| | 4404月 | HJ/\ | 77 | 10 | | 770 | ナナムもと不効保園 |
|-----------|-----------------|---------------------------------------|------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| В | | 午前おやつ | 材料名(昼食・午後おやつ) | | | 栄 養 価 | |
| / 曜 | 献立名 | (完了期・乳児のみ) | *** トナ <i>に</i> ナフナ の | T | T | ===== | |
| | + | 午後おやつ | 米、フライドポテ | 血や肉や骨になるもの 牛乳、木綿豆腐、 | 体の調子を整えるもの キャベツ、いちご、だ | 調味料 かつお・昆布だし | 完了期・乳児 幼児 |
| 1 | 赤飯 いちご | 牛乳 | ト、もち米、パン | 鶏ひき肉、ちく | いこん、きゅうり、に | 汁、しょうゆ、 | エネルギー 405 498 kcal |
| 月 | 松風焼き | 牛乳 | 粉、三温糖、オ リーブ油 | | んじん、たまねぎ、ね ぎ、しいたけ、ごぼ | 酢、食塩、酒、コンソメ | たんぱく質 16.3 20.1 g |
| 進級お祝い給食 | 春キャベツとわかめの酢みそ和え | グリルドポテト(チーズ) | | チーズ | う、ごま、黒ごま、 カットわかめ、あおの | | 脂 質 13.8 16.6 g |
| * | 五目汁 | | | | 9 | | カルシウム 210 240 mg |
| 2 • 16 | ご飯 バナナ | 牛乳 | 米、食パン、三温 糖、無塩バター、 | | バナナ、もやし、きゅ うり、かぶ、にんじ | かつお・昆布だし 汁、酒、本みり | エネルギー 437 564 kcal |
| 火 | 鰆の照り焼き | 牛乳 | 油 | | ん、かぶ・葉、ごま | ん、しょうゆ、酢 | たんぱく質 17.7 22.4 g |
| | ゆかりサラダ | セサミトースト | | | | | 脂 質 14.9 18.1 g |
| | かぶのみそ汁 | | | | | | カルシウム 207 230 mg |
| 3 • 17 | ロールパン オレンジ | | ロールパン、米、 | | オレンジ、キャベツ、 | かつお・昆布だし | エネルギー 422 575 kcal |
| | 鶏肉のコーンマヨ焼き | 十 <u>乳</u> 牛乳 | . じゃがいも、マヨ ドレ、小麦粉、オ | ベーコン、ハム、 | にんじん、こまつな、 グリーンアスパラガ | 汁、りんご酢、コ ンソメ、ワイン | |
| 水 | | | リーブ油、油、三 | | ス、クリームコーン | (白)、しょう | たんぱく質 17.8 23.5 g |
| | キャベツとアスパラのサラダ | しらすと青菜のおにぎり | 温糖 | | 缶、エリンギ、たまね ぎ、コーン、ごま | ゆ、食塩 | 脂 質 18.3 23.4 g |
| | じゃがいものコンソメスープ | | | | | | カルシウム 192 210 mg |
| 4 • 18 | 豚丼 | 牛乳 | 米、三温糖、油 | 午乳、豚肉、淡色 みそ | たまねぎ、かぼちゃ、 ほうれんそう、パイン | かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、 | エネルギー 432 526 kcal |
| 木 | ほうれん草のごま和え | 牛乳 | | | 缶、にんじん、はくさ い、もやし、えのきた | 酒、おろしにんに く、おろししょう | たんぱく質 15.8 18.8 g |
| | 白菜のみそ汁 | 大学かぼちゃ | | | け、万能ねぎ、しいた | が | 脂 質 15,8 18,6 g |
| | パイン缶 | | | | け、すりごま、黒ごま | | カルシウム 205 223 mg |
| 5 • 19 | ご飯 バナナ | | 米、小麦粉、グラ | 牛乳、さけ、調製 | バナナ、キャベツ、ス | かつお・昆布だし | エネルギー 431 523 kcal |
| 金 | 鮭のちゃんちゃん焼き | 牛乳 | . ニュー糖、油、三 温糖 | 豆乳、木綿豆腐、 淡色みそ | じん、たけのこ、しめ | 汁、酒、しょう ゆ、本みりん、食 | たんぱく質 18.5 22.3 g |
