605 kcal 22.7 g 17.0 g 93.4 g 1.8 g
8	木	ご飯 高野豆腐の肉野菜あんかけ 白菜と人参のサラダ みそ汁(さつま芋・ぶなしめじ)	ごま油・ご飯・さつま 芋・砂糖・米粉・片栗 粉・油	牛乳・鶏肉・高野豆 腐・豆乳・味噌	ぶなしめじ・玉ねぎ・人 参・大根菜・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・水	牛乳	502 kcal 16.9 g 14.8 g 78.3 g 1.1 g	乳・小麦 618 kcal 20.3 g 17.4 g 98.4 g 1.4 g
9	金	ご飯 茹で豚のごま味噌だれ 大根と人参の信田煮 すまし汁(花ふ・万能ねぎ)	ごま・ご飯・花ふ・砂 糖・小麦粉・片栗粉	牛乳・豆乳・豚肉・味 噌・油揚げ	玉ねぎ・小松菜・人参・ 大根・万能ねぎ	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳	448 kcal 18.6 g 14.0 g 66.4 g 1.2 g	乳・小麦 547 kcal 22.5 g 16.2 g 82.9 g 1.5 g
10	土	鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラの甘酢あん 鶏肉とチンゲン菜のおかか煮 みそ汁(白菜・ごぼう) ヨーグルト	ご飯・さつま芋・砂糖・ 片栗粉・油	ステーキ・花かつお・牛乳・鶏 肉・豆乳・粉豆腐・味 噌	キヌサヤ・ごぼう・チン ゲン菜・玉ねぎ・人参・白 菜	ふりかけ・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	牛乳	461 kcal 22.4 g 15.0 g 63.7 g 1.1 g	乳・小麦 570 kcal 27.7 g 17.7 g 80.5 g 1.4 g
11	日	豚丼 キャベツと大根のしらす和え みそ汁(小松菜・しめじ)	ごま・ご飯・砂糖・片 栗粉・油	きな粉・しらす干し・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌	キャベツ・しめじ・玉ね ぎ・小松菜・人参・大根	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油	牛乳	410 kcal 18.9 g 14.6 g 65.3 g 1.1 g	乳・小麦 501 kcal 23.1 g 17.1 g 80.5 g 1.4 g
12	月	ご飯 鶏肉とじゃが芋の麻婆炒め風 トマトのコーンサラダ スープ(人参・ワカメ)	ごま油・ご飯・さつま 芋・じゃが芋・砂糖・米 粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・味噌・茹 小豆缶	コーン・トマト・ほうれん 草・ワカメ・玉ねぎ・人 参・生姜	出し汁・醤油・酢・水・精 製塩	牛乳	483 kcal 17.1 g 14.2 g 76.9 g 1.0 g	乳・小麦 599 kcal 20.7 g 16.6 g 98.3 g 1.2 g
13	火	鮭のバター醤油スパゲッティ 小松菜と人参のひじきサラダ チキンスープ(鶏肉・かぼちゃ・豆腐)	ごま油・ご飯・スパゲ ッティ・バター・砂糖・小 麦粉	しらす干し・牛乳・鶏 肉・鮭・豆腐	かぼちゃ・キャベツ・ひ じき・玉ねぎ・小松菜・人 参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳	481 kcal 25.1 g 15.3 g 65.4 g 1.5 g	乳・小麦 591 kcal 31.3 g 17.8 g 81.7 g 1.9 g
14	水	ボークカレーライス もやしとパプリカのサラダ スープ(チンゲン菜・インゲン) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・砂糖・小麦粉・片 栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・豚 肉	インゲン・チンゲン菜・ バナナ・パプリカ赤・も やし・玉ねぎ・人参	SBカレーの王子さま顆 粒・ベーキングパウ ダー・酒・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	牛乳	509 kcal 20.6 g 16.8 g 74.6 g 1.7 g	乳・小麦 629 kcal 25.1 g 20.0 g 94.0 g 2.2 g
15	木	ご飯 豆腐のふんわり焼き さつま芋サラダ みそ汁(焼ふ・しめじ)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 焼ふ・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・ 豆乳・豆腐・味噌	きゅうり・しめじ・寒天・玉 ねぎ・人参・万能ねぎ	出し汁・醤油・酢・水	牛乳	479 kcal 19.1 g 16.3 g 69.6 g 0.8 g	乳・小麦 590 kcal 23.2 g 19.4 g 87.2 g 0.8 g
年齢		給与栄養目標量			当月平均給与栄養量				
3～5歳		エネルギーたんぱく質脂質炭水化物水分			エネルギーkcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	塩分g
1～2歳					585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	24.6	19.2	87.4	1.5
					485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	20.1	16.1	69.5	1.2

