

献立表

2024年01月
こじか保育園 幼児食

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				1,2才朝おやつ 午後おやつ	栄養価
		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		
正月休み							
正月休み							
正月休み							
04	正月にゆうめん (ゆかりおにぎり みかんなます)	さつまいも、米、干し手延そうめん・手延ひやむぎ、三温糖、砂糖	鶏もも肉(皮付き)	だいこん、にんじん、干ししいたけ、りんご、みかん、しそ、みつば	しょうゆ(うすくち)、本みりん、食塩、酢	オレンジ りんごきんとん ほうじ茶	エネルギー 457 kcal たんぱく質 15.4 g 脂質 6.3 g カルシウム 66 mg
05	チキンカレー (スティック野菜 コンソメスープ)	米、じゃがいも、ホットケーキミックス、白玉粉、ひまわり油	牛乳、鶏もも肉、粉チーズ、生クリーム(乳脂肪)、ヨーグルト(無糖)、チーズ、バター	にんじん、たまねぎ、だいこん、グリーンアスパラガス、キウイフルーツ、りんご、パセリ	鳥がらだし汁、カレーウ、コンソメ	グレープフルーツ ボンデケーキ キウイフルーツ 牛乳	エネルギー 674 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 26.7 g カルシウム 328 mg
06	豚丼 (三食和え みそ汁(なめこ・ねぎ))	米、小麦粉、砂糖、ショートニング、三温糖	牛乳、豚肉(ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	バナナ、たまねぎ、ごまつな、にんじん、もやし、なめこ、ねぎ、あさつき	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん	りんご 麦ふあーウエハース バナナ 牛乳	エネルギー 612 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 20.9 g カルシウム 187 mg
日曜日							
成人の日							
09	タンメン (蒸し餃子)	生中華めん、三温糖、ひまわり油、ごま油	牛乳、豚肉(もも・脂身付)、豚肉(ばら・脂身付)、卵(黄)	かぼちゃ、グレープフルーツ、キャベツ、もやし、にんじん、にら、干しぶどう	しょうゆ、コンソメ	オレンジ パンブキンパイ グレープフルーツ 牛乳	エネルギー 596 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 21.0 g カルシウム 325 mg
10	ごはん (鮭の塩焼き さつまいもと切り昆布の煮物 みそ汁(もやし・小松菜))	米、さつまいも、砂糖、油	さけ、米みそ(淡色辛みそ)、えび、米みそ(赤色辛みそ)	りんご、ごまつな、ごぼう、いんげん、もやし、にんじん、刻みこんぶ、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ(うすくち)、本みりん、塩(並塩)、食塩	バナナ 海老の華せんべい りんご ほうじ茶	エネルギー 453 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 4.6 g カルシウム 103 mg
11	五目混ぜごはん (厚揚げの煮物 すまし汁(えのき・わかめ))	米、砂糖、さつまいも	生揚げ、豚肉(もも)、あずき(乾)	みかん、にんじん、ほうれんそう、えのきだけ、ごぼう、わかめ(生)、さやえんどう、干ししいたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、みりん、食塩、塩(並塩)	グレープフルーツ おしるこ みかん ほうじ茶	エネルギー 521 kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 10.5 g カルシウム 231 mg
12	ごはん (親子煮 大根のゆかり和え みそ汁(さつまいも・玉ねぎ))	米、さつまいも、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ヨーグルト(無糖)、卵、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	たまねぎ、だいこん、バナナ、にんじん、ブルーベリージャム、糸みつば	かつお・昆布だし汁、本みりん、しょうゆ	りんご ブルーベリーヨーグルト 牛乳	エネルギー 476 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 12.3 g カルシウム 230 mg
13	えびピラフ (温野菜(かぼちゃ・かぶ) オニオンスープ)	米、小麦粉、砂糖、ショートニング、マーガリン、ひまわり油	牛乳、えび(むき身)	たまねぎ、オレンジ、かぼちゃ、かぶ、ピーマン、にんじん、マッシュルーム、コーン缶	鳥がらだし汁、コンソメ	バナナ マリービスケット オレンジ 牛乳	エネルギー 584 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 15.1 g カルシウム 191 mg
