



じょうぶな子、げんきな子



## ご入園・ご進級 おめでとうございます

新入園児7名を迎え、令和8年度は74名のお子様をお預かりし、職員も新体制にて11年目をスタートする和ほいくえんです。子どもたちはひとつずつ大きくなり、新しいお部屋や先生でちょっぴりドキドキかもしれません。

子どもたちに「ほいくえん、たのしい!」と、笑顔で登園してきてもらえるよう、職員一同笑顔で頑張ります。

保護者の皆様も心配な事がありましたら何でもお尋ね下さい。



## お願い

☆4/24(金) 内科健診

当日受けられない場合は後日、こちらが指定した別日に千葉西総合病院まで保護者の方に連れて行っていただくこととなります。お休みの予定がある場合でも、できるだけ健診時間(13:20頃)にお子様を連れてきていただき受けてください。よろしくお願ひいたします。

## 4月の行事予定

4月 1日(水)	始業式 園便り配信	20日(月)	絵本配布
8日(水)	避難訓練(机上)	21日(火)	体育指導日
9日(木)	英語教室(3~5才児)	23日(木)	絵画教室(4・5才児)
14日(火)	体育指導日	24日(金)	誕生会
15日(水)	身体測定		内科健診①13:00~
	こいのぼり飾りつけ	27日(月)	リトミック
16日(木)	身体測定 絵画教室(2・3才児)	29日(水)	昭和の日 休園
17日(金)	あおぞらさん訪問(5才児)	30日(木)	園便り・献立表配信



※園便りは4月・1月のみ月初めの配信となります。その他の月は前月の月末に配信いたします。

## 今月の保育目標



- たんぽぽ** — ・玩具等の整理・整頓を常に行い、受け入れ体制を整えておく。
- もも** — ・新しい環境に慣れ、安心して過ごす。  
・保育者に見守られながら、好きな遊びを楽しむ。
- ちゅうりっぷ** — ・新しい環境に慣れ、保育者と信頼関係を築きながら安心感をもって過ごす。  
・好きな遊びを見つけ保育者や友だちと一緒に遊ぶ。
- さくら** — ・進級したことに喜びを感じ、新しい環境や生活に慣れて安心して過ごす。  
・春の自然を見つけて、戸外でのびのびと遊ぶ。
- ひまわり** — ・進級した喜びを味わい、新しい環境の中で安心して過ごす。  
・春の自然に触れながら元気に遊ぶ。
- ゆり** — ・年長児になった事を喜び新しい環境に慣れ意欲的に活動に取り組む。  
・春の自然に触れ、戸外で身体を動かして遊ぶ。

## お知らせとお願い

- 新しい環境で疲れが出やすい時期です。お休みの日はできるだけ無理なく過ごし、体調面に気を付けていきましょう。
- 『早寝・早起き・朝ごはん!』を心がけ、規則正しい生活をしましょう。
- すべての持ち物に、分かりやすく名前を付けましょう。
- 送迎時の打刻について  
朝は玄関に入った時、  
帰りは玄関を出る時に打刻してください。  
※18:00前後は、延長保育への引継ぎ時間帯となりますので、正確な打刻をお願い致します。



