



5月 献立表



令和4年

ナーサリー糀谷

日 曜	献立名			あか			きいろ			みどり			その他
	朝おやつ	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	
2月	クラッカー 麦茶	【立夏・こどもの日】わかめご飯 すまし汁 ミートローフ アスパラとマカロニサラダ オレンジ 麦茶	マーブル蒸しパン 牛乳	豚ひき肉 牛乳	米 パン粉 片栗粉 マカロニ ノンエッグマヨネーズ 薄力粉 砂糖 クラッカー	わかめご飯の素 昆布 干しいたけ 大根 わかめ 玉ねぎ アスパラガス 人参 オレング	水 こいちしようゆ 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 麦茶 ベーキングパウダー ココア						
6	金	蒸しさつま芋 麦茶	玄米入りご飯 ポークカレー キャベツのサラダ グレープフルーツ 麦茶	オレンジゼリー 牛乳	豚肉 牛乳	米 玄米 じゃが芋 油 砂糖 さつま芋	玉ねぎ 人参 キャベツ 大根 コーン グレープフルーツ オレングジュース アガー	水 カレール 穀物酢 塩 麦茶					
7	土	ボン菓子 麦茶	ご飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き 三色のり和え オレンジ 麦茶	豆乳くずもち ウエハース 麦茶	味噌 高野豆腐 鶏肉 豆乳 きな粉	米 砂糖 片栗粉 ウエハース ボン菓子	昆布 干しいたけ 南瓜 えのき草 白菜 ほうれん草 人参 焼きのり オレング	水 こいちしようゆ みりん 塩 麦茶 ベーキングパウダー ココア					
9	月	ビスケット 麦茶	麦ご飯 コンソメスープ たらのコンマヨネーズ焼き 春野菜のトマトドレッシングサラダ チーズ 麦茶	塩焼きうどん 麦茶	たら チーズ 豚肉	米 押し麦 さつま芋 ノンエッグマヨネーズ うどん ごま油 マンナビスケット	玉ねぎ 小松菜 コーン パセリ キャベツ アスパラガス パプリカ 人参 たら	水 チキンスープの素 塩 料理酒 トマトケチャップ 麦茶 こいちしようゆ					
10	火	人参煮 麦茶	ご飯 味噌汁 手作りがんもどき 大根のなめたけ和え グレープフルーツ 麦茶	パウンドケーキ 牛乳	味噌 木綿豆腐 鶏肉 鶏卵 牛乳	米 砂糖 片栗粉 油 無塩バター 薄力粉	昆布 干しいたけ 南瓜 えのき草 長ねぎ ひじき 人参 万能ねぎ 大根 ほうれん草 なめ草 グレープフルーツ	水 こいちしようゆ みりん 塩 麦茶 ベーキングパウダー					
11	水	せんべい 麦茶	ご飯 味噌汁 鶏肉の塩こうじ焼き 五色和え パナナ 麦茶	ぶどうゼリー ウエハース 麦茶	味噌 油揚げ 鶏肉	米 塩こうじ さつま芋 ごま 砂糖 ウエハース せんべい	昆布 干しいたけ 大根 ほうれん草 きゅうり 人参 しめじ つきこん パナナ ぶどうジュース アガー	水 こいちしようゆ 麦茶					
12	木	蒸しかぼちゃ 麦茶	ご飯 コンソメスープ 豚肉のケチャップ炒め キャベツとハムのマヨサラダ ヨーグルト 麦茶	五平餅 小魚 麦茶	豚肉 ロースハム ヨーグルト スキムミルク 味噌 煮干し	米 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ ごま	人参 エリンギ チンゲン菜 玉ねぎ キャベツ コーン 南瓜	水 チキンスープの素 塩 料理酒 トマトケチャップ 麦茶 みりん					