日曜日							
15	ごはん (カレイの煮つけ 白菜の即席漬け みそ汁(しめじ・油揚げ))	米、小麦粉、黒砂糖、ひまわり油、砂糖	牛乳、かれい、豆乳、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	オレンジ、はくさい、ごまつな、しいたけ、しめじ、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、塩(並塩)	グレープフルーツ 黒糖パウンドケーキ オレンジ 牛乳	エネルギー 496 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 15.5 g カルシウム 281 mg
16	ごはん (回鍋肉 春雨サラダ わかめスープ)	米、砂糖、はるさめ(緑豆)、グラニュー糖、ごま、ごま油	牛乳、豆乳、豚肉(もも・皮下脂肪なし)、豚肉(ばら)、ハム	バナナ、キャベツ、赤ピーマン、ピーマン、ねぎ、わかめ(生)、いちごジャム・低糖度、きゅうり、きょうな、かんでん	鳥がらだし汁、しょうゆ、酢、コンソメ	りんご いちご豆乳プリン バナナ 牛乳	エネルギー 632 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 22.4 g カルシウム 208 mg

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				1,2才朝おやつ 午後おやつ		栄養価
		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			
17	ごはん ー 揚げだし豆腐 水 いんげんのゴマ和え ー みそ汁(白菜・しらす・あさつき)	米、焼豆、ひまわり油、片栗粉、ごま、砂糖	木綿豆腐、しらす干し、牛乳、米みそ(淡色辛みそ)、バター、米みそ(赤色辛みそ)	りんご、かぼちゃ、いんげん、はくさい、ピーマン、にんじん、ひじき、あさつき	かつお・昆布だし汁、本みりん、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ	オレンジ 麩の砂糖菓子 りんご ほうじ茶	エネルギー 503 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 12.7 g カルシウム 222 mg	
18	食パン ー ボークソテー 木 フロッコリーとコーンのマヨサラダ ー 人参スープ いちご	食パン、米、小麦粉、マヨネーズ(スプレッド)	牛乳、豚肉(ロース・脂身付)	いちご、にんじん、フロッコリー、れんこん、キャベツ、ごぼう、コーン缶、しょうが	鳥がらだし汁、コンソメ、しょうゆ、食塩	バナナ 根菜ピラフ 牛乳	エネルギー 620 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 23.8 g カルシウム 167 mg	
19	チキンカレー ー スティック野菜 金 コンソメスープ ー	米、じゃがいも、ホットケーキミックス、白玉粉、ひまわり油	牛乳、鶏もも肉、粉チーズ、生クリーム(乳脂肪)、ヨーグルト(無糖)、チーズ、バター	にんじん、たまねぎ、だいこん、グリーンアスパラガス、キウイフルーツ、りんご、パセリ	鳥がらだし汁、カレールウ、コンソメ	グレープフルーツ ボンデケーキ キウイフルーツ 牛乳	エネルギー 674 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 26.7 g カルシウム 328 mg	
20	豚丼 ー 三食和え 土 みそ汁(なめこ・ねぎ) ー	米、小麦粉、砂糖、ショートニング、三温糖	牛乳、豚肉(ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	バナナ、たまねぎ、ごまつな、にんじん、もやし、なめこ、ねぎ、あさつき	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん	りんご 麦ふあーウエハース バナナ 牛乳	エネルギー 612 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 20.9 g カルシウム 187 mg	
日曜日								
22	五目混ぜごはん ー 厚揚げの煮物 月 すまし汁(えのき・わかめ) ー	米、もち米、三温糖	生揚げ、豚肉(もも)、きな粉	りんご、にんじん、ほうれんそう、えのきだけ、ごぼう、わかめ(生)、さやえんどう、干しいたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、みりん、食塩、塩(並塩)	グレープフルーツ きな粉おはぎ りんご ほうじ茶	エネルギー 530 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 12.6 g カルシウム 201 mg	