# 先生たちから

令和 8年度

# ひと言メッセージ



**澁谷 八江子 理事長**

これからも当園の保育理念である三つの心『感謝の心、思いやりの心、自立の心』を基に、乳幼児保育に力を注いでまいります。



**事務室**

一年間よろしくお願いします

ドキドキとわくわくで4月がスタートします。子どもたちが安心して過ごせるよう見守っていきます。保護者の皆様も何か困った時には、気軽に事務所へお立ち寄りください。

園長:小暮 将史 主任:加倉井 敦子

**看護師**

一年間よろしくお願いします。

早寝・早起きして、朝ごはんをしっかり食べて登園し、保育園ではたくさん遊んで丈夫なからだを作りましょう！

常澤 文代



**さくら組 (3才児)**

一年間よろしくお願いします。

一人ひとりの気持ちを大切にしながら成長を見守っていきたくと思います。笑顔いっぱいの毎日になるよう頑張ります！

錦織 恭子 平沢 葉菜



**たんぼぼ組 (0才児)**

一年間よろしくお願いします。

かわいい赤ちゃんたちと、毎日いっぱい笑って元気に過ごしていきます。

伊藤 美穂子 金野 梨花  
大泉 真理子 百木 陽子



**ひまわり組 (4才児)**

一年間よろしくお願いします。

元気いっぱい！笑顔いっぱい！の楽しい毎日を過ごしていきます。

杉浦 梨沙 廣田 一華



**もも組 (1才児)**

一年間よろしくお願いします。

かわいい子ども達の笑顔を大切にしながら、安心して過ごせる場所になってくれるよう皆で楽しく過ごしていきたいと思ひます。

折原 美奈 梅川 若菜 滝澤 留未  
齊木 尚美 内藤 千恵



**ゆり組 (5才児)**

一年間よろしくお願いします。

保育園生活最後の一年となりました。園生活の集大成として心に残る経験を積み重ね自信を持って小学校へ羽ばたけるよう支えていこうと思ひます。よろしくお願いします！

本多 路子



**ちゅうりっぷ組 (2才児)**

一年間よろしくお願いします。

明るく元気な子ども達と、笑顔いっぱいのびのび楽しく過ごしていきます！

菊地 麻乃 加藤 千晴  
菊地 美穂

**時間外保育担当・及びフリー**

一年間よろしくお願いします。

子どもたちが安心して笑顔で過ごせるよう、がんばります！

青田 恵子 畑田 美里  
石坂 宮子 神 孝子 小寺 美可子  
大泉 直子(土曜日) 黒須 尚子(土曜日)

**給食室**

一年間よろしくお願いします

子ども達が元気に健康に大きくなることを願って給食づくりを頑張ります！

関根 綾子 鈴木 絵里 佐藤 仁美  
後藤 富佐子 吉野 信美

# 4月 給食予定献立表

【栄養価の表示について】

未満児は午前、午後のおやつを含む数値、以上児は午後のおやつを含む数値が記載されています。  
未満児0~2歳、以上児3~5歳を表しています。 E:エネルギー P:蛋白質 F:脂質

(令和8年3月31日)

