

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 (1食未満)	材 料 名			3時おやつ	
			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
01木	ご飯、卵の中華スープ、ヤンニョムチキン風、きゅうりの華風サラダ、梨	550(489) 22.2(20.4) 21.0(19.8) 1.2(1.0)	米、ホットケーキ粉、油、砂糖、片栗粉、ごま、ごま油	牛乳、鶏肉、ヨーグルト、とうふ、卵、ハム、みそ	なし、きゅうり、もやし、にんじん、ニンニク	酒、ケチャップ、酢、鶏がらだし、みりん、しょうゆ、食塩	牛乳、ヨーグルトケーキ
02金	ご飯、みそ汁、カレイのタルタル焼き、野菜と鶏肉の炒め物、バナナ	557(498) 33.0(29.1) 20.2(19.2) 1.3(1.1)	米、さつまいも、米粉、マヨネーズ、油、砂糖	牛乳、かれい、鶏肉、卵、豚肉、豆乳、チーズ、みそ	バナナ、キャベツ、トマト、たまねぎ、ねぎ、コーン、にんじん、パセリ	だし汁、食塩、鶏がらだし	牛乳、鶏肉のオーブン焼き
05月	ご飯、みそ汁、鶏肉のマーマレード焼き、枝豆の白和え、梨	560(497) 22.8(20.9) 16.3(16.1) 1.3(1.1)	米、米粉、さといも、さつまいも、油、片栗粉、砂糖、ごま	牛乳、鶏肉、豆乳、とうふ、みそ	なし、キャベツ、えだまめ、にんじん、みそ、チーズ、干ししぶどう、マーマレード、わかめ	だし汁、みりん、しょうゆ	牛乳、すくすく米粉のいがりボール
06火	ご飯、みそ汁、サーモンのポテト焼き、コールスローサラダ、バナナ	555(495) 28.2(25.2) 19.4(18.5) 2.0(1.6)	米、焼そばめん、じゃがいも、マヨネーズ、油、砂糖	牛乳、さけ、豚肉、鶏肉、ハム、みそ、チーズ、干しえび	バナナ、キャベツ、こまつな、にんじん、もやし、しめじ、コーン、ピーマン、あおのり、ニンニク	だし汁、ウスターソース、酢、食塩、鶏がらだし	牛乳、おやつ焼きそば
07水	◆郷土料理(宮崎)◆ ご飯、さぶ汁、チキン南蛮、ほうれん草のよごし、梨	589(520) 23.4(21.3) 20.3(19.2) 1.2(1.0)	米、さつまいも、上新粉、砂糖、米粉、マヨネーズ、ごま、油	牛乳、鶏肉、生揚げ、とうふ、卵、きな粉	にんじん、なし、ほうれんそう、トマト、しめじ、だいこん、ごぼう、ねぎ、きゅうり	だし汁、しょうゆ、酢、みりん、ケチャップ	牛乳、ねりくり
08木	ご飯、みそ汁、揚げ豆腐、きゃべつと鯖の和え物、オレンジ	529(478) 25.1(22.8) 17.0(16.9) 1.3(1.2)	米、砂糖、ごま	牛乳、ヨーグルト、とうふ、卵、豚肉、鶏肉、さば、みそ、高野豆腐	キャベツ、オレンジ、にんじん、ほうれんそう、ピーチジュース、黄桃、トマト、しいたけ、グリーンピース、ひじき	だし汁、しょうゆ、みりん、酢、食塩	牛乳、ピーチムース
09金	◆お月見献立◆ お月見カレー、チキンスープ、ブロッコリーの三色サラダ、バナナ	564(503) 21.1(19.6) 24.0(22.3) 1.6(1.4)	米、じゃがいも、ホットケーキ粉、砂糖、小麦粉、マヨネーズ、油、バター	牛乳、豚肉、鶏肉、ツナ、ホイップクリーム	バナナ、ブロッコリー、たまねぎ、キャベツ、にんじん、トマト、かぼちゃ、コーン、えのきたけ、グリーンピース	カレーウ、鶏がらだし、食塩	牛乳、月のうさぎケーキ
12月	ご飯、かきたま汁、鮭のちゃんちゃん焼き、かぼちゃのごまマヨサラダ、オレンジ	485(441) 31.3(27.7) 13.9(14.2) 1.3(1.2)	米、コーンフレーク、マヨネーズ、砂糖、ごま	牛乳、鶏肉、さけ、卵、とうふ、ハム、みそ	かぼちゃ、オレンジ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン、しめじ	だし汁、酒、しょうゆ、食塩、カレー粉	牛乳、鶏むねのコーンフレーク焼き
13火	◆お誕生日献立◆ ご飯、にんじんスープ、チーズハンバーグ、トマトサラダ、梨	586(517) 21.4(19.7) 23.5(21.8) 1.3(1.1)	米、米粉、砂糖、クッキー、油、片栗粉	牛乳、牛肉、豚肉、ウィンナー、ツナ、おから、卵、ホイップクリーム、チーズ	にんじん、なし、トマト、きゅうり、オレンジ、たまねぎ、コーン、ニンