## 献立表

2023年07月 か保育園 完了食

		U					休日函	,	, , ,
	献立名		材料名(昼食	・3時おやつ)		1.2才朝おやつ	栄	善	価
曜		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		午後おやつ			•
01	豚丼	米、さつまいも、小麦粉、 砂糖、ショートニング、三	ミルク、豚肉(ロース)、全 粉乳、米みそ(淡色辛み	バナナ、もやし、たまね ぎ、こまつな、ねぎ、人	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、食塩	オレンジ	エネルギ	£ - 41	10 kc
_	三食和え	温糖	そ)、米みそ(赤色辛み	参、あさつき、生姜	3,7,7,3,7,0,0,00	マンナウエハース	たんぱく	. 質 16	3.2 g
土	みそ汁(さつまいも・ねぎ)		そ)			バナナ	脂	質 13	3.3 g
_						ミルク	カルシウ		
				日曜日				- 10	<i>,</i> <u></u>
03	ひじきごはん	米、焼ふ、砂糖	鶏もも肉、凍り豆腐	りんご、人参、オクラ、干	かつお・昆布だし汁、しょ	グレープフルーツ	エネルギ	. — 3C	na kc
	高野豆腐の煮物			ししいたけ、みつば、ひじ き、さやえんどう、ほうれ	うゆ、本みりん、塩(並  塩)、食塩	野菜せんべい	たんぱく		
	すまし汁(麩・三つ葉)			んそう、キャベツ		りんご	脂		.9 g
	900/1 (処 二2米/					ほうじ茶	カルシウ		
04	やわらかごはん	米、砂糖、ひまわり油、は	豚肉(もも・脂身付)、豚肉	キャベツ、バナナ、きゅう	鳥がらだし汁、しょうゆ、	バナナ	エネルギ		
04	回鍋肉	るさめ(緑豆)	(ばら)、つぶしあん(砂糖添加)	り、たまねぎ、ピーマン、 こまつな、赤ピーマン、み			エホルマ		
	きゅうりのナムル		MW3U)	かん缶、人参、きくらげ		ほうじ茶			
<i>×</i>				(ゆで)、かんてん(粉)		はりし米	脂		2.5 g
	春雨スープ	* じゅがいち *** 7 **** 7 ***** **** ***** ***** ***** ***** ****	ミルク、鶏もも肉、米みそ	まめ」。オレンバン オク	かつお・昆布だし汁	10.1 ="	カルシウ		
05	やわらかごはん	まわり油、砂糖	(淡色辛みそ)、米みそ	<b>ラ、いんげん、だいこん</b>	200 EPIDICON	りんご	エネルギ		
	鶏肉のおろしポン酢がけ		(赤色辛みそ)	(おろし)、しめじ、赤 ピーマン、ほうれんそう、		米粉クッキー	たんぱく		
水	もやしのゆかり和え			生姜		オレンジ	脂		1.3 g
$\overline{}$	みそ汁(しめじ・いんげん)					ミルク	カルシウ		
06	やわらかごはん	米、小麦粉、砂糖、パン 粉、ひまわり油	ミルク、たら、牛乳、米み  そ(淡色辛みそ)、米みそ		かつお・昆布だし汁、中濃 ソース	オレンジ	エネルギ		
_	白身魚のパン粉焼き	1	(赤色辛みそ)	きゅうり、レモン果汁、レモン、生姜		レモンマフィン	たんぱく	. 質 15	j.7 g
木	きゃべつ和え			しノ、主安		グレープフルーツ	脂	質 5.	.7 g
_	みそ汁(小松菜)					ミルク	カルシウ	1 A 18	32 m
07	七夕そうめん	干し手延そうめん・手延ひ やむぎ、砂糖、ひまわり	ミルク、鶏ひき肉	とうがん、すいか、もも果 汁30%飲料、オクラ、人	かつお・昆布だし汁、本み	バナナ	エネルギ		
_	冬瓜のそぼろ煮	油、片栗粉		参、もも缶(黄桃)、とう	(ち)、しょうゆ	七夕ゼリー	たんぱく		
金				もろこし、いんげん、干し しいたけ、かんてん、かん		すいか	脂		.1 g
				てん (粉)		ミルク	カルシウ		
08	やわらかごはん	米、小麦粉、砂糖、ショー			かつお・昆布だし汁、しょ	オレンジ	エネルギ		
