2024年5	0月		HIV T	<u> </u>		,	/ルナナともこ小効休園 
日 / 曜	献立名	10時おやつ (完了期・乳児のみ)	劫し十二ちフナの		<ul><li>3時おやつ)</li></ul>	=#n+ ₩N	栄養価
		3時おやつ	熱と力になるもの 米、無添加食パン、	皿や肉や骨になるもの   牛乳、鶏ひき肉、木	体の調子を整えるもの オレンジ、にんじ	調味料 かつお・昆布だし	完了期・乳児 幼児 幼児
1 • 1 4	ご飯 オレンジ	牛乳	片栗粉、焼ふ、パン	綿豆腐、しらす干	ん、レタス、たまね	汁、しょうゆ、酒、	エネルギー 443 kcal 573 kcal
水	つくね焼き	牛乳	粉、三温糖、油、砂糖	し、淡色みそ、淡色みそ	ぎ、きゅうり、いち ごジャム、まいた	<b>一个</b>	たんぱく質 19.7 g 24.7 g
	じゃこサラダ	ジャムサンド	470	0) C	け、ねぎ、万能ねぎ		脂 質 12.2 g 14.9 g
	お麩のみそ汁						カルシウム 210 mg 229 mg
2	ケチャップライス いちご	   牛乳	米、マカロニ、三温	牛乳、豚ひき肉、調	たまねぎ、いちご、	かつお・昆布だし	エネルギー 513 kcal 621 kcal
			糖、油、パン粉	製豆乳、木綿豆腐、	クリームコーン缶、	汁、ケチャップ、コ	
木	ふんわりハンバーグ	牛乳		鶏ひき肉、ツナ水煮 缶	きゅうり、パイン	ンソメ、中濃ソース、酢、ワイン	たんぱく質 20.8 g 25.0 g
こどもの日	マカロニサラダ	杏仁豆腐風寒天			缶、にんじん、しめ	(白)、食塩、パセ	脂 質 19.2 g 22.9 g
	コーンスープ				じ、グリンピース、 粉かんてん	リ粉 	カルシウム 237 mg 263 mg
7 • 2 1	ご飯 オレンジ	牛乳	米、じゃがいも、	牛乳、かつお、豚ひ	オレンジ、かぼ	かつお・昆布だし	エネルギー 430 kcal 520 kcal
火	鰹のカレー風味焼き	<u></u> 牛乳	油、三温糖	き肉、ちくわ、淡色 みそ、油揚げ	ちゃ、にんじん、た まねぎ、こまつな、		たんぱく質 23.1 g 27.9 g
				2, 2, 72, 72, 73	さやえんどう、ひじ	食塩、カレー粉、お	
	ひじきの煮物	そぼろおにぎり			き、しょうが、にん にく		脂 質 9.9 g 11.3 g
	かぼちゃのみそ汁						カルシウム 195 mg 211 mg
8.22	たけのこご飯 パイン缶	牛乳	米、小麦粉、三温 糖、ごま油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、木 綿豆腐、チーズ、ち	パイン缶、にんじ ん、ねぎ、れんこ	かつお・昆布だし 汁、本みりん、しょ	エネルギー 512 kcal 626 kcal
水	鶏肉のみそ漬け焼き	牛乳		くわ、小魚、油揚	ん、ごぼう、たけの		たんぱく質 21.1 g 25.4 g
カミカミおやつ	五日全亚	チーズ蒸しパン		げ、淡色みそ	こ、しめじ、いんげ ん、カットわかめ、		脂 質 16.3 g 19.3 g
73 273 283 (0 )					しょうが		
	豆腐のすまし汁	小魚	业 無法hn会パン・	上当 さけ 無事		かつお、目をだり	カルシウム 275 mg 311 mg
9.23	ご飯 バナナ	牛乳	米、無添加食パン、 メープルシロップ、	牛乳、さけ、調製豆 乳、挽きわり納豆、	こまつな、にんじ	かつお・昆布だし 汁、ワイン(白)、	エネルギー 451 kcal 582 kcal
木	鮭のコーンフレーク焼き	牛乳	コーンフレーク、マ	淡色みそ、かつお節	ん、もやし、ねぎ、	しょうゆ	たんぱく質 21.1 g 26.6 g