| 312 | | レーズン蒸しパン | | | じ、干しぶどう、みつ ば | 塩 | |
| | ゆでスナップえんどう | レースノ祭しハノ | | | 10. | | 脂 質 10.4 11.8 g |
| | 若竹汁 | | 半 マロンパン | 上 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 | にんじん、みかん缶、 | かつお・昆布だし | カルシウム 199 218 mg |
| 6 • 20 | ハヤシライス | | じゃがいも、マカ | グルト(無糖)、ツ | たまねぎ、きゅうり、 | 汁、ハヤシルウ、 | エネルギー 481 603 kcal |
| 土 | マカロニサラダ | 牛乳 | 口二、油、砂糖、 三温糖 | ナ水煮缶 | コーン、カットトマト 缶詰 | 中濃ソース、ケ チャップ、酢、食 | たんぱく質 14.5 19.0 g |
| | みかんヨーグルト | メロンパン | | | | | 脂 質 16,2 21.3 g |
| | | | | | | が | カルシウム 110 187 mg |
| 8 • 22 | ご飯 オレンジ | 牛乳 | | | かぼちゃ、オレンジ、 にんじん、こまつな、 | かつお・昆布だし 汁、しょうゆ 、 | エネルギー 468 567 kcal |
| 月 | ひじき入りハンバーグ | | □三温橋、ハフ粉、 オリーブ油、片栗 | そ、油揚げ、調製 | たまねぎ、えのきた | 酒、おろししょう | たんぱく質 17.0 20.3 g |
| | かぼちゃの含め煮 | にんじんプリッツ | 粉 | 豆乳 | け、しいたけ、ひじき | が、食塩、コンソメ | 脂 質 16.5 19.4 g |
| 8 | 小松菜のみそ汁 | 12,00,000 | | | | | カルシウム 225 248 mg |
| 9 • 23 | ご飯バナナ | 牛乳 | 米、じゃがいも、 | 牛乳、さけ、粉 | バナナ、きゅうり、 | かつお・昆布だし | エネルギー 436 527 kcal |
| | | | パン粉、マヨドレ、油、三温糖 | | キャベツ、にんじん、 たまねぎ、しめじ、 | 汁、酢、ワイン (白)、コンソメ、 | |
| 火 | 鮭のチーズパン粉焼き | 牛乳 | ひ、油、二温棉 | | コーン缶、ごま、こん | しょうゆ、食塩、 | たんぱく質 17.7 21.2 g |
| | コロコロポテトサラダ | わかめおにぎり | | | ぶ(だし用) | 酒、おろしにんに く、パセリ粉 | 脂 質 10.1 11.5 g |
| | キャベツのコンソメスープ | | | | | | カルシウム 178 189 mg |
| 10 • 24 | ご飯 オレンジ | 牛乳 | 米、マカロニ、米 こうじ、三温糖、 | | オレンジ、にんじん、 たまねぎ、カットトマ | かつお・昆布だし 汁、ケチャップ、 | エネルギー 452 547 kcal |
| 水 | 鶏肉の塩こうじ焼き | 牛乳 | ごま油、油、オ リーブ油 | き肉、ちくわ、淡色みそ | ト缶詰、なめこ、切り | しょうゆ、本みり ん、酒、中濃ソー | たんぱく質 19.0 22.8 g |
| | 切干し大根の煮物 | ミートマカロニ | リーク油 | | 干しだいこん、ねぎ、 いんげん、ごま、カッ | ス、おろししょう | 脂 質 15.1 17.8 g |
| | なめこのみそ汁 | | | | トわかめ、パセリ | が、食塩、おろし にんにく | カルシウム 199 216 mg |
| 11 • 30 | ポークカレーライス | 牛乳 | | | にんじん、たまねぎ、 | かつお・昆布だし | エネルギー 521 633 kcal |
| 木•火 | ブロッコリーとえんどうのサラダ | 十 <u>手</u> 。 牛乳 | ホットケーキ粉、 油、マヨドレ、砂 | | もも缶(白桃)、みかん缶、ブロッコリー、 | 汁、カレールウ、 中濃ソース、ケ | たんぱく質 16.7 19.9 g |
| | | | 糖、グラニュー糖 | | スナップえんどう、 | チャップ、食塩、 | |