13	金	ボン菓子 麦茶	すき焼き丼 味噌汁 フロッキーのゆかり和え バイナップル 麦茶	ポップコーン 牛乳	豚肉 焼き豆腐 味噌 牛乳	米 さつま芋 ポップコーン 油 ボン菓子	白菜 しらたき えのき草 長ねぎ 昆布 干しいたけ わかめ 万能ねぎ プロッコリー もやし 人参 ゆかり バイナップル	水 万能つゆ 料理酒 塩 こいちしようゆ 麦茶					
14	土	チーズ 麦茶	ご飯 すまし汁 豚肉の味噌炒め 白菜のサラダ オレンジ 麦茶	スイートポテト 牛乳	豚肉 味噌 牛乳 スキムミルク チーズ	米 小切懸 油 砂糖 ごま油 さつま芋 無塩バター	昆布 干しいたけ わかめ 小松菜 玉ねぎ しょうが 白菜 きゅうり 人参 オレング	水 こいちしようゆ 塩 みりん 料理酒 穀物酢 麦茶					
16	月	クラッカー 麦茶	ご飯 コンソメスープ 鶏肉のトマトソースがけ 三色ピクルス バイナップル 麦茶	中華風カステラ 牛乳	鶏肉 鶏卵 牛乳	米 薄力粉 油 砂糖 ごま油 無塩バター クラッカー	南瓜 白菜 パセリ 玉ねぎ ダイストマト 大根 人参 コーン バイナップル	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ 穀物酢 こいちしようゆ 麦茶 ベーキングパウダー					
17	火	人参煮 麦茶	焼きそば 中華スープ ポテトサラダ りんごゼリー 麦茶	ツナご飯 麦茶	豚肉 ツナ	蒸し中華麺 油 砂糖 ごま油 じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ 米	キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 青のり わかめ しめじ チンゲン菜 きゅうり りんごジュース アガー	水 チキンスープの素 こいちしようゆ 水 塩 麦茶					
18	水	大根煮 麦茶	ご飯 味噌汁 さばの漬焼き こんにやくとごぼうの金平 パナナ 麦茶	マカロニきな粉 牛乳	味噌 高野豆腐 さば さつま揚げ きな粉 牛乳	米 ごま油 油 ごま マカロニ 砂糖	昆布 干しいたけ 長ねぎ 小松菜 しょうが ごぼう しらたき 人参 さやいんげん パナナ 大根	水 料理酒 こいちしようゆ 万能つゆ 麦茶 塩					
19	木	小魚 麦茶	雑穀ご飯 チキンカレー コーンフレークサラダ チーズ 麦茶	いちごプリン ウエハース 麦茶	鶏肉 チーズ 牛乳 煮干し	米 きび 黒米 じゃが芋 油 砂糖 コーンフレーク いちごプリンの素 ウエハース	玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり	水 カレール 穀物酢 塩 麦茶					
20	金	蒸しさつま芋 麦茶	【小満】わかめご飯 味噌汁 アスパラのかけ揚げ 鶏ささみと野菜のごま和え メロン 麦茶	ココア蒸しパン 牛乳	味噌 鶏肉 牛乳	米 薄力粉 油 ごま 砂糖 さつま芋	わかめご飯の素 昆布 干しいたけ 大根 万能ねぎ なめこ 玉ねぎ アスパラガス 人参 青のり 白菜 ほうれん草 コーン	水 こいちしようゆ 麦茶 ベーキングパウダー ココア					
21	土	ビスケット 麦茶	ご飯 味噌汁 厚揚げと野菜の煮物 もやしのサラダ オレンジ 麦茶	ジャムサンド 牛乳	味噌 厚揚げ 豚肉 牛乳	米 じゃが芋 片栗粉 砂糖 油 食パン マンナビスケット	昆布 干しいたけ しめじ チンゲン菜 玉ねぎ 人参 もやし きゅうり オレング りんごソース	水 塩 料理酒 こいちしようゆ チキンスープの素 穀物酢 麦茶					
23	月	ボン菓子 麦茶	タコライス コンソメスープ 小松菜とツナのソテー ジョア 麦茶	マシュマロサンドクラッ カー 麦茶	豚ひき肉 チーズ ツナ ジョア	米 油 クラッカー マシュマロ ボン菓子	にんにく キャベツ トマト 南瓜 セロリー コーン 小松菜 玉ねぎ 人参	水 トマトケチャップ 中濃ソース こいちしようゆ カレー粉 チキンスープの素 塩 麦茶					
24	火	蒸しじゃが芋 麦茶	ご飯 味噌汁 赤魚のみりん焼き 納豆和え パナナ 麦茶	餃子の皮ピザ 牛乳	味噌 木綿豆腐 赤魚 納豆 ワイナー チーズ 牛乳	米 厚揚げ 油 砂糖 ぎょうざの皮 じゃが芋	昆布 干しいたけ 大根 ごぼう 人参 長ねぎ しょうが 白菜 ほうれん草 パナナ 玉ねぎ ピーマン	水 こいちしようゆ みりん 麦茶 トマトケチャップ 塩					
25	水	クラッカー 麦茶	ご飯 中華スープ 豚肉と春雨の中華炒め キャベツとわかめの和え物 チーズ 麦茶	おかかご飯 小魚 麦茶	豚肉 チーズ かつお節 煮干し	米 ごま油 春雨 砂糖 ごま クラッカー	玉ねぎ しめじ チンゲン菜 もやし 人参 たら キャベツ わかめ きゅうり	水 チキンスープの素 こいちしようゆ 料理酒 穀物酢 万能つゆ 麦茶					
26	木	蒸しかぼちゃ 麦茶	ご飯 味噌汁 親子煮 大根の甘酢和え バイナップル 麦茶	フルーツパン 牛乳	味噌 鶏肉 鶏卵 牛乳	米 小切懸 油 砂糖 フルーツパン	昆布 干しいたけ キャベツ 万能ねぎ 玉ねぎ 人参 グリーンピース 大根 きゅうり バイナップル 南瓜	水 料理酒 万能つゆ こいちしようゆ 麦茶					
27	金	ビスケット 麦茶	丸パン ベーコンと野菜のスープ コロッケ 人参ドレッシングサラダ グレープフルーツ 麦茶	ゆかりご飯 小魚 麦茶	ベーコン 煮干し	丸パン コロッケ 油 片栗粉 米 マンナビスケット	白菜 人参 プロッコリー もやし コーン グレープフルーツ ゆかり	水 チキンスープの素 塩 水 トマトケチャップ 中濃ソース 人参ドレッシング 麦茶					
28	土	人参煮 麦茶	マーボー豆腐丼 ワンタンスープ さつま芋サラダ オレンジ 麦茶	マフィン 牛乳	味噌 木綿豆腐 豚ひき肉 味噌 鶏卵 牛乳	米 ごま油 砂糖 片栗粉 ワンタン さつま芋 ノンエッグマヨネーズ 無塩バター 薄力粉	長ねぎ しょうが にんにく 人参 干しいたけ たら レーズン オレング	水 こいちしようゆ 料理酒 チキンスープの素 塩 麦茶 ベーキングパウダー					
30	月	ウエハース 麦茶	ご飯 すまし汁 さわらのごま味噌焼き じゃが芋と高野豆腐の煮物 バイナップル 麦茶	キャベツたっぷりお好み 焼き 牛乳	さわら 味噌 高野豆腐 豚肉 かつお節 牛乳	米 ごま 砂糖 じゃが芋 油 薄力粉 ノンエッグマヨネーズ ウエハース	昆布 干しいたけ 切干大根 長ねぎ ほうれん草 しょうが 人参 グリンピース バイナップル キャベツ 青のり	水 こいちしようゆ 塩 みりん 料理酒 万能つゆ 麦茶 ベーキングパウダー 中濃ソース					
31	火	チーズ 麦茶	ちゃんぽん風うどん 青菜の和え物 グレープフルーツ 麦茶	ピラフ 麦茶	豚肉 さつま揚げ ロースハム チーズ	うどん ごま油 砂糖 米 無塩バター	人参 白菜 小松菜 昆布 干しいたけ チンゲン菜 大根 グレープフルーツ 玉ねぎ コーン パセリ	水 こいちしようゆ 塩 みりん 料理酒 麦茶 チキンスープの素					