	ー 小松菜の納豆あえ	豆乳フレンチトースト	ヨドレ、グラニュー 糖、三温糖、食パン		にんにく		脂 質 11.7 g 14.4 g
	大根のみそ汁						カルシウム 213 mg 236 mg
40		<b>井</b> 図	米、じゃがいも、マ	ヨーグルト(加糖).	りんご、かぶ、か	かつお・昆布だし	
10	ご飯 りんご	牛乳	ヨドレ、砂糖、油、	鶏もも肉、淡色み	ぶ・葉、まいたけ、	汁、本みりん、しょ	エネルギー 430 kcal 480 kcal
金	鶏肉の照り焼き	ヨーグルト	三温糖	そ、油揚げ	にんじん、コーン、 きゅうり	うゆ、食塩	たんぱく質 17.7 g 18.9 g
	ポテトサラダ	せんべい			C 1, 5 3		脂 質 14.2 g 14.8 g
	かぶのみそ汁						カルシウム 214 mg 162 mg
11 • 25	焼きそば			牛乳、豚肉、きな粉	きゅうり、キャベ	かつお・昆布だし	エネルギー 406 kcal 517 kcal
		 牛乳	ンジゼリー、米、 油、砂糖、ごま油、		ツ、もやし、ねぎ、 たまねぎ、にんじ	汁、しょうゆ、中濃 ソース、酢、ケ	
土	中華きゅうり		三温糖		ん、カットわかめ、	チャップ、食塩	たんぱく質 14.8 g   19.9 g
	わかめスープ	きな粉おはぎ			ごま、しょうが、あ おのり		脂 質 11.4 g 13.9 g
	オレンジゼリー						カルシウム 115 mg 194 mg
13 • 27	麻婆豆腐丼	牛乳	米、片栗粉、はるさめ、ごま油、三温	牛乳、木綿豆腐、豚 ひき肉、鶏ささみ、	バナナ、チンゲンサ イ、ねぎ、にんじ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、	エネルギー 497 kcal 603 kcal
月	春雨サラダ	 牛乳	糖、油	しらす干し、淡色み	ん、こまつな、きゅ	中華だしの素、酒、	たんぱく質 20.1 g 24.2 g
, ,	チンゲン菜の中華スープ	小松菜としらすのおにぎり		そ	うり、たけのこ、 コーン、えのきた	食塩、おろしにんにく、おろししょうが	
		<b>加州                                    </b>			け、ピーマン、干し	<. 83500x 33	
	バナナ			<b>4</b>	しいたけ、ごま	# D = = = = = = = = = = = = = = = = = =	カルシウム 221 mg 244 mg
15 • 29	ご飯 みかんヨーグルト	牛乳	米、黒砂糖、油、砂 糖	午乳、	たまねぎ、ほうれん そう、みかん缶、グ	汁、ワイン(白)、	エネルギー 385 kcal 431 kcal
水	バーベキューチキン	麦茶		ベーコン、ゼラチン	リーンアスパラガ	コンソメ、ケチャッ	たんぱく質 17.2 g 18.8 g
	ほうれん草とベーコンのソテー	黒糖ミルクプリン			ス、パイン缶、しめ じ		脂 質 15.0 g 15.9 g
	オニオンスープ					しにんにく、こしょ	カルシウム 225 mg 191 mg
16.30	ご飯パナナ	   牛乳	米、メロンパン、片	牛乳、かじき、淡色	バナナ、そらまめ、	かつお・昆布だし	エネルギー 451 kcal 621 kcal
			栗粉、ごま油、三温		にんじん、たまね	汁、酒、しょうゆ、	
木	カジキの野菜あんかけ	牛乳	材書		ぎ、キャベツ、ピーマン、エリンギ、え	食塩、本みりん、おろしにんにく、おろ	たんぱく質 20.3 g 26.2 g
	茹でそら豆	メロンパン			のきたけ、しょうが	ししょうが	脂 質 11.7 g 15.6 g
	キャベツのみそ汁						カルシウム 161 mg 169 mg
17 • 31	チキンカレーライス	牛乳		牛乳、鶏もも肉、ツ		かつお・昆布だし	エネルギー 513 kcal 623 kcal
金	ブロッコリーとツナのサラダ		. 糖、無塩バター、マ ヨドレ、油	ナ水煮缶	ん、たまねぎ、もも 缶(白桃)、みかん	濃ソース、ケチャッ	たんぱく質 18.5 g 22.2 g
217					缶、ブロッコリー、	プ、食塩、おろしに	_
	フルーツポンチ 	スイートパンプキン			スナップえんどう、 コーン、カットトマ	んにく、おろししょ うが	脂 質 20.6 g 24.6 g
					ト缶詰、レモン果汁		カルシウム 193 mg 208 mg
18	ご飯 アップルゼリー		アップルゼリー、 米、ホットケーキ	牛乳、豚肉、生揚 げ、豆乳、淡色み	トマト、キャベツ、 にんじん、たまね	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、本み	エネルギー 437 kcal 564 kcal
土	厚揚げとキャベツの炒め物	牛乳	粉、さつまいも、	そ、かつお節	ぎ、ブルーベリー	りん、酒、おろし	たんぱく質 16.3 g 21.8 g
	トマト	ホットケーキ	油、片栗粉		ジャム、しいたけ、 ごぼう	しょうが、食塩	脂 質 10.6 g 15.0 g
		/ハントラ <i>ー</i> イ					_
	根菜のみそ汁		W 3+55 - 55	<b>井</b> 四 四 7 十 十 = 5	たまかぎ ハケー		カルシウム 178 mg 272 mg
20	ご飯 いちご	牛乳	米、マカロ二、三温 糖、パン粉、油	牛乳、豚ひき肉、調   製豆乳、木綿豆腐、		かつお・昆布だし 汁、コンソメ、中濃	エネルギー 481 kcal 581 kcal
月	ふんわりハンバーグ	牛乳		ツナ水煮缶	みかん缶、きゅう	ソース、酢、ケ	たんぱく質 19.1 g 22.8 g
	マカロニサラダ	杏仁豆腐風寒天			り、パイン缶、にん じん、コーン、しめ	1	脂 質 17.4 g 20.6 g
	コーンスープ				じ、粉かんてん		カルシウム 234 mg 259 mg
0.1		<b>上</b> 回	米、じゃがいも、マ	ヨーグルト(加糖).	りんご、ブロッコ	しょうゆ、洒、食塩	エネルギー 429 kcal 472 kcal
24	おにぎり(さけ・菜飯)	牛乳	ヨドレ、揚げ油、片	鶏もも肉、さけ、か	リー、カリフラ		
金	鶏肉のから揚げ うさぎりんご	ヨーグルト	栗粉、小麦粉、三温 糖	つお節	ワー、にんじん、 コーン、ごま、こん		たんぱく質 18.7 g 20.1 g
春のピクニック	ポテトサラダ	せんべい			ぶ(だし用)、にん		脂 質 11.3 g 11.3 g
	花野菜のおかか和え				にく、しょうが		カルシウム 190 mg 131 mg
28	ベーグル オレンジ	牛乳	ベーグル、ホット		オレンジ、にんじん、	かつお・昆布だし	エネルギー 457 kcal 618 kcal
			ケーキ粉、じゃがい も、片栗粉、揚げ	綿豆腐、調製豆乳、 ホイップクリーム、	たまねぎ、キャベツ、ホールトマト缶詰、ヤ	しんご酢、 コンハノメ、	
火	豆腐ナゲット	牛乳	油、砂糖、油、オ	ベーコン	ングコーン、スナップ	食塩	たんぱく質 17.4 g 22.9 g
お誕生日会	春野菜のサラダ	お誕生日ケーキ(ココア)	リーブ油、三温糖		えんどう、バナナ、セ ロリ、エリンギ、にん		脂 質 20.1 g 24.6 g
	ミネストローネスープ				にく、しょうが		カルシウム 228 mg 254 mg

献立の平均栄養価幼児鉄分 2.2mgエネルギー564Kcal 蛋白質 23.5g脂質 16.7gカルシウム 222mg完了期・乳児鉄分 1.8mgエネルギー 451Kcal 蛋白質 18.8g脂質 13.4gカルシウム 178mg