タイハイ(株)
応援サポーター
林 豪 一 平 師 匠

こいのぼりには
青空が似合いますね。

食べ物は良く噛んで食べましょう。
良く噛むことで、虫歯予防や消化の
負担が減り、お腹に良いと言われて
います。

5月									
リト ル キ ン ズ	昼 食	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材	1～2歳児			3～5歳児
		熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの		午後おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 水分	アレルギー (たんぱく質・乳糖・果糖など は含まれていません)	
16	金	ご飯 白糸タラのサクサクパン粉焼き 肉野菜炒め スープ(チンゲン菜・コーン) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・パン粉・ 砂糖・小麦粉・油	シロイタダ・牛乳・豆 乳・豚肉・冷蔵ベビー チーズCa+Fe	かぼちゃ・キャベツ・ コーン・チンゲン菜・パ プリカ・もやし・玉ねぎ・人 参	ウスターソース・ベーキ ングパウダー・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳	552 kcal 23.2 g 21.2 g 71.3 g 1.7 g	乳・小麦 686 kcal 28.8 g 26.1 g 89.1 g 2.2 g
17	土	ご飯 豚肉と野菜のごま味噌炒め きゅうりと人参のツナサラダ すまし汁(花ふ・油揚げ)	イチゴジャム・ごま・ご 飯・花ふ・砂糖・小麦 粉・油	ツナフレック缶・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌・ 油揚げ	きゅうり・玉ねぎ・人参・ 白菜	ベーキングパウダー・ 酒・出し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	牛乳	474 kcal 18.7 g 17.9 g 63.1 g 1.3 g	乳・小麦 585 kcal 22.8 g 21.6 g 79.0 g 1.6 g
18	日	ご飯 カラスカレイの和風ステーキ 鶏レバーの彩り煮 みそ汁(小松菜・かぼちゃ) ヨーグルト	ご飯・砂糖・小麦粉・ 片栗粉・油	カラスカレイ・ヨーグル ト・牛乳・鶏レバー・鶏 肉・粉豆腐・味噌	かぼちゃ・パプリカ黄・ パプリカ赤・玉ねぎ・小 松菜・人参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・水	牛乳	525 kcal 25.9 g 18.7 g 68.3 g 1.5 g	乳・小麦 649 kcal 32.4 g 22.7 g 84.9 g 1.9 g
19	月	鉄分強化！ふりかけご飯 鶏の唐揚げ 切干大根煮 みそ汁(油揚げ・長ねぎ)	ご飯・バター・りんご ジャム・砂糖・小麦粉・ 片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・油揚げ	トマト・ほうれん草・レウ ズン・玉ねぎ・人参・生 姜・切干大根・長ねぎ	ふりかけ・ベーキングパ ウダー・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油	牛乳	518 kcal 17.9 g 19.4 g 72.2 g 1.3 g	乳・小麦 641 kcal 21.6 g 23.5 g 90.7 g 1.6 g
20	火	ご飯 白糸タラのポテト焼き 玉ねぎと鶏肉の煮物 みそ汁(大根・なめこ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・パ ター・マカロニ・ミニミ ックス・砂糖・片栗粉	シロイタダ・牛乳・鶏 肉・豆乳・味噌・茹小 豆缶	インゲン・オレンジ・なめ こ・黄桃缶・玉ねぎ・人 参・大根	ケチャップ・みりん風調 味料・出し汁・醤油・水・ 精製塩	牛乳	437 kcal 17.4 g 10.0 g 73.4 g 0.9 g	乳・小麦 537 kcal 20.9 g 10.9 g 93.6 g 1.1 g
21	水	豚肉と野菜のわかめうどん かぼちゃのパン粉焼き フルーツ(バナナ)	うどん・ご飯・パン粉・ 砂糖・油	チーズ・ヨーグルト・牛 乳・豚肉	かぼちゃ・キャベツ・グ リンピース・バセリ・パ ナ・ワカメ・人参	ふりかけ・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・ 水・精製塩	牛乳	481 kcal 19.7 g 15.3 g 70.5 g 1.4 g	乳・小麦 597 kcal 24.2 g 18.1 g 89.6 g 1.8 g
22	木	ご飯 高野豆腐の肉野菜あんかけ 白菜と人参のサラダ みそ汁(さつま芋・えのき茸)	ごま油・ご飯・さつま 芋・砂糖・米粉・片栗 粉・油	牛乳・鶏肉・高野豆 腐・豆乳・味噌	えのき茸・玉ねぎ・人 参・水菜・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・水	牛乳	497 kcal 16.7 g 14.8 g 77.2 g 1.1 g	乳・小麦 618 kcal 20.1 g 17.4 g 98.7 g 1.4 g
23	金	ご飯 茹で豚のごま味噌だれ 大根と人参の信田煮 すまし汁(花ふ・青ねぎ)	ごま・ご飯・花ふ・砂 糖・小麦粉・片栗粉	牛乳・豆乳・豚肉・味 噌・油揚げ	玉ねぎ・小松菜・人参・ 青ねぎ・大根	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳	448 kcal 18.6 g 14.1 g 66.3 g 1.2 g	乳・小麦 547 kcal 22.5 g 16.2 g 82.9 g 1.5 g
