2023年0)8月		ĦΛ	77	衣)2)	レナ子とモ	と不多	」保園
日/曜	献立	名	午前おやつ (乳児のみ)			押名			養価	
			3時おやつ	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの		調味料	幼児		乳児
1・15・29	ご飯 カレイのごま焼き ビーマンともやしのおかか炒め みそ汁	すいか	牛乳 牛乳 五平餅	米、油、砂糖	牛乳、かれい、生揚げ、 米みそ、ちくわ、かつお 節	すいか、もやし、たまねぎ、 にんじん、ピーマン、ごま、 しょうが、カットわかめ	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、本みりん、 酒、みりん	エネルギー 5 たんぱく質 20 脂 質 20 カルシウム 2	3.6 19. ⁻ 0.3 17.:	7 g 2 g
	夏野菜カレーライス ツナとマカロニのサラダ		牛乳 牛乳 とうもろこし	米、マカロニ・スパゲ ・ティ、砂糖、油、オリー ブ油	牛乳、豚肉、ヨーグル ト、ツナ水煮缶	とうもろこし、たまねぎ、 ホールトマト缶詰、パイン 缶、にんじん、なす、ズッ キーニ、かぼちゃ、きゅう	ロノールウ 中澤ソーフ	エネルギー 5 たんぱく質 20	57 46 0.9 17.8	8 kcal 8 g
水	パインヨーグルト					り、にんにく、しょうが		脂 質 20 カルシウム 2	0.6 17.9 13 20.	
3	ちらし寿司 冬瓜と鶏肉の汁 ぶどうゼリー		牛乳 牛乳 ベリーローフ	米、ベリーローフ、砂糖	そ、さくらでんぶ	ぶどう濃縮果汁、とうがん、 にんじん、いんげん、れんこ ん、ねぎ、しめじ、コーン、 かんびょう、干ししいたけ、 粉かんてん	かつおだし汁、酢、しょうゆ、本みりん、食塩	たんぱく質 12	68 31 2.7 10.9 3.4 7.9	9 g
4 • 18	ご飯 豆腐ハンバーグ	オレンジ	牛乳	米、油、砂糖、パン粉	牛乳、木綿豆腐、豚ひき 肉、鶏ささ身、米みそ	オレンジ、にんじん、だいこん、きゅうり、たまねぎ、ねぎ、しめじ、ごま、しょう		カルシウム 1 エネルギー 4 たんぱく質 20	94 41:	2 kcal
金 	きゅうりとささみの酢味噌和え 五目汁		わかめおにぎり	マカロニ・スパゲティ、	牛乳、鶏ひき肉、ツナ水	が、こんぶ、干ししいたけ	かつお・昆布だし汁、ケ	脂 質 14 カルシウム 2	4.8 12. ⁻ 13 198	7 g 8 mg
5•19 ±	ドライス ハケッティ 粉心き芋 コンソメスープ りんごゼリー		牛乳 ツナおにぎり	じゃがいも、米、小麦粉、油、砂糖	煮缶、粉チーズ	詰、にんじん、マッシュルー	チャップ 由漕リーフ	エネルギー 5 たんぱく質 23 脂 質 12 カルシウム 2	3.3 19.0 2.4 8.8	8 g
7•21	ご飯 さわらのコーンフレーク焼き	フルーツポンチ	牛乳コーグルト	米、じゃがいも、コーン フレーク、砂糖、マヨド レ、オリーブ油、油		詰、バナナ、たまねぎ、にん じん、きゅうり、ズッキー	洋風だしの素、りんご 酢、ケチャップ、ワイ ン、しょうゆ、食塩	エネルギー 5 たんぱく質 18	08 47: 3.2 17:	5 kcal 5 g
月	カラフルサラダ トマトスープ		せんべい			ニ、コーン、レモン果汁、に んにく		脂 質 1; カルシウム 1	3.4 13. ₄ 25 18	
8 • 22	ご飯 バーベキューチキン ゴーヤとベーコンチャンプル	バナナヨーグルト	牛乳 牛乳 レーズン蒸しパン	米、小麦粉、砂糖、油、ごま油	牛乳、鶏もも肉、ヨーグルト、木綿豆腐、豆乳、 米みそ、ベーコン	バナナ、キャベツ、たまね ぎ、にんじん、干しぶどう、 パイン缶、ねぎ、にがうり・ ゴーヤ、コーン、しょうが、	イン みりん しょう	たんぱく質 20	0.9 17.	