23	ごはん ー 鮭の塩焼き 火 さつまいもと切り昆布の煮物 ー みそ汁(もやし・小松菜)	米、さつまいも、三温糖、砂糖	牛乳、さけ、卵(黄)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	かぼちゃ、グレープフルーツ、ごまつな、ごぼう、いんげん、もやし、にんじん、干しいたけ、刻みこんぶ、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ(うすくち)、本みりん、塩(並塩)	オレンジ パンキンバイ グレープフルーツ 牛乳	エネルギー 580 kcal たんぱく質 25.6 g 脂質 14.3 g カルシウム 234 mg	
24	豚汁うどん ー ほうれん草ともやしのごま和え 水	ゆでうどん、米、ごま	豚肉(もも)、豚肉(ばら)、米みそ(淡色辛みそ)、ツナ油漬缶	ほうれんそう、キウイフルーツ、ごまつな、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ、干しいたけ、あさつき、しょうが	かつお・昆布だし汁、みりん、しょうゆ、塩(精製塩)	バナナ ツナと大豆の炊き込み御飯 キウイフルーツ ほうじ茶	エネルギー 496 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 16.7 g カルシウム 125 mg	
25	ロールパン ー かじきのケチャップソース 木 きゃべつサラダ ー コーンスープ みかん	ロールパン、小麦粉、さつまいも、油、三温糖、ひまわり油、砂糖	牛乳、かじき、豆乳	みかん、キャベツ、にんじん、りんご、コーン缶、きゅうり	鳥がらだし汁、ケチャップ、みりん、ウスターソース、しょうゆ、コンソメ	グレープフルーツ さつまいもとりんごのマフィン 牛乳	エネルギー 635 kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 26.5 g カルシウム 207 mg	
26	ごはん ー 親子煮 金 大根のゆかり和え ー みそ汁(さつまいも・玉ねぎ)	米、さつまいも、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ヨーグルト(無糖)、卵、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	たまねぎ、だいこん、バナナ、にんじん、ブルーベリージャム、糸みつば	かつお・昆布だし汁、本みりん、しょうゆ	りんご ブルーベリーヨーグルト 牛乳	エネルギー 476 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 12.3 g カルシウム 230 mg	
27	えびピラフ ー 温野菜(かぼちゃ・かぶ) 土 オニオンスープ ー	米、小麦粉、砂糖、ショートニング、マーガリン、ひまわり油	牛乳、えび(むき身)	たまねぎ、オレンジ、かぼちゃ、かぶ、ピーマン、にんじん、マッシュルーム、コーン缶	鳥がらだし汁、コンソメ	バナナ マリービスケット オレンジ 牛乳	エネルギー 584 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 15.1 g カルシウム 191 mg	
日曜日								
29	ごはん ー カレイの煮つけ 月 白菜の即席漬け ー みそ汁(しめじ・油揚げ)	米、小麦粉、黒砂糖、ひまわり油、砂糖	牛乳、かだい、豆乳、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)	オレンジ、はくさい、ごまつな、しいたけ、しめじ、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、塩(並塩)	グレープフルーツ 黒糖パウンドケーキ オレンジ 牛乳	エネルギー 496 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 15.5 g カルシウム 281 mg	
30	ごはん ー 回鍋肉 火 春雨サラダ ー わかめスープ	米、砂糖、はるさめ(緑豆)、グラニュー糖、ごま、ごま油	牛乳、豆乳、豚肉(もも・皮下脂肪なし)、豚肉(ばら)、ハム	バナナ、キャベツ、赤ピーマン、ピーマン、ねぎ、わかめ(生)、いちごジャム・低糖度、きゅうり、きょうな、かんでん	鳥がらだし汁、しょうゆ、酢、コンソメ	りんご いちご豆乳プリン バナナ 牛乳	エネルギー 632 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 22.4 g カルシウム 208 mg	
31	ごはん ー 揚げだし豆腐 水 いんげんのゴマ和え ー みそ汁(白菜・しらす・あさつき)	米、焼豆、ひまわり油、片栗粉、ごま、砂糖	木綿豆腐、しらす干し、牛乳、米みそ(淡色辛みそ)、バター、米みそ(赤色辛みそ)	りんご、かぼちゃ、いんげん、はくさい、ピーマン、にんじん、ひじき、あさつき	かつお・昆布だし汁、本みりん、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ	オレンジ 麩の砂糖菓子 りんご ほうじ茶	エネルギー 503 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 12.7 g カルシウム 222 mg	