和ほいくえん

新松戸なのはなルーム

日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児/以上児	日曜	献立	材料	おやつ	栄養価 未満児/以上児	
1	ごはん 豆腐入り鶏味噌つみれ もやしサラダ すまし汁	豆腐、鶏肉、卵、スキムミルク ねぎ、生姜、パン粉 もやし、人参、胡瓜、ごま油 わかめ、えのき	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 456/470 P 20.4/21.8 F 13.9/12.7 食塩 1.3/1.3	17	ミートソーススパゲッティ りんごサラダ たまごスープ	豚肉、玉葱、人参、ピーマン ケチャップ、ソース、スパゲッティ りんご、キャベツ、胡瓜 卵、ねぎ、コンソメ	牛乳 お麩の黒糖スナック	E 415/430 P 16.0/17.1 F 12.6/11.5 食塩 1.1/1.2	
2	2 ピビンバ キャベツの甘酢和え 春雨スープ オレンジ	豚肉、生姜、にんにく、ねぎ ほうれん草、もやし、人参 ごま油、キャベツ、ツナ缶 春雨、卵	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 508/558 P 20.9/22.6 F 17.9/18.7 食塩 1.3/1.5	18	豚肉と野菜の あんかけ丼 すまし汁	豚肉、人参、もやし、しめじ キャベツ、鶏がらスープの素 片栗粉、チンゲン菜、豆腐	麦茶 ビスケット せんべい	E 376/370 P 12.3/12.0 F 9.8/7.3 食塩 1.2/1.4	
3	3 焼きそば えのきと小松菜の和え物 すまし汁 バナナ	中華麺、豚肉、人参、もやし キャベツ、ピーマン、ソース えのき、小松菜、人参、生姜 ごま油、にら、卵	牛乳 スナックスティックパン	E 462/491 P 17.3/18.7 F 18.9/19.1 食塩 1.4/1.8	19					
4	4 親子丼 すまし汁	卵、鶏肉、しめじ、舞茸 ねぎ、玉葱 チンゲン菜、豆腐	麦茶 ビスケット せんべい	E 374/369 P 13.5/13.5 F 9.5/6.5 食塩 1.1/1.2	20	ごはん やみつきちキン 二色キャベツ みそ汁	鶏肉、ケチャップ、マヨネーズ パセリ、キャベツ、人参 じゃが芋、しめじ	牛乳 ちんすこう	E 527/580 P 17.9/19.0 F 20.8/22.1 食塩 1.5/1.8	
5	5					21	雑穀米ごはん 魚の塩こうじ焼き 切干大根煮 みそ汁	ごま、鮭、塩こうじ 切干大根、人参、油揚げ 竹輪、小松菜、えのき	牛乳 豆乳もち	E 421/439 P 20.5/22.6 F 11.5/9.6 食塩 1.4/1.6
6	6 ツナご飯 豚肉とほうれん草の 和風サラダ みそ汁 バナナ	ツナ缶、豚肉、ほうれん草 トマト、生姜、ごま油 じゃが芋、大根	牛乳 人参ケーキ	E 497/547 P 16.7/17.9 F 15.2/15.1 食塩 1.0/1.2	22	焼き鳥丼 ひじきのナムル みそ汁 バナナ	鶏肉、玉葱、ねぎ、椎茸 のり、ひじき、人参、ツナ缶 ほうれん草、ごま、ごま油 豆腐、ねぎ	牛乳 マカロニあべかわ	E 483/504 P 18.7/19.9 F 16.0/15.2 食塩 1.4/1.6	
7	7 発芽玄米ごはん 魚のカレー焼き マゼドアンサラダ 春野菜の豚汁	ごま、カラスカレイ、生姜 カレー粉、ほうれん草、えのき 豚肉、新玉葱、新牛蒡、ねぎ 新じゃが芋、アスパラガス、人参	牛乳(2~5歳) いちごゼリー 麦茶(0~1歳) ヨーグルト、せんべい	E 422/442 P 18.1/19.8 F 11.2/9.3 食塩 1.1/1.4	23	ごはん キャベツハンバーグ れんこんサラダ みそ汁	豚肉、鶏肉、玉葱、キャベツ パン粉、牛乳、卵、ケチャップ ソース、バター、蓮根、人参、ham ごま、マヨネーズ、わかめ、ねぎ	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3~5歳)	E 502/552 P 20.4/22.4 F 19.4/20.1 食塩 1.1/1.5	