火	みそ汁				<u> </u>	カットわかめ、にんにく		カルシウム 2		5 mg
9·23 水	ご飯 鮭の西京焼き キャベツときゅうりの青しそ和え	オレンジ	牛乳 牛乳 アイスクリーム	米、油、砂糖	牛乳、アイスクリーム、 さけ、生揚げ、ツナ水煮 缶、白みそ	オレンジ、キャベツ、だいこん、きゅうり、にんじん、ねぎ、しめじ、ごぼう、すりごま、しそ	しょうゆ、酢、酒、本みりん、食塩		3.7 20.3 6.6 15.3	3 g
10·24 木	タンドリーチキン ひじきサラダ	パイナップルゼリー	ミレービスケット 牛乳 牛乳 ゆかりおにぎり	米、砂糖、ごま油	牛乳、鶏もも肉、生揚 げ、ヨーグルト、米み そ、ツナ水煮缶	パイン缶、キャベツ、にんじん、たまねぎ、きゅうり、ねぎ、コーン缶、ひじき、ごま、にんにく、こんぶ、かんてんクック	かつお・昆布だし汁、 酢、しょうゆ、中濃ソー ス、ケチャップ、食塩、	たんぱく質 20 脂 質 1!	27 44 0.2 17.0 5.9 13.0	4 kcal 0 g 6 g
12 • 26	みそ汁 ツナサンド フレンチサラダ		生 乳	ロールパン デュラム ファイン、米、じゃがい も、マヨドレ、砂糖、オ	牛乳、ツナ水煮缶、鶏も も肉、きな粉	 キャベツ、ホールトマト缶	 洋風だしの素、ケチャップ、りんご酢、ワイン、 食塩	カルシウム 2 エネルギー 6 たんぱく質 2	07 42	3 kcal
土	チキンとトマトのスープ オレンジゼリー		きな粉おはぎ	リーブ油、油				脂 質 20 カルシウム 1	0.0 13.3 84 10	
14・28 月	ご飯 鶏の照り焼き 切り干し大根の煮物	バナナ	牛乳 牛乳 トースト (プルーンジャム)	米、無添加食パン、油、 砂糖	牛乳、鶏もも肉、米み そ、油揚げ	バナナ、なす、もやし、にん じん、プルーン、ねぎ、切り 干しだいこん、さやえんど う、レモン果汁、しょうが	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、本みりん、 酒、みりん	エネルギー 5 たんぱく質 20	41 42	1 kcal O g
	みそ汁			米、ベリーローフ、砂	牛乳、鶏もも肉、さけ、		かつおだし汁、酢、酒、	カルシウム 1	97 18	3 mg
17・31	鮭の混ぜ寿司 冬瓜と鶏肉の汁 ぶどうゼリー		牛乳 牛乳 ベリーローフ	末、ヘリーローノ、砂・糖、油	午乳、糖もも肉、さけ、 米みそ		食塩	エネルギー 3 たんぱく質 1! 脂 質 10	5.4 13.0	8 kcal 0 g 3 g
25	ベーグル	フルーツ盛り合わせ	上 牛乳	ベーグル、ホットケーキ		ホールトマト缶詰、バナナ、	洋風だしの素(無塩)、	カルシウム 1 エネルギー 6	74 16	5 mg
金	鶏のから揚げ (カレー味) なすときゅうりのマリネ風 トマトスープ		牛乳 お誕生日ケーキ	粉、油、砂糖、片栗粉、 小麦粉、ごま油	乳、ホイップクリーム、 ベーコン	たまねぎ、きゅうり、オレン	しょうゆ、酢、ケチャップ、酒、ワイン、食塩、 カレー粉	たんぱく質 22	2.1 16.9 5.1 20.0	5 g 6 g
		以上児 未満児	鉄分 2mg 鉄分 2mg	エネルギー523Kcal エネルギー 432Kcal		脂質 14.1g				

※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