	鶏肉のくわ焼き	トニング	乳、米みそ(淡色辛み そ)、米みそ(赤色辛み	し、なす、ピーマン、えの きたけ、生姜	うゆ、本みりん、塩(並塩)、食塩		たんぱく		
+	もやしとピーマンの炒め物		そ)				脂		5.4 g
	みそ汁(えのき・なす)					ミルク	カルシウ		
	07 C/1 (2006 - 129)			日曜日		~///	73 10 2 2	ZA 16	33 111
10	やわらかごはん	米、小麦粉、さつまいも、	ミルク、さけ、脱脂練乳、		かつお・昆布だし汁、しょ	06.7	T > 11 +	20	- 1
10		砂糖、ショートニング、ひまわり油	米みそ(淡色辛みそ)、	ベツ、いんけん、刻みこん	つゆ、本みりん、塩(亚	I	エネルギ		
	鮭の塩焼き	まわり油	卵、米みそ(赤色辛みそ)	ぶ、人参、干ししいたけ、 生姜	塩)、艮塩		たんぱく		
	切り昆布の煮物					オレンジ	脂		1.7 8
	みそ汁(きゃべつ・玉ねぎ)	米、ひまわり油	鶏ひき肉、とろけるチー	とうもろこし、たまねぎ、	鳥がらだし汁、コンソメ	ミルク	カルシウ	<u>Д</u> 18	36 m
11	チキンドリア	木、ひなわり油	ズ、牛乳、レンズまめ	すいか、かぼちゃ、モロヘ		グレープフルーツ	1		
_	温野菜(かぼちゃ・赤パプリカ・黄パプリカ)		(乾)	イヤ、人参、赤ピーマン、 黄ピーマン、りんご、にん			たんぱく		
火	モロヘイヤスープ			にく、生姜		すいか	脂		.8 e
)						ほうじ茶	カルシウ		
12	やわらかごはん	米、三温糖、片栗粉	絹ごし豆腐、豚肉(ばら)、 こしあん(生)、米みそ	なす、りんご、えのきた け、みかん缶、たまねぎ、	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、塩(並	オレンジ	エネルギ		
_	豆腐と野菜の味噌炒め	1	(甘みそ)	人参、ピーマン、あさつ	塩)、塩(精製塩)	水ようかん	たんぱく	. 質 10	).1 8
水	なすと大葉のポン酢和え	1		き、しそ、干ししいたけ、 にんにく、生姜、かんてん		りんご	脂	質 9	.6 g
_	みそ汁(えのき・あさつき)			クック		ほうじ茶	カルシウ		
13	食パン	食パン、ホットケーキミックス、三温糖	ミルク、あじ、牛乳、ピザ 用チーズ、バター	オレンジ、グリーンアスパ ラガス、かぼちゃ、パイ	鳥がらだし汁、コンソメ、 パセリ粉	りんご	エネルギ		
_	鯵のイタリアン焼き	ノ <i>ヘ</i> 、一畑 <sup>桁</sup>	m, A, NO-	ナップル、人参、ホールト		パインケーキ	たんぱく		. –
木	アスパラサラダ	1		マト缶詰、たまねぎ、にんにく、生姜		ミルク	脂		.2 g
_	人参スープ オレンジ	1					カルシウ		
14	やわらかごはん	米、ひまわり油、片栗粉	ミルク、鶏もも肉、絹ごし	なす、オレンジ、オクラ、		グレープフルーツ	エネルギ		
	鶏肉となすの煮物		豆腐、米みそ(淡色辛み そ)、米みそ(赤色辛み	人参、えだまめ、たまね ぎ、みょうが、コーン缶、	うゆ、本みりん、酢、コン  ソメ	枝豆ピラフ	たんぱく		
余	オクラの浅漬け	1	₹)	あさつき、生姜		オレンジ	脂		.9 e
<u>ж</u>	みそ汁(豆腐・みょうが)	1				牛乳	カルシウ		
15	豚丼	米、さつまいも、小麦粉、	ミルク、豚肉(ロース)、全	バナナ、もやし、たまね バナナ	かつお・昆布だし汁、しょ	オレンジ	エネルギ		
'3		砂糖、ショートニング、三 温糖	粉乳、米みそ(淡色辛み	ぎ、こまつな、ねぎ、人	うゆ、本みりん、食塩		4		
	三食和え	/프 서급	そ)、米みそ(赤色辛み そ)	参、あさつき、生姜			たんぱく		
II	みそ汁(さつまいも・ねぎ)					バナナ	脂		3.3 8
_						ミルク	カルシウ	Д 19	)5 m.