8	8 ごはん 豚肉のごま照り焼き マゼドアンサラダ みそ汁	豚肉、玉葱、小麦粉、ごま じゃが芋、人参、胡瓜、ham チーズ、マヨネーズ 小松菜、油揚げ	牛乳 クラッカー せんべい 小魚(3~5歳)	E 502/526 P 19.9/21.5 F 18.4/18.1 食塩 1.3/1.5	24	ロールサンド (たまご、ジャム) クリームシチュー オレンジ	ロールパン、卵、マヨネーズ イチゴジャム、豚肉、じゃが芋 玉葱、人参、コンソメ 牛乳、クリームシチュー	麦茶 小松菜とワケの味噌おにぎり	E 501/537 P 16.6/17.8 F 17.6/17.5 食塩 0.9/1.1	
9	9 ごはん とりのさっぱり煮 キャベツのごま和え みそ汁	鶏肉、生姜、キャベツ 人参、油揚げ、ごま さつま芋、玉葱、えのき	牛乳 味噌ポテト	E 503/552 P 18.4/20.0 F 17.7/18.1 食塩 1.6/1.8	25	和風ツナスパゲッティ すまし汁	スパゲッティ、ツナ缶、しめじ 赤ピーマン、玉葱、ほうれん草 にんにく、のり 豆腐、チンゲン菜	麦茶 ビスケット せんべい	E 328/321 P 14.0/14.5 F 8.2/5.4 食塩 1.4/1.5	
10	10 きつねうどん 南瓜の甘煮 オレンジ	うどん、油揚げ、しめじ、ねぎ 舞茸、ほうれん草、なると 卵、南瓜	牛乳 小倉トースト	E 402/412 P 16.0/16.4 F 14.0/13.2 食塩 1.3/1.8	26					
11	11 焼肉丼 すまし汁	豚肉、キャベツ、玉葱、生姜 人参、チンゲン菜、豆腐	麦茶 ビスケット せんべい	E 410/414 P 14.5/14.3 F 12.4/10.6 食塩 1.1/1.3	27	ごはん 豚肉のケチャップ焼き 南瓜サラダ みそ汁	豚肉、玉葱、人参、しめじ ケチャップ、南瓜、胡瓜 ベーコン、小松菜、油揚げ 小魚(3~5歳)	牛乳 ビスケット せんべい	E 487/533 P 23.3/26.1 F 16.3/16.5 食塩 1.2/1.4	
12	12					28	鮭寿司 スパゲティサラダ なめこ汁 バナナ	鮭、胡瓜、ごま、のり、卵 スパゲティ、りんご、胡瓜 みかん缶、ham、マヨネーズ なめこ、豆腐、ねぎ	牛乳 小松菜チーズ蒸しパン	E 523/564 P 19.0/21.2 F 16.1/15.6 食塩 1.1/1.3
13	13 カレーライス コーンサラダ すまし汁 オレンジ	豚肉、玉葱、人参、じゃが芋 カレールウ、コーン缶 胡瓜、キャベツ 小松菜、豆腐	牛乳 バナナ蒸しパン	E 505/555 P 15.5/16.3 F 18.1/18.9 食塩 1.2/1.4	29	<b>昭和の日</b>				
14	14 雑穀米ごはん 鮭の味噌マヨネーズ焼き ひじきサラダ みそ汁	ごま、鮭、マヨネーズ、味噌 ひじき、キャベツ、人参、胡瓜 ごま、豆腐、わかめ	牛乳 さつま芋パイ	E 433/457 P 19.3/21.3 F 13.3/12.4 食塩 1.2/1.5	30	チャーハン トマトサラダ 白菜と春雨のスープ オレンジ	焼豚、卵、万ねぎ、なると トマト、キャベツ、胡瓜 白菜、春雨、玉葱、人参 生姜、鶏がらスープの素	牛乳(2~5歳) ポップコーン(のり塩) 牛乳(0~1歳) ビスケット、せんべい	E 420/424 P 12.8/12.5 F 14.2/13.0 食塩 1.2/1.2	
15	15 ごはん 鶏の甘唐揚げ 小松菜じゃこ和え みそ汁	鶏肉、生姜、にんにく、ごま 小麦粉、片栗粉、小松菜 人参、じゃこ、ごま油 南瓜、玉葱	牛乳 ビスケット せんべい 小魚(3~5歳)	E 534/569 P 21.5/23.2 F 19.8/19.8 食塩 1.5/1.8	16	たけのご飯 胡瓜とさきみのごまみそ和え みそ汁 バナナ	鶏肉、人参、油揚げ 鶏肉、胡瓜、もやし、ごま ほうれん草、さつま芋	牛乳 ヨーグルトパン	E 458/497 P 16.0/16.9 F 11.3/9.9 食塩 1.5/1.7	

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。  
※午後のおやつが市販品の日は、3歳児以上に小魚が提供されます。  
※市販品の菓子は卵、乳が含まれていないものを提供しています。小麦、大豆は含まれているものがあります。

※新年度がスタートしました※

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たに美味しい給食づくりを目指します。どうぞよろしくお願いいたします。

# 4月 離乳食予定献立表

(令和8年3月31日)  
和ほいくえん  
新松戸なのはなルーム

日 曜	初期給食	中期・後期給食 中期・後期午後おやつ	材料	完了期給食 完了期午後おやつ	日 曜	初期給食	中期・後期給食 中期・後期午後おやつ	材料	完了期給食 完了期午後おやつ
2 木	お粥 人参煮 ほうれん草煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜の味噌煮 春雨スープ(春雨) オレンジ ヨーグルト せんべい	鶏肉、ほうれん草、人参 キャベツ、味噌、砂糖 煮干、鰹節、醤油、春雨	ピビンバ キャベツの甘酢和え 春雨スープ オレンジ 牛乳 ビスケット、せんべい	18 土				豚肉と野菜のあんかけ丼 すまし汁 麦茶 ビスケット、せんべい
3 金	お粥 人参煮 キャベツ煮 野菜スープ	煮込みうどん さつまいの甘煮 バナナ ヨーグルト 食パン	煮干、鰹節、醤油、鶏肉 うどん、人参、えのき 小松菜、さつまい、砂糖 食パン	焼きそば えのきと小松菜の和え物 すまし汁 バナナ 牛乳 スナックスティックパン	19 日				
4 土				親子丼 すまし汁 麦茶 ビスケット、せんべい	20 月	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜の煮物 みそ汁(じゃが芋、しめじ) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 じゃが芋、しめじ	ごはん やみつきチキン 二色キャベツ みそ汁 牛乳 ちんすこう
5 日					21 火	お粥 ほうれん草煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 煮魚 切干大根の煮物 みそ汁(小松菜、えのき) ヨーグルト せんべい	鮭、醤油、砂糖 切干大根、人参 煮干、鰹節、味噌 小松菜、えのき	雑穀米ごはん 魚の塩こうじ焼き 切干大根煮 みそ汁 牛乳 豆乳もち
6 月	お粥 ほうれん草煮 じゃが芋煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏とほうれん草のトマト煮 みそ汁(じゃが芋、大根)) バナナ ヨーグルト 人参蒸しパン	鶏肉、ほうれん草、トマト コンソメ じゃが芋、わかめ 人参、ホトケキックス	ツナご飯 豚肉とほうれん草の和風サラダ みそ汁 バナナ 牛乳 人参ケーキ	22 水	お粥 人参煮 豆腐煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏とひじきの煮物 みそ汁(豆腐、ねぎ) バナナ ヨーグルト ビスケット	鶏肉、ひじき、人参、椎茸 ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 豆腐、ねぎ	焼き鳥丼 ひじきのナムル れんこんサラダ バナナ 牛乳 マカロニあべかわ
7 火	お粥 ほうれん草煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 魚と野菜の煮物 春雨のみそ汁 (新玉葱、新じゃが芋、人参、ねぎ) ヨーグルト ビスケット	カラスカレイ、えのき ほうれん草、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌、新玉葱 新じゃが芋、人参、ねぎ	発芽玄米ごはん 魚のカレー焼き ポパイサラダ 春雨菜の豚汁 麦茶 ヨーグルト、せんべい	23 木	お粥 キャベツ煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と根菜の煮物 みそ汁(わかめ、ねぎ) ヨーグルト せんべい	鶏肉、蓮根、人参 キャベツ、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 わかめ、ねぎ	ごはん キャベツハンバーグ れんこんサラダ みそ汁 牛乳 クラッカー、せんべい