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
幼 目標量	559	19.6	16.1	258	1.5
幼 平均量	562	20.2	17	262	1.5
乳 目標量	454	15.9	13.1	215	1.4
乳 平均量	463	16.5	13.8	236	1.3



5月 献立表【補食・夕食】



令和4年

ナーサリー糀谷

日曜	献立名		あか	きいろ	みどり	その他
	夕食	補食	体をつくる 血や肉になる	カや体温のもとになる	体の調子を整える	
2月	ご飯 味噌汁 さわらの香り焼き 白菜のお浸し 麦茶	ゆかりご飯 麦茶	味噌 油揚げ さわら かつお節	米 ごま油	昆布 干しいたけ 南瓜 長ねぎ しょうが にんにく 白菜 人参 ほうれん草 ゆかり	水 こいくちしょうゆ みりん 料理酒 麦茶
6金	ご飯 味噌汁 鮎チャンプルー じゃが芋のごま和え 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 鶏肉	米 小切鮎 油 砂糖 じゃが芋 ごま	昆布 干しいたけ 切干大根 玉ねぎ 人参 グリンピース わかめご飯の素	水 万能つゆ みりん こいくちしょうゆ 麦茶
7土	ご飯 味噌汁 豚肉のケチャップ炒め コーンサラダ 麦茶	せんべい 果物 麦茶	味噌 豚肉	米 油 砂糖 せんべい	昆布 干しいたけ 大根 人参 小松菜 玉ねぎ ビーマン キャベツ きゅうり コーン バナナ	水 トマトケチャップ 塩 穀物酢 麦茶
9月	そばろ丼 味噌汁 ほうれん草のしらす和え 麦茶	ミニそばろ丼 麦茶	豚ひき肉 味噌 しらす	米 油 砂糖	焼きのり 昆布 干しいたけ しめじ わかめ チンゲン菜 ほうれん草 白菜 人参	水 こいくちしょうゆ 料理酒 麦茶
10火	ご飯 すまし汁 たらの味噌煮 切干大根のサラダ 麦茶	ゆかりご飯 麦茶	たら 味噌	米 小切鮎 砂糖 ごま油	昆布 干しいたけ キャベツ 玉ねぎ 切干大根 人参 小松菜 ゆかり	水 こいくちしょうゆ 塩 料理酒 みりん 穀物酢 麦茶
11水	ご飯 味噌汁 豚肉の甘辛煮 もやしとわかめの酢の物 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 豚肉	米 砂糖	昆布 干しいたけ 白菜 えのき茸 万能ねぎ 玉ねぎ もやし 人参 わかめ わかめご飯の素	水 万能つゆ 料理酒 塩 穀物酢 こいくちしょうゆ 麦茶
12木	ご飯 味噌汁 鶏肉のマーマレード焼き 白菜サラダ 麦茶	クラッカー 果物 麦茶	味噌 鶏肉	米 じゃが芋 マーマレード 油 砂糖 クラッカー	昆布 干しいたけ わかめ ほうれん草 白菜 きゅうり 人参 バナナ	水 こいくちしょうゆ 料理酒 穀物酢 塩 麦茶
13金	ご飯 味噌汁 さばの塩焼き チンゲン菜の炒め物 麦茶	おかかご飯 麦茶	味噌 油揚げ さば かつお節	米 油 砂糖	昆布 干しいたけ 南瓜 玉ねぎ チンゲン菜 もやし 人参	水 塩 料理酒 こいくちしょうゆ 麦茶
14土	ご飯 味噌汁 鶏肉とじゃが芋の煮物 春雨サラダ 麦茶	コーンご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 鶏肉	米 じゃが芋 砂糖 春雨 ノンエッグマヨネーズ	昆布 干しいたけ キャベツ しめじ 人参 ほうれん草 コーン	水 万能つゆ みりん 塩 麦茶
16月	ご飯 味噌汁 豚肉とごぼうのしぐれ煮 小松菜の海苔和え 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 油揚げ 豚肉	米 さつまい 砂糖	昆布 干しいたけ 長ねぎ ごぼう しらたき しょうが 小松菜 キャベツ 人参 焼きのり わかめご飯の素	水 万能つゆ みりん こいくちしょうゆ 麦茶
17火	ご飯 すまし汁 鶏肉のごま風味焼き 白菜の酢味噌和え 麦茶	せんべい 果物 麦茶	鶏肉 味噌	米 砂糖 ごま せんべい	昆布 干しいたけ 大根 えのき茸 万能ねぎ 白菜 人参 ほうれん草 オレンジ	水 こいくちしょうゆ 塩 みりん 料理酒 穀物酢 麦茶
18水	ご飯 コンソメスープ ミートボール きゅうりのマヨサラダ 麦茶	コーンご飯 麦茶	豚ひき肉	米 バン粉 片栗粉 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ 人参 しめじ 玉ねぎ きゅうり もやし コーン	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 麦茶
19木	ご飯 味噌汁 あじのみりん焼き チンゲン菜と油揚げの煮浸し 麦茶	青のりご飯 麦茶	味噌 あじ 油揚げ	米 砂糖 ごま	昆布 干しいたけ 白菜 なら 長ねぎ チンゲン菜 大根 青のり	水 こいくちしょうゆ みりん 万能つゆ 麦茶 塩
20金	ご飯 コンソメスープ 豚肉のケチャップ煮 キャベツのマリネサラダ 麦茶	コーンご飯 麦茶	豚肉	米 砂糖 油	南瓜 えのき茸 小松菜 玉ねぎ キャベツ 人参 パセリ コーン	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ こいくちしょうゆ 穀物酢 麦茶
21土	ご飯 味噌汁 野菜つくね さつまいのきんぴら 麦茶	さつまいご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 鶏肉	米 バン粉 片栗粉 さつまい 油 砂糖 ごま	昆布 干しいたけ 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ 人参	水 塩 万能つゆ こいくちしょうゆ みりん 麦茶
23月	ご飯 味噌汁 鶏肉の磯辺焼き 大根のマヨ和え 麦茶	おかかご飯 麦茶	味噌 鶏肉 かつお節	米 じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ	昆布 干しいたけ キャベツ チンゲン菜 焼きのり 大根 きゅうり 人参	水 万能つゆ みりん こいくちしょうゆ 塩 麦茶
24火	ご飯 味噌汁 和風ハンバーグ かぼちゃの甘煮 麦茶	ごま塩ご飯 麦茶	味噌 豚ひき肉 木綿豆腐	米 小切鮎 バン粉 片栗粉 砂糖 ごま	昆布 干しいたけ 人参 小松菜 玉ねぎ 南瓜 さやいんげん	水 塩 万能つゆ こいくちしょうゆ 麦茶
25水	ご飯 すまし汁 かわいいの煮付け ほうれん草の味噌和え 麦茶	味噌ご飯 麦茶	かわいい 味噌	米 砂糖 ごま	昆布 干しいたけ 大根 えのき茸 万能ねぎ ほうれん草 白菜 人参	水 こいくちしょうゆ 塩 万能つゆ 料理酒 麦茶 みりん
26木	ご飯 味噌汁 鶏肉のマヨ醤油焼き キャベツのごま和え 麦茶	せんべい 果物 麦茶	味噌 鶏肉	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 ごま せんべい	昆布 干しいたけ 玉ねぎ わかめ チンゲン菜 キャベツ 人参 きゅうり バナナ	水 料理酒 こいくちしょうゆ みりん 麦茶
27金	ご飯 味噌汁 鮭の野菜あんかけ ふかし芋 麦茶	鮭ご飯 麦茶	味噌 高野豆腐 鮭	米 砂糖 片栗粉 じゃが芋	昆布 干しいたけ 白菜 ほうれん草 玉ねぎ 人参 ビーマン 青のり	水 塩 万能つゆ こいくちしょうゆ 穀物酢 チキンスープの素 麦茶
28土	ご飯 味噌汁 鶏肉のカレー風味炒め もやしの和え物 麦茶	わかめご飯 麦茶	味噌 鶏肉	米 油 砂糖 ごま油	昆布 干しいたけ えのき茸 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ 人参 もやし 小松菜 わかめご飯の素	水 万能つゆ 料理酒 カレー粉 こいくちしょうゆ 麦茶
30月	ご飯 味噌汁 チキンローフ ひじきの煮物 麦茶	クラッカー 果物 麦茶	味噌 鶏肉 油揚げ	米 バン粉 片栗粉 クラッカー	昆布 干しいたけ 南瓜 わかめ 万能ねぎ 玉ねぎ ひじき しらたき 人参 オレンジ	水 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 万能つゆ 麦茶
31火	ご飯 中華スープ 酢鶏風煮物 マカロニサラダ 麦茶	わかめご飯 麦茶	鶏肉	米 ごま油 片栗粉 砂糖 マカロニ ノンエッグマヨネーズ	白菜 干しいたけ なら 玉ねぎ 人参 ビーマン コーン わかめご飯の素	水 チキンスープの素 こいくちしょうゆ トマトケチャップ 穀物酢 塩 麦茶