				日曜日					

В	+1	<u> </u>	材料名(昼食	<ul><li>3時おやつ)</li></ul>		1.2才朝おやつ		<u>~</u>	
曜	献立名	熱と力になるもの		体の調子を整えるもの	調味料	午後おやつ	栄	食 1	価
UŒ		MC251C-0C & CC2	mm ( 13 ( 13 (	海の日	0391011	1 200 ( 2	<u> </u>		
18	やわらかごはん	米、砂糖、ひまわり油、は		キャベツ、バナナ、きゅう		バナナ	エネルキ	= 000	kcal
	回鍋肉	るさめ (緑豆)	(ばら)、つぶしあん(砂糖添加)	り、たまねぎ、ピーマン、こまつな、赤ピーマン、み	コンソメ、食塩	<u></u>  あんみつ	これが く		
			(ukwu)	かん缶、人参、きくらげ					
X	きゅうりのナムル			(ゆで)、かんてん(粉)		ほうじ茶 	脂	質 12.5	
_	春雨スープ	米、じゃがいも、米粉、ひ	ミルク 弾士士内 坐みそ	土わし、オレンバ オク	かつお・昆布だし汁	10.1 =	カルシウ		
	やわらかごはん	まわり油、砂糖	(淡色辛みそ)、米みそ	<b>ラ、いんげん、だいこん</b>	12, 292 • EFIDE OV	りんご	エネルキ		
	鶏肉のおろしポン酢がけ		(赤色辛みそ)	(おろし)、しめじ、赤 ピーマン、ほうれんそう、		米粉クッキー	たんぱく		
水	もやしのゆかり和え			かぼちゃ、生姜		オレンジ	脂	質 16.3	
)	みそ汁(しめじ・いんげん)					ミルク	カルシウ		
20	五目焼きうどん	うどん、小麦粉、砂糖、ひ まわり油	ミルク、豚肉(もも・脂身  付)、豚肉(ばら・脂身付)、	すいか、トマト、グレープ フルーツ、もやし、たまね		オレンジ	エネルキ	= 378	3 kcal
_	トマト		牛乳	ぎ、キャベツ、人参、わか		レモンマフィン	たんぱく	、質 14.2	2 g
木	わかめスープ			め(生)、レモン果汁、レモン		ミルク	脂	質 15.8	3 g
$\overline{}$	すいか						カルシウ		
21	やわらかごはん			すいか、キャベツ、もも果		バナナ	エネルキ		
_	白身魚のパン粉焼き	パン粉	色辛みそ)、米みそ(赤色   辛みそ)	汁30%飲料、こまつな、 トマト、もも缶(黄桃)、	ソース	ももゼリー	たんぱく		
	きゃべつ和え			きゅうり、生姜、かんてん(粉)		すいか	脂	質 9.9	
<u> </u>	みそ汁(小松菜)			(A)J)		ミルク	カルシウ		
22	やわらかごはん	米、小麦粉、砂糖、ショー	ミルク、鶏もも肉、全粉	グレープフルーツ、もや	かつお・昆布だし汁、しょ	オレンジ	エネルキ		
22		トニング	乳、米みそ(淡色辛み そ)、米みそ(赤色辛み	し、なす、ピーマン、えの	うゆ、本みりん、塩(並	L			
_	鶏肉のくわ焼き		そ) 、木みて(加出羊み	きたけ、生姜	塩)、食塩		たんぱく		
	もやしとピーマンの炒め物						脂	質 16.4	
)	みそ汁(えのき・なす)					ミルク	カルシウ	) ム <sub>193</sub>	3 mg
		Total and the second		日曜日			•		
24	やわらかごはん	米、小麦粉、さつまいも、 砂糖、ショートニング、ひ	ミルク、さけ、脱脂練乳、 米みそ(淡色辛みそ)、	オレンジ、たまねぎ、キャ ベツ、いんげん、刻みこん	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、塩(並	りんご	エネルキ		
$\widehat{}$	鮭の塩焼き	まわり油	卵、米みそ(赤色辛みそ)	ぶ、人参、干ししいたけ、 生姜		鉄入りビスケット	たんぱく	質 17.8	3 g