8 水	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜の煮物 みそ汁(小松菜) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のごま照り焼き マセドアンサラダ みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい	24 金	お粥 人参煮 じゃが芋煮 野菜スープ	パン粥(食パン) ポトフ オレンジ 麦茶 小松菜と鮭のお粥	食パン、ミルク 鶏肉、じゃが芋、玉葱 人参、コンソメ	ごはん ロールサンド (たまご、ジャム) クリームシチュー オレンジ 麦茶 小松菜とワナの味噌おにぎり
9 木	お粥 さつまい煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜の煮物 みそ汁 (さつまい、玉葱、えのき) ヨーグルト マッシュポテト	鶏肉、キャベツ、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 さつまい、玉葱、えのき じゃが芋	ごはん とりのさっぱり煮 キャベツのごま和え みそ汁 牛乳 味噌ポテト	25 土				ロールサンド すまし汁 麦茶 ビスケット、せんべい
10 金	お粥 南瓜煮 ほうれん草煮 野菜スープ	煮込みうどん 南瓜の甘煮 オレンジ ヨーグルト 食パン	煮干、鰹節、醤油、ねぎ 舞茸、しめじ、ほうれん草 うどん、南瓜、醤油、砂糖	きつねうどん 南瓜の甘煮 オレンジ 牛乳 小倉トースト	26 日				
11 土				焼肉丼 すまし汁 麦茶 ビスケット、せんべい	27 月	お粥 南瓜煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜のコンソメ煮 みそ汁(小松菜) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、玉葱、南瓜、人参 しめじ、コンソメ 煮干、鰹節、味噌 小松菜	ごはん 豚肉のケチャップ焼き 南瓜サラダ みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい
12 日					28 火	お粥 豆腐煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 魚と野菜の煮物 なめこ汁(なめこ、ねぎ、豆腐) バナナ ヨーグルト 小松菜蒸しパン	鮭、人参、ほうれん草 砂糖、醤油 煮干、鰹節、味噌 なめこ、ねぎ、豆腐 小松菜、ホトケキックス	鮭寿司 スパゲティサラダ なめこ汁 バナナ 牛乳 小松菜チーズ蒸しパン
13 月	お粥 じゃが芋煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 肉じゃが すまし汁(小松菜、豆腐) オレンジ ヨーグルト バナナ蒸しパン	鶏肉、じゃが芋、人参 玉葱、醤油、砂糖 煮干、鰹節、醤油 小松菜、豆腐 ホトケキックス、バナナ	カレーライス コーンサラダ すまし汁 オレンジ 牛乳 バナナ蒸しパン	29 水	<b>昭和の日</b>			
14 火	お粥 豆腐煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 魚とひじきの味噌煮 みそ汁(豆腐、わかめ) ヨーグルト ふかし芋	鮭、ひじき、キャベツ、人参 味噌、砂糖 煮干、鰹節、醤油 豆腐、わかめ さつまい、玉葱	雑穀米ごはん 鮭の味噌マヨネーズ焼き ひじきサラダ みそ汁 牛乳 さつまいパイ	30 木	お粥 キャベツ煮 人参煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜のトマト煮 白菜のスープ (白菜、人参、玉葱) ヨーグルト ビスケット	鶏肉、キャベツ、トマト 玉葱、コンソメ 白菜、人参、玉葱 コンソメ	チャーハン トマトサラダ 白菜と春雨のスープ オレンジ 牛乳 ビスケット、せんべい
15 水	お粥 人参煮 南瓜煮 野菜スープ	雑穀米ごはん 鶏と野菜の煮物 みそ汁(南瓜、玉葱) ヨーグルト せんべい	鶏肉、小松菜、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 南瓜、玉葱	ごはん 鶏肉の甘辛揚げ 小松菜じゃこ和え みそ汁 牛乳 ビスケット、せんべい					
16 木	お粥 ほうれん草煮 さつまい煮 野菜スープ	お粥(軟飯) 鶏と野菜の煮物 みそ汁(ほうれん草、さつまい) バナナ ヨーグルト 蒸しパン	鶏肉、もやし、人参 醤油、砂糖 煮干、鰹節、味噌 ほうれん草、さつまい ホトケキックス	たけのご飯 胡瓜とささみのごまみそあえ みそ汁 バナナ 牛乳 ヨーグルトパン	※  は新メニューです。				

※おやつのお菓子は塩分や硬さ等年齢に対応したものを提供しています。  
※コンソメはアレルギー材料不使用無添加コンソメを使用しています。  
※離乳食初期は月齢に合わせた内容で提供しています。