

日／曜	献立名	午前おやつ	材料名（昼食・午後おやつ）				栄養価	
		午後おやつ	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	完了期・乳児	幼児
1・29 木	ご飯 オレンジ 鶏肉のレモン焼き そぼろ納豆 お麩と豆腐のすまし汁	牛乳	米、焼ふ、三温糖、油、ごま油	牛乳、鶏肉、木綿豆腐、鶏ひき肉、挽きわり納豆	オレンジ、ごまつな、にんじん、えのきたけ、ねぎ、レモン果汁、焼きのり、塩こんぶ、カットわかめ	かつおだし汁、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、おろししょうが、おろしにんにく	エネルギー	418 514 kcal
		牛乳					たんぱく質	21.7 26.3 g
		塩こんぶおにぎり					脂質	10.9 12.5 g
							カルシウム	198 214 mg
2・16 金	麻婆豆腐丼 ナムル ワンタンスープ なし	牛乳	さつまいも、米、片栗粉、ぎょうざの皮、三温糖、ごま油	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、ハム、淡色みそ、きな粉	なし、ごまつな、にんじん、もやし、たまねぎ、ねぎ、にら、コーン、しいたけ、ごま	かつおだし汁、しょうゆ、本みりん、酒、中華だしの素、食塩、おろしにんにく、おろししょうが	エネルギー	441 540 kcal
		牛乳					たんぱく質	16.9 21.0 g
		さつまいももち（きな粉）					脂質	13.4 16.4 g
							カルシウム	238 272 mg
3 土	ハヤシライス しょうゆドレッシングサラダ ゼリー		米、ロールパン、じゃがいも、油、小麦粉、マヨドレ、三温糖	豚肉、ツナ水煮缶、豆乳	りんごジュース、ゼリー、たまねぎ、キャベツ、にんじん、もやし、きゅうり、トマト缶詰、ごま	かつおだし汁、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、ハヤシルウ、コンソメ（減塩）、食塩、おろしにんにく	エネルギー	487 627 kcal
							たんぱく質	14.2 18.2 g
							脂質	13.8 17.3 g
							カルシウム	51 66 mg
5・19 月	ご飯 オレンジ 豚肉としめじのソース炒め 大学かぼちゃ なすのみそ汁	牛乳	米、三温糖、油、片栗粉	牛乳、豚肉、淡色みそ、油揚げ、いわし(煮干し)	ぶどうジュース、かぼちゃ、たまねぎ、オレンジ、なす、しめじ、粉かんでん、黒ごま	中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、酒	エネルギー	442 518 kcal
		牛乳					たんぱく質	18.2 21.9 g
		ぶどうゼリー					脂質	13.7 13.6 g
		せんべい					カルシウム	186 200 mg
6・20 火	ご飯 柿 炒り鶏 ブロッコリーのしらす和え もやしとなめこのみそ汁	牛乳	米、じゃがいも、三温糖、油	牛乳、鶏もも肉、淡色みそ、しらす干し、いわし(煮干し)	かき、ブロッコリー、だいこん、にんじん、もやし、なめこ、しいたけ、コーン、ほうれんそう、ごま	かつおだし汁、しょうゆ、酢、本みりん、酒、食塩	エネルギー	441 529 kcal
		牛乳					たんぱく質	16.9 20.1 g
		わかめおにぎり					脂質	12.1 14.0 g
							カルシウム	187 201 mg
7・21 水	ご飯 バナナ 鮭のコーンマヨ焼き 根菜のきんぴら炒め 豆腐としめじのみそ汁	牛乳	米、米粉、三温糖、揚げ油、マヨドレ、グラニュー糖、ごま油	牛乳、さけ、木綿豆腐、豆乳、おかから、淡色みそ、いわし(煮干し)	バナナ、れんこん、だいこん、ごぼう、にんじん、しめじ、クリームコーン、いんげん、たまねぎ、コーン	酒、しょうゆ、本みりん	エネルギー	444 545 kcal
		牛乳					たんぱく質	19.8 23.9 g
		米粉のおからドーナツ					脂質	12.4 14.8 g
							カルシウム	206 228 mg
8・22 木	ボークカレーライス 切り干し大根のマヨサラダ ヨーグルト	牛乳	米、じゃがいも、油、小麦粉、焼ふ、無塩バター、マヨドレ、グラニュー糖	牛乳、ヨーグルト(加糖)、豚肉、豆乳、ちくわ	たまねぎ、にんじん、切り干しだいこん、きゅうり、トマト缶詰	かつおだし汁、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、コンソメ（減塩）、みりん、カレー粉、食塩、おろしにんにく、おろししょうが	エネルギー	497 610 kcal
		牛乳					たんぱく質	20.2 23.8 g
		ココアお麩ラスク					脂質	19.0 22.6 g
							カルシウム	272 284 mg
9・23 金	ご飯 バナナ 鶏肉の塩こうじ焼き ブロッコリーのおかかチーズ和え けんちん汁	牛乳	米、無添加食パン、さといも、ごま油、三温糖	牛乳、鶏もも肉、チーズ、油揚げ、かつお節	ブロッコリー、バナナ、にんじん、だいこん、いちごジャム、ねぎ、しいたけ、ごま	かつおだし汁、塩こうじ、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、おろししょうが	エネルギー	403 528 kcal
		牛乳					たんぱく質	19.6 24.6 g
		ジャムサンド					脂質	10.3 12.5 g
							カルシウム	192 208 mg