月	切り昆布の煮物			主安		オレンジ	脂	質 11.7	7 g
$\overline{}$	みそ汁(きゃべつ・玉ねぎ)					ミルク	カルシウ	カ 186	3 mg
25	チキンドリア	米、ひまわり油	鶏ひき肉、とろけるチー	とうもろこし、たまねぎ、	鳥がらだし汁、コンソメ	グレープフルーツ	エネルキ		
_	温野菜(かぼちゃ・赤パプリカ・黄パプリカ)		ズ、牛乳、レンズまめ (乾)	すいか、かぼちゃ、モロヘ イヤ、人参、赤ピーマン、			たんぱく		
火	モロヘイヤスープ			黄ピーマン、りんご、にん にく、生姜		すいか	脂	質 9.8	
_				IC (Y I)		ほうじ茶	カルシウ		
26	やわらかごはん	米、三温糖、片栗粉	絹ごし豆腐、豚肉(ばら)、		かつお・昆布だし汁、しょ	オレンジ	エネルキ		
20	豆腐と野菜の味噌炒め		こしあん(生)、米みそ (甘みそ)	け、みかん缶、たまねぎ、 人参、ピーマン、あさつ	うゆ、みりん、塩(並 塩)、塩(精製塩)	水ようかん	こんぱく		
			(10,70)	き、しそ、干ししいたけ、	血/、血(柏胶血/	りんご			
	なすと大葉のポン酢和え			にんにく、生姜、かんてん クック		_	脂	質 9.6	
	みそ汁(えのき・あさつき)	食パン じゅがいも ホッ	ミルク 豚肉(ローフ) 生	  バナナ、ブロッコリー、パ	良がらだし汁 しょうめ		カルシウ		
	食パン	トケーキミックス、三温	乳、バター	イナップル、トマト、レタ		バナナ	エネルキ		
<u> </u>	ポークジンジャー	糖、小麦粉		ス、たまねぎ、生姜、にんにく		パインケーキ	たんぱく		
木	ブロッコリーサラダ					バナナ	脂	質 14.0	
$\overline{}$	レタススープ	77 + 16 10 + 11 - 17 - 11	NU 5 30-1-1- 42-1-1	 	140±100	ミルク	カルシウ		
28	やわらかごはん	米、ひまわり油、片栗粉	ミルク、鶏もも肉、絹ごし 豆腐、米みそ(淡色辛み	なす、オレンジ、オクラ、 人参、えだまめ、たまね	かつお・昆布だし汁、しょ うゆ、本みりん、酢、コン	グレープフルーツ	エネルキ	= 395	5 kcal
_	鶏肉となすの煮物		そ)、米みそ(赤色辛みそ)		ソメ	枝豆ピラフ	たんぱく	質 18.0	) g
金	オクラの浅漬け			めじって、主安		オレンジ	脂	質 8.9	) g
$\overline{}$	みそ汁(豆腐・みょうが)					ミルク	カルシウ	) ム <sub>175</sub>	5 mg
29	豚丼	米、さつまいも、小麦粉、	ミルク、豚肉(ロース)、全		かつお・昆布だし汁、しょ	オレンジ	エネルキ		
_	三食和え	砂糖、ショートニング、三 温糖	そ)、米みそ(赤色辛み	ぎ、こまつな、ねぎ、人 参、あさつき、生姜	うゆ、本みりん、食塩		たんぱく		
+	みそ汁(さつまいも・ねぎ)		そ)			バナナ	脂	質 13.3	
	2 2.2 2 3 (8.2)					ミルク	カルシウ		
							,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	4 195	۱۱۱۶ ر
21	ひじきごはん	米、焼ふ、砂糖	鶏もも肉、凍り豆腐		かつお・昆布だし汁、しょ	グレープフルーツ	エカル+	2	koo!
31				りんご、人参、オクラ、干ししいたけ、みつば、ひじ	うゆ、本みりん、塩(並 食り		4		
	高野豆腐の煮物			き、さやえんどう、ほうれ んそう、キャベツ	塩ノ、 民塩		たんぱく		
月	すまし汁(麩・三つ葉)					りんご	脂	質 7.9	
$\overline{}$						ほうじ茶	カルシウ	74 85	) mg