はくばく だより

2022年
5月号



爽やかな風と温かい日差しが増え、過ごしやすい季節となりました。新年度がスタートし、ひと月が経ちます。新しいクラスやお友達にもだいが慣れ、園全体が一段と明るくなったように感じます。

春になると身体がだるい、たくさん寝ても眠いといった症状はありませんか？季節の変わり目や環境の変化に身体が追いつかず、疲れがたまったり自律神経が乱れている場合があります。5月には緑が鮮やかなグリーンピースやそら豆などが多く出回るようになります。豆類は白米の約1.0倍のビタミンB1を含んでおり、疲労回復や自律神経を整えてくれるビタミンが摂取できます。春野菜を食べ、5月も元気に過ごしていきましょう。

《毎月19日は食育の日です》

春の旬野菜～アスパラガス～

春野菜というと、皆さんは何を思い浮かべますか？代表的なものに「春キャベツ」「新玉ねぎ」「たけのこ」などがあります。中には生食が美味しい野菜もあり、普段とは違った食べ方を楽しむことができます。春野菜の一つ、アスパラガスについて、名前はアスパラギン酸が豊富に含まれることに由来しています。アスパラギン酸はアミノ酸の一種で、うま味成分として多くの食材に含まれていて疲労回復効果があります。アスパラガス自体に自然な甘みがある為、塩茹でや塩焼きなどシンプルなお調理がおすすめです。種を蒔いてから1回目の収穫までに2～3年かかりますが、その後10年程は同じ株から次々と芽を出します。生命力が強く、倒れてもすぐに起き上がってくる習性があります。子どもたちにもアスパラガスのようにたくましく成長してほしいですね。

アスパラガスと干しえびのかき揚げ

《約4人分》

・ 薄力粉	50g
・ 玉ねぎ	1/2個
・ 片栗粉	25g
・ アスパラガス	5本
・ 冷水	110ml
・ 人参	1/3本
・ 干しえび	15g
・ 揚げ油	適量



《作り方》

- ①アスパラガスは硬い皮をピーラーでむき、斜め切りにします。玉ねぎは薄切りスライス、人参は細切りにします。
- ②①と干しえび、青のりをボウルに入れ、薄力粉と片栗粉をまぶします。
- ③②に少しずつ冷水を加えながら、混ぜ合わせます。
- ④揚げ油を180℃に予熱します。
- ⑤お玉やスプーンで③をすくい、油に入れて揚げます。
(一度に入れすぎず、時々油をかけながら揚げるのがポイントです)
- ⑥途中で裏返して、火が通ったら完成です。

今月の二十四節気

立夏(こつ) 5月5日頃

新緑の季節で、次第に夏めいてくる頃です。青々とした緑、爽やかな風、晴れ渡った空で過ごしやすい季節です。

小満(しょうまん) 5月21日頃

☆二十四節気とは☆
昔、農作物を作るための自然の恵みや自然の気化を察した節気です。二十四節気の変わり目(日の目)には、季節の成り立ちに用いた動物の標旗を付けています。

ようやく暑さが加わり、麦の穂が育ち山野の草木が実をつけ始めます。紅花が盛んに咲き乱れる時季です。



食育と給食道で「世界」へ発信

株式会社ミールケア