2024	年08月			献立	さ 表	Ę	ア	ルテ子どもと木	幼保園
	献立		10時おやつ (完了期・乳児)		材料名(昼食	・3時おやつ)		栄養	価
曜			3時おやつ	熱と力になるもの		体の調子を整えるもの	調味料	完了期・乳児	幼児
01 • 26		バナナ	牛乳	米、三温糖、黒砂 糖、油	牛乳、さけ、木綿豆 腐、凍り豆腐、油揚	バナナ、ほうれんそ う、にんじん、しめ	かつお・昆布だし 汁、本みりん、しょ	エネルギー 424 kcal	511 kcal
木	鮭の西京焼き		牛乳	70(70	げ、調製豆乳、白み	じ、すりごま	うゆ、酒、食塩	たんぱく質 22.8 g	27.6 g
	ほうれん草の白和え		高野豆腐のボーロ		そ、きな粉			脂 質 13.2 g	15.3 g
	しめじのすまし汁					+++++ +1 7°12	40+ B++1	カルシウム 263 mg	296 mg
02	ご飯	なし	牛乳	米、油、三温糖、オ リーブ油	牛乳、鶏もも肉、カ ルピス、ベーコン	たまねぎ、なし、ぶど うジュース、なす、パ	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、ワイン	エネルギー 361 kcal	433 kcal
金	バーベキューチキン		牛乳			プリカ、ズッキーニ、 パイン缶、にんじん、	(白)、コンソメ、ケ チャップ、中濃ソー	たんぱく質 14.6 g	17.3 g
	夏野菜のソテー		モザイク寒天			コーン、粉かんてん	ス、食塩、おろしにん	脂 質 13.8 g	16.1 g
	オニオンスープ					+++++++++++++++++++++++++++++++++++++++	にく、パセリ粉	カルシウム 158 mg	
03	ご飯	ゼリー		セリー、米、無添加 食パン、三温糖、ご	牛乳、豚肉、淡色み そ	たまねぎ、キャベ ツ、にんじん、とう	かつお・昆布だし 汁、本みりん、しょ	エネルギー 445 kcal	584 kcal
土	豚肉の甘辛炒め		牛乳	ま油		がん、ブルーベリー	うゆ	たんぱく質 17.9 g	23.9 g
	塩こんぶキャベツ		ジャムサンド			ジャム、こまつな、 塩こんぶ、ごま		脂 質 9.8 g	14.0 g
	とうがんのみそ汁			ル 焼き 二月焼	井 図 ナ け ツタコ		かつわ、日本だり		231 mg
05 • 19	ご飯	バナナ	牛乳	米、焼ふ、三温糖、 油	牛乳、さけ、淡色み そ、しらす干し	バナナ、ほうれんそ う、にんじん、キャベ	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、本み	エネルギー 441 kcal	534 kcal
月	鮭のちゃんちゃん焼き		牛乳			ツ、もやし、たまね ぎ、しめじ、こまつ	りん、酒、食塩	たんぱく質 20.6 g	24.8 g
	ほうれん草のごま和え		小松菜としらすのおにぎり			な、ねぎ、生わかめ、 すりごま、ごま		脂 質 9.1 g	10.2 g
22 22	花麩のすまし汁		=	米、グラニュー糖、	上回 医7\主内 1		かつむ、日本だり	カルシウム 206 mg	225 mg
	麻婆豆腐丼		牛乳 ***	ホイップクリーム、	牛乳、豚ひき肉、木 綿豆腐、ゼラチン	なし、もやし、にん じん、みずな、こま	汁、しょうゆ、本み	エネルギー 410 kcal	468 kcal
火	もやしのナムル		麦茶	片栗粉、ごま油、三		つな、ピーマン、ね		たんぱく質 18.1 g	20.1 g
	水菜の中華スープ		ココアプリン	温糖		ぎ、たまねぎ、ごま	素、おろしにんに く、おろししょう	脂 質 16.5 g	17.7 g
07.04	なし		1 50	三温糖、片栗粉、	 牛乳、ヨーグルト	オハか しねつ ユ	が、食塩	カルシウム 227 mg	
07 • 21	ご飯	すいか	牛乳	一二温棉、万未初、 中油、米	(無糖)、豚肉、しら	すいか、レタス、み かん缶、にんじん、	スターソース、しょ		
水	ポークチャップ		牛乳		す干し	キャベツ、もも缶、	うゆ、酢、食塩、コ	たんぱく質 20.0 g	24.0 g
	じゃこサラダ		フルーツヨーグルト			たまねぎ、きゅう り、コーン、干しぶ	ンソメ、おろしにんにく		13.8 g
00.00	コンソメスープ	1,1,1, 1, 1	上面	米、小麦粉、グラ	 牛乳、あじ、調製豆	どう	かつお・昆布だし	カルシウム 255 mg	
08 • 22	ご飯	バナナ	牛乳	ニュー糖、三温糖、	乳、油揚げ、淡色み	オクラ、こまつな、	汁、しょうゆ、酢、	エネルギー 472 kcal	572 kcal
木	アジの甘酢あんかけ		牛乳 ブンボーパン	油、片栗粉	そ、小魚、かつお節	たまねぎ、えのきた け、干しぶどう、	酒	たんぱく質 21.3 g	25.6 g
+ > + > + \\	オクラのおかか和え		レーズン蒸しパン			ピーマン、しょうが		脂 質 11.5 g カルシウム 277 mg	13.2 g
カミカミおやこ	こまつなのみそ汁 ご飯	なし	小魚 牛乳	米、無添加食パン、		なし、なめこ、だい	かつお・昆布だし		
金	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	4 <i>0</i>	1 牛乳 牛乳	じゃがいも、マヨド	綿豆腐、ちくわ、し	こん、ねぎ、にんじ	汁、しょうゆ、酒、		
_	ひじきの煮物		一	レ、油、三温糖	らす干し、淡色み そ、油揚げ	ん、さやえんどう、 ひじき、焼きのり	みりん、本みりん、 酢		25.8 g 20.9 g
	なめこのみそ汁		0,0000001 21		C(/ш/ж).5		51	加 負 10.9 g カルシウム 207 mg	
10 • 24	鶏の梅風味丼			米、ゼリー、三温	牛乳、鶏もも肉、ツ	こまつな、にんじ	かつお・昆布だし	エネルギー 439 kcal	
10 24	小松菜とツナの炒め物		 牛乳	糖、油、ごま油	ナ水煮缶、淡色み	ん、だいこん、ね	汁、しょうゆ、酒、		21.7 g
	だいこんのすまし汁		ごまおにぎり		そ、かつお節	ぎ、うめ干し、すり ごま、焼きのり	本みりん、良温	脂 質 12.4 g	17.2 g
	ゼリー		Camcey			2011 7012 7		加 負 12.4 g カルシウム 162 mg	_
13	*ロールパン	すいか	牛乳	ロールパン、じゃが	 牛乳、鶏もも肉、調	すいか、たまねぎ、	食塩、コンソメ、お	エネルギー 444 kcal	
火	鶏肉のトマトソースがけ	9 0 1/3	<u>+ チ</u> 牛乳		製豆乳	にんじん、バナナ、	ろしにんにく、おろ	たんぱく質 16.5 g	21.8 g
	ポテトサラダ		バナナケーキ	糖、油、マヨドレ		カットトマト缶詰、 なす、コーン、きゅ	ししょうが、パセリ 粉	脂 質 19.9 g	25.4 g
	オニオンスープ		,,,,,,			うり		カルシウム 175 mg	
14 • 28			牛乳	米、さつまいも、	牛乳、ヨーグルト	にんじん、ブロッコ	かつお・昆布だし	エネルギー 488 kcal	
水	ブロッコリーのサラダ		牛乳	じゃがいも、三温	(加糖)、豚肉、生ク	リー、たまねぎ、	汁、ハヤシルウ、中		21.9 g
3,	ヨーグルト		スイートポテト	糖、油	リーム、しらす干し	カットトマト缶詰、 ごま	濃ソース、ケチャッ プ、酢、しょうゆ、	脂 質 14.5 g	16.9 g
							おろしにんにく、お		309 mg
15 • 29	ご飯	バナナ	牛乳	米、じゃがいも、マ	牛乳、鶏もも肉、豚	バナナ、もも缶、みか	ろししょうが かつお・昆布だし		_
本	鶏の照り焼き		牛乳	ヨドレ、三温糖、油	肉、淡色みそ、ツナ 水煮缶	ん缶、パイン缶、な し、にんじん、だいこ	汁、しょうゆ、酒、 酢	たんぱく質 17.7 g	21.2 g
1	ひじきサラダ		フルーツポンチ	1	小川山	ん、きゅうり、ほうれ んそう、たまねぎ、ひ	Dr.	脂 質 14.6 g	17.1 g
	豚汁					じき		カルシウム 190 mg	_
16 • 30	ご飯	メロン	牛乳	米、片栗粉、油	牛乳、かじき、淡色			エネルギー 378 kcal	454 kcal
金	かじきの竜田揚げ	— -		1	みそ、しらす干し	ン、かぼちゃ、ほう れんそう、にんじ	汁、しょうゆ、酒、 おろししょうが、食		22.8 g
	ほうれん草の磯和え		ゆでとうもろこし	1		ん、たまねぎ、えの	塩	脂 質 9.5 g	10.7 g
	かぼちゃのみそ汁			1		きたけ、焼きのり		カルシウム 170 mg	_
17 • 31	ミートソーススパゲティ			ゼリー、スパゲ	牛乳、豚ひき肉、ツ		ケチャップ、しょう		
±	ツナサラダ		牛乳	ティ、米、三温糖、 油、オリーブ油	ナ水煮缶、きな粉	ピューレ、にんじ ん、たまねぎ、きゅ	ゆ、中濃ソース、 酢、食塩、コンソメ		23.5 g
	コンソメスープ		きな粉おはぎ			うり、コーン		脂 質 12.0 g	16.7 g
	ゼリー		_	ĺ				カルシウム 114 mg	_

幼児 エネルギー 537Kcal 蛋白質 23.2g 脂質 16.2g カルシウム 236mg 鉄分 2.2mg 献立の平均栄養価 完了期•乳児 エネルギー 433Kcal 蛋白質 18.9g 脂質 13.4g カルシウム 207mg 鉄分 1.7mg

ロールパン、じゃが いも、ホットケーキ 粉、ホイップクリー

ム、マヨドレ、グラニュー糖、油、三温

牛乳、鶏もも肉、調 製豆乳

すいか、たまねぎ、

にんじん、なし、カットトマト缶詰、

なす、コーン、きゅ うり

脂

食塩、コンソメ、お ろしにんにく、おろ ししょうが、パセリ

カルシウム 114 mg 192 mg

エネルギー 442 kcal 599 kcal

カルシウム 184 mg 199 mg

質 21.7 g 27.6 g

22.4 g

たんぱく質 16.9 g

※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。

すいか

*ロールパン

ポテトサラダ

お誕生日会 オニオンスープ

鶏肉のトマトソースがけ

27

火

※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。

*8/13・27(火)のロールパンはO・1歳児は無添加食パンを提供予定です。

お誕生日ケーキ(なし)

牛乳