口/哪		_ 	午前おやつ	午前おやつ (乳児のみ) 材料名					価
日/曜	献立	名	3時おやつ					幼児	乳児
1 • 15 • 29	ミートスパゲティー		01900 (- 2	マカロニ・スパゲティ、	牛乳、鶏ひき肉、粉チーズ	たまねぎ、オレンジゼ	かつお・昆布だし汁、ケ	エネルギー ここの	
	粉ふき芋		—————————————————————————————————————	. じゃがいも、無添加食パン、小麦粉、油、砂糖		リー、ホールトマト缶詰、 にんじん、マッシュルーム		たんぱく質 つつら	162
土	コンソメスープ		ジャムサンド			缶、ブルーベリージャム、 ピーマン、コーン	粉		8.8
	オレンジゼリー							カルシウム 205	
3 • 31	ご飯	バナナ	牛乳	米、砂糖、ごま油	牛乳、鶏もも肉、生揚げ、	バナナ、もやし、たまね	かつお・昆布だし汁、しょ	エネルギー 530	
0 01	鶏の南蛮酢漬け焼き		牛乳		米みそ、ちくわ、かつお節	ぎ、きゅうり、にんじん、 ねぎ、ごま、しょうが、こ	うゆ、酢、酒、食塩	たんぱく質 22.9	
月	茹で野菜のおかか和え		おかかと青のりのおにぎり			んぶ、カットわかめ、あおのり			
	みそ汁		1000 to CH 00 9 00 100 100 100 100 100 100 100 100			05.5		10,0	
4 • 18	ゆかり御飯	フルーツポンチ	上 牛乳	米、砂糖、油	ヨーグルト、さけ、米み	 みかん缶、バナナ、なす、	かつお・昆布だし汁、しょ	カルシウム 257	
4 • 10		フルージホンテ	キョーグルト		そ、油揚げ、凍り豆腐	もやし、ねぎ、にんじん、 いんげん、ごま、しょうが	うゆ、本みりん、酒、みり	1 448	
火	鮭の照り焼き					1701710, Car 0 2 3/3	70	たんぱく質 20.7	
	高野豆腐の煮物		ポン菓子					脂 質 9.1	
	みそ汁			ツ 舎パン 無ちバク	大切 大独立府 コーガル	 パイン缶、にんじん、チン	かつむ、日本だしは、海	カルシウム 177	
5 • 19	麻婆豆腐丼		牛乳	砂糖、黒砂糖、ごま油、片	ト、豚ひき肉、鶏もも肉、	ゲンサイ、もやし、ねぎ、	しょうゆ、食塩	エネルギー 578	
水	チンゲン菜と鶏肉のスープ		牛乳	栗粉	淡色みそ、きな粉	しょうが、干ししいたけ、 にんにく		たんぱく質 23.6	19.0
	パインヨーグルト		黒糖きな粉トースト					脂 質 22.7	18.6
								カルシウム 279	256
6 • 20	ご飯	オレンジ	牛乳	米、ごま油、砂糖	アイスクリーム、鶏もも 肉、生揚げ、ヨーグルト、	オレンジ、キャベツ、にん じん、たまねぎ、きゅう	かつお・昆布だし汁、中濃ソース、酢、しょうゆ、ケ	^{エネルギー} 511	450
	タンドリーチキン		牛乳		淡色みそ、ツナ水煮缶	り、ねぎ、コーン缶、ひじ き、にんにく	チャップ、食塩、カレー粉	たんぱく質 21.0	18.2
木	ひじきときゅうりのサラダ		アイスクリーム			e, 12/1/12\		脂 質 20.6	18.4
	みそ汁		ミレービスケット					カルシウム 322	
7	七夕そうめん		牛乳	干しそうめん、ホットケー		すいか、にんじん、たまね ぎ コーン・オクラ きだ	かつおだし汁、しょうゆ、	エネルギー 487	
	枝豆いり真砂焼き		—————————————————————————————————————	. キ粉、油、片栗粉	腐、豆乳、米みそ	ぎ、コーン、オクラ、えだ まめ、ごま、しょうが		たんぱく質 21.8	
金	すいか		 コーン蒸しパン					脂 質 16.7	
								カルシウム 248	
8 • 22	ツナサンド					キャベツ、ホールトマト缶	ケチャップ、洋風だしの	エネルギー 543	
0 22	キャベツとコーンのサラダ		 牛乳	イン、米、マヨドレ、マカロニ、オリーブ油、油、砂	肉、かつお節	詰、にんじん、たまねぎ、 ズッキーニ、きゅうり、		たんぱく質 22.2	
土	ミネストローネスープ		焼きおにぎり	糖		コーン、りんごゼリー			
	りんごゼリー		MEDICE!						12.6
10 01			井 辺	米、砂糖、焼ふ、バター、	 牛乳、鶏もも肉、木綿豆	もやし、みかん缶、バナ	かつお・昆布だし汁、ワイ	カルシウム 180	
10 • 24	ご飯	フルーツポンチ	牛乳 	油 油	腐、米みそ、ベーコン	ナ、たまねぎ、キャベツ、 にんじん、ピーマン、パイ	ン、しょうゆ、ケチャッ	エネルギー 490	
	バーベキューチキン		牛乳			ン缶、ねぎ、レモン果汁、	ノ、艮塩	たんぱく質 19.2	
月	ピーマンとベーコンのソテー		ココアお麩ラスク			にんにく		脂 質 20.2	
	みそ汁						100 to 10 to	カルシウム 189	
11・25 火	ご飯	バナナ	牛乳	米、マヨドレ、油、砂糖	牛乳、さけ、鶏もも肉、ツ ナ水煮缶、白みそ	バナナ、キャベツ、だいこ ん、きゅうり、にんじん、	うゆ、酒、本みりん、りん		
	鮭の西京焼き		牛乳			ねぎ、しめじ、すりごま、 ごま、こんぶ(だし用)	ご酢、食塩	たんぱく質 24.7	20.6
	キャベツときゅうりの和風サラダ		わかめおにぎり					脂 質 13.7	11.9
	五目汁							カルシウム 218	201
12 • 26	ご飯	白桃ヨーグルト	牛乳	米、コーンフレーク、スパ ゲティ、マヨドレ、砂糖、	牛乳、鶏もも肉、ヨーグル ト、ベーコン	とうもろこし、もも缶、ホールトマト缶詰、たまね	洋風だしの素、りんご酢、 ケチャップ、ワイン、食	エネルギー 530	446
	チキンのコーンフレーク焼き		牛乳	オリーブ油、油		ぎ、にんじん、きゅうり、		たんぱく質 19.4	- 16.5
水	パスタサラダ		とうもろこし			ズッキーニ、コーン、にん にく			16.8
	トマトスープ							カルシウム 193	
13	ご飯	オレンジ	牛乳			オレンジ、キャベツ、だい	かつお・昆布だし汁、ケ	エネルギー 542	
	さわらのレモン漬醤油焼き		牛乳	. 糖	そ、ウインナーソーセー ジ、粉チーズ	こん、にんじん、たまね ぎ、ねぎ、しめじ、ごぼ	チャップ、酢、しょうゆ、 本みりん、酒、食塩	たんぱく質 25.2	
木	キャベツとおくらの和え物		ピザトースト			う、オクラ、ピーマン、レ モン、カットわかめ		脂 質 19.2	
	豚汁					27(73) (4)/3 (5)		カルシウム 248	
14 • 28	夏野菜カレーライス			米、マカロニ・スパゲ	ヨーグルト、豚肉、ツナ水	ぶどう濃縮果汁、ホールト			
14.720	复野采ガレーライス ツナとマカロニのサラダ		ヨーグルト	ティ、砂糖、油、オリーブ油		マト缶詰 にんじん たま	レールウ、中濃ソース、りんご酢、ケチャップ、ワイ	エネルギー 485	449
☆				,		一、 さゆうり、かんてん	ン、食塩		
金	ぶどうゼリー		メープルかりんとう			クック、にんにく、しょう が		脂 質 15.3	
		1,11-1-1	上回	米、ホットケーキ粉、油、		 バナナ、キャベツ、もや	かつお・昆布だし汁 1.5	カルシウム 136	194
	ご飯	バナナ	牛乳	未、バットグーキ初、油、 片栗粉、砂糖	腐、豆乳、米みそ	し、たまねぎ、きゅうり、	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、酒、みりん、食		
	枝豆いり真砂焼き		牛乳			にんじん、えのきたけ、 コーン、えだまめ、ごま、	塩	たんぱく質 21.3	
	きゅうりの青しそ和え		コーン蒸しパン			しょうが、しそ、カットわかめ		脂 質 16.7	
	すまし汁							カルシウム 257	232
	ロールパン	フルーツ盛り合わせ	牛乳		牛乳、あじ、調製豆乳、ホ イップクリーム	キャベツ、バナナ、たまね ぎ、オレンジ、きゅうり、	洋風だしの素、ワイン、りんご酢、食塩、しょうゆ.	エネルギー 530	393
	鯵のインパナート		牛乳	糖、パン粉、油、マヨドレ、オリーブ油		温室メロン、にんじん、オクラ、コーン、カットわか	, o — o , , , , , , , , , , , , , , , ,	たんぱく質 21.C	
	スローサラダ		お誕生日ケーキ	レ、カリーノ油		め、にんにく		脂 質 22.1	
	コンソメスープ							カルシウム 247	
	献立の平均栄養価	以上児	鉄分 2mg	エネルギー519Kcal	蛋白質 21.5g	脂質 17.1g	カルシウム 221mg		

カルシウム 201mg 未満児 鉄分 2mg エネルギー 427Kcal 蛋白質 17.8g 脂質 14.3g

> ※食材の納入状況により献立が変更することがあります ※食パン・ロールパンは、卵・牛乳・乳製品不使用のものを使用しています