13 火	ご飯 オレンジ さばのかば焼き ひじきサラダ チンゲン菜のみそ汁	牛乳	米、小麦粉、三温糖、片栗粉、油、マヨドレ	牛乳、さんま、ツナ水煮缶、淡色みそ、いわし(煮干し)	オレンジ、チンゲンサイ、キャベツ、にんじん、きゅうり、えのきたけ、コーン、ひじき、しょうが	しょうゆ、みりん、酢、酒	エネルギー	453 550 kcal
		牛乳					たんぱく質	16.0 19.0 g
		みそ蒸しパン					脂質	17.1 20.6 g
							カルシウム	221 241 mg
14・28 水	ご飯 バナナ れんこんバーグ はくさいの浅漬け さつま汁	牛乳	じゃがいも、米、さつまいも、油、三温糖、小麦粉	牛乳、豚ひき肉、淡色みそ、いわし(煮干し)	バナナ、はくさい、たまねぎ、れんこん、トマト缶詰、きゅうり、にんじん、だいこん、マッシュルーム、ほうれんそう	酢、食塩、おろししょうが、コンソメ（減塩）	エネルギー	417 518 kcal
		牛乳					たんぱく質	14.7 18.3 g
		フライドポテト					脂質	13.8 17.6 g
							カルシウム	186 201 mg
15 木 絵本メニュー	ピラフ かぼちゃとにんじんのミルクスープ ベーコンサラダ バナナ	牛乳	米、じゃがいも、無塩バター、小麦粉、マヨドレ、グラニュー糖、油	牛乳、鶏肉、ベーコン、生クリーム	にんじん、バナナ、たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、ブルーベリー、オレンジ、レモン果汁	コンソメ（減塩）、食塩、しょうゆ、パセリ粉	エネルギー	450 544 kcal
		牛乳					たんぱく質	15.4 18.3 g
		フルーツスープ					脂質	14.6 17.6 g
		クラッカー					カルシウム	201 219 mg
17・31 土	豆乳担々麺 じゃがベーコン ゼリー		ゆで中華めん、じゃがいも、ホットケーキ粉、油、三温糖、無塩バター、ごま油	牛乳、豚ひき肉、豆乳、ベーコン、淡色みそ	ゼリー、たまねぎ、ごまつな、にんじん、いちごジャム	かつおだし汁、酒、しょうゆ、中華だしの素、食塩、おろしにんにく、おろししょうが、パセリ粉	エネルギー	431 552 kcal
		牛乳					たんぱく質	15.1 20.4 g
		ホットケーキ（ジャム）					脂質	12.6 17.4 g
							カルシウム	147 234 mg
24 土	ミートスパゲッティ さつまいもサラダ コンソメスープ ゼリー		ゼリー、スパゲティ、さつまいも、米、三温糖、油、ごま油	牛乳、豚ひき肉、ツナ水煮缶、粉チーズ、かつお節	たまねぎ、にんじん、トマト缶詰、きゅうり、コーン	かつおだし汁、ケチャップ、中濃ソース、酢、しょうゆ、食塩、コンソメ（減塩）、おろしにんにく	エネルギー	419 555 kcal
		牛乳					たんぱく質	15.0 20.6 g
		焼きおにぎり					脂質	9.8 14.1 g
							カルシウム	115 194 mg
26 月	ご飯 オレンジ サバのカレー風味焼き 小松菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	牛乳	米、小麦粉、無塩バター、グラニュー糖、三温糖、ごま油	牛乳、さば、粉チーズ、ちくわ、淡色みそ、豆乳、いわし(煮干し)	オレンジ、もやし、ごまつな、かぼちゃ、にんじん、なめこ、すりごま、カットわかめ	酒、本みりん、しょうゆ、カレー粉、食塩、おろしにんにく、おろししょうが	エネルギー	473 570 kcal
		牛乳					たんぱく質	20.4 24.4 g
		チーズクッキー					脂質	19.7 23.4 g
							カルシウム	264 295 mg
27 火 お誕生日会	食パン 柿 フライドチキン コーンサラダ コンソメスープ	牛乳	無添加食パン、ホットケーキ粉、じゃがいも、ホイップクリーム、三温糖、片栗粉、油、揚げ油、オリーブ油	牛乳、鶏肉、豆乳	かき、キャベツ、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、コーン、きゅうり、いんげん	かつおだし汁、塩こうじ、りんご酢、酒、食塩、コンソメ（減塩）、おろしにんにく、おろししょうが	エネルギー	417 565 kcal
		牛乳					たんぱく質	17.0 22.1 g
		お誕生日ケーキ					脂質	17.0 21.7 g
		かぼちゃ					カルシウム	176 188 mg
30 金 ハロウィン	ハロウィンドライカレーライス さつまいもスティック かぼちゃとベーコンの豆乳スープ バナナ	牛乳	米、さつまいも、ロールパン、小麦粉、グラニュー糖、揚げ油、無塩バター、三温糖、油	牛乳、豆乳、豚ひき肉、ベーコン	たまねぎ、バナナ、かぼちゃ、にんじん、しめじ、ほうれんそう、干しぶどう、トマト缶詰、焼きのり	かつおだし汁、コンソメ（減塩）、中濃ソース、食塩、カレー粉、おろしにんにく、おろししょうが	エネルギー	532 661 kcal
		牛乳					たんぱく質	18.7 22.8 g
		おばけちゃんパン					脂質	17.6 21.5 g
							カルシウム	189 207 mg

献立の平均栄養価

以上児
未満児

エネルギー
551kcal
エネルギー
444kcal

たんぱく質21.8g
たんぱく質17.8g

脂質16.8g
脂質13.8g

鉄分3.0mg
鉄分2.0mg

カルシウム220mg
カルシウム197mg

※食材の納入状況により献立を変更する場合があります。

※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。

※食パンは卵・牛乳・乳製品不使用のものを使用していますが、30日「おばけちゃんパン」のロールパンは乳・乳製品が含まれます。