| | フルーツポンチ | いちご豆乳ケーキ | | | コーン、カットトマト 缶詰、いちごジャム、 | おろしにんにく、 おろししょうが | 脂 質 19.0 22.6 g |
| | | | | 井平 かいき 頭 | レモン果汁 バナナ、りんごジュー | かつお・昆布だし | カルシウム 206 224 mg |
| 12 • 26 | ご飯 バナナ | 牛乳 | 米、じゃがいも、 三温糖、油 | ーキ』、かしさ、 | ス、ぶどうジュース、も | 汁、酒、酢、本み | エネルギー 389 468 kcal |
| 金 | かじきの磯部焼き | 牛乳 | | | やし、ほうれんそう、 キャベツ、にんじん、た | りん、しょうゆ、 おろししょうが、 | たんぱく質 17.5 20.9 g |
| | ささ身のごま酢和え | モザイク寒天 | | | まねぎ、たけのこ、さや えんどう、ごま、粉かん | 食塩 | 脂 質 9.1 10.3 g |
| | 春野菜の具沢山汁 | | | | てん、あおのり | | カルシウム 178 189 mg |
| 13 • 27 | ロールパン アップルゼリ・ | - | ロールパン、米、 | | キャベツ、にんじん、 | かつお・昆布だし | エネルギー 353 524 kcal |
| ± | 鶏肉のマーマレード焼き | ————————————————————————————————————— | 」,出、吵裙、二温糖 | スーコン、淡色み そ | カットトマト缶詰、た まねぎ、きゅうり、か | 汁、ケチャップ、 酢、ワイン | たんぱく質 14.4 21.7 g |
| | コールスローサラダ | 五平餅 | | | ぶ、マーマレード | (白)、しょう ゆ、コンソメ、み | 脂 質 9.4 15.1 g |
| | トマトスープ | 1°=/1 | | | | りん、食塩 | |
| 4.5 | | 1 件项 | 米、フライドポテ | 生乳, 木線豆腐 | キャベツ、だいこん、 | かつお・昆布だし | カルシウム 100 177 mg |
| 15 | ご飯 マスカットゼ | | ト、パン粉、三温 | 鶏ひき肉、ちく | きゅうり、にんじん、 | 汁、しょうゆ、 | エネルギー 439 526 kcal |
| 月 | 松風焼き | 牛乳 | 糖、オリーブ油 | わ、淡色みそ、粉 チーズ | たまねぎ、ねぎ、しい たけ、ごぼう、ごま、 | 酢、酒、食塩、コ ンソメ | たんぱく質 15.6 19.2 g |
| | 春キャベツとわかめの酢みそ和え | グリルドポテト(チーズ) | | | カットわかめ、あおの | | 脂 質 13.5 16.2 g |
| L | 五目汁 | | | | | <u> </u> | カルシウム 201 228 mg |
| 25 | 中華風混ぜご飯 いちご | 牛乳 | 米、ホットケーキ粉、提げ油、油 | | もやし、バナナ、きゅ うり、いちご、にんじ | かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、 | エネルギー 547 671 kcal |
| 木 | 油淋鶏 | 牛乳 | 片栗粉、グラ | プクリーム、ベー | ん、レタス、ねぎ、た | 酢、酒、中華だし | たんぱく質 16.8 20.2 g |
| | | お誕生日ケーキ(バナナ) | ニュー糖、ごま 油、三温糖 | コン | まねぎ、たけのこ、しいたけ、しょうが、い | の素、食塩 | 脂 質 24.8 30.1 g |
| | レタスのとろみスープ | | —,mino | | んげん、ごま、レモン | | カルシウム 201 226 mg |
| <u></u> ± | レタ人のこつのスーノ | | | | 果汁 | | 73/V 2/74 ZUI ZZO Mg |

献立の平均栄養価幼児エネルギー552Kcal蛋白質 21.0g脂質 17.7gカルシウム 213mg鉄分 2.1mg完了期・乳児エネルギー 442Kcal蛋白質 16.9g脂質 14.5gカルシウム 184mg鉄分 1.7mg

※完了期食は咀嚼力に合わせて献立を変更する場合があります。

※食材の納入状況により献立を変更する場合があります。

※食パン、ロールパン、ベーグルは卵・牛乳・乳製品不使用のものを使用しています。