24	土	鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラの甘酢あん 鶏肉とチンゲン菜のおかか煮 みそ汁(白菜・ごぼう) アップルゼリー	ご飯・さつま芋・砂糖・ 片栗粉・油	ステーキ・花かつお・牛乳・鶏 肉・豆乳・粉豆腐・味 噌	キヌサヤ・ごぼう・チン ゲン菜・りんごジュース・寒 天・玉ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	牛乳	467 kcal 21.5 g 14.3 g 67.6 g 1.1 g	乳・小麦 572 kcal 26.3 g 16.6 g 84.5 g 1.4 g
25	日	豚丼 キャベツと大根のしらす和え みそ汁(小松菜・ぶなしめじ)	ごま・ご飯・砂糖・片 栗粉・油	きな粉・しらす干し・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌	キャベツ・ぶなしめじ・玉 ねぎ・小松菜・人参・大 根	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油	牛乳	411 kcal 19.0 g 14.6 g 66.2 g 1.0 g	乳・小麦 501 kcal 23.1 g 17.1 g 80.5 g 1.4 g
26	月	ご飯 鶏肉とじゃが芋の麻婆炒め風 ブロッコリーのコーンサラダ スープ(人参・ワカメ)	ごま油・ご飯・さつま 芋・じゃが芋・砂糖・米 粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・味噌・茹 小豆缶	コーン・ブロッコリー・ほ うれん草・ワカメ・玉ね ぎ・人参・生姜	出し汁・醤油・酢・水・精 製塩	牛乳	493 kcal 18.4 g 14.4 g 78.4 g 1.0 g	乳・小麦 606 kcal 22.3 g 16.9 g 98.7 g 1.2 g
27	火	●鮭と野菜のバター醤油スパゲッティ ●スナッパエンドウのかぼちゃサラダ チキンスープ(鶏肉・豆腐・小松菜)	ごま油・ご飯・スパゲ ッティ・バター・砂糖・小 麦粉	しらす干し・牛乳・鶏 肉・鮭・豆腐	かぼちゃ・キャベツ・グ リンピース・スナッパ エンドウ・玉ねぎ・小松 菜・人参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳	491 kcal 25.4 g 15.1 g 68.0 g 1.4 g	乳・小麦 608 kcal 31.9 g 17.8 g 85.6 g 1.8 g
28	水	ボークカレーライス もやしとパプリカのサラダ スープ(チンゲン菜・インゲン) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・砂糖・小麦粉・片 栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・豚 肉	インゲン・チンゲン菜・ バナナ・パプリカ赤・も やし・玉ねぎ・人参	SBカレーの王子さま顆 粒・ベーキングパウ ダー・酒・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	牛乳	510 kcal 20.5 g 16.7 g 75.0 g 1.7 g	乳・小麦 629 kcal 25.1 g 20.0 g 94.0 g 2.2 g
29	木	ご飯 豆腐のふんわり焼き さつま芋サラダ みそ汁(焼ふ・しめじ)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 焼ふ・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・ 豆乳・豆腐・味噌	きゅうり・しめじ・寒天・玉 ねぎ・人参・万能ねぎ	出し汁・醤油・酢・水	牛乳	480 kcal 19.1 g 16.4 g 69.6 g 0.7 g	乳・小麦 590 kcal 23.2 g 19.4 g 87.2 g 0.8 g
30	金	ご飯 白糸タラのサクサクパン粉焼き 肉野菜炒め スープ(チンゲン菜・コーン) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・パン粉・ 砂糖・小麦粉・油	シロイタダ・牛乳・豆 乳・豚肉・冷蔵ベビー チーズCa+Fe	かぼちゃ・キャベツ・ コーン・チンゲン菜・パ プリカ・もやし・玉ねぎ・人 参	ウスターソース・ベーキ ングパウダー・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳	547 kcal 23.2 g 21.2 g 70.1 g 1.7 g	乳・小麦 686 kcal 28.8 g 26.1 g 89.1 g 2.2 g
31	土	ご飯 豚肉と野菜のごま味噌炒め きゅうりと人参のツナサラダ すまし汁(花ふ・油揚げ)	イチゴジャム・ごま・ご 飯・花ふ・砂糖・小麦 粉・油	ツナフレック缶・牛 乳・豆乳・豚肉・味噌・ 油揚げ	きゅうり・玉ねぎ・人参・ 白菜	ベーキングパウダー・ 酒・出し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	牛乳	472 kcal 18.7 g 17.9 g 62.6 g 1.3 g	乳・小麦 585 kcal 22.8 g 21.6 g 79.0 g 1.6 g

※3色食品群は食品に含まれる栄養素を見た目で分かりやすくする為の目安です。3色食品群に分類されない食材は、「3色食品群以外の使用食材」に記載しております。

※調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りま。また、コクミ等のアレルギーの詳細は「予定献立表」でご確認下さい。

※都合により、献立を変更する場合がございます。

※1～2歳児の栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつ合計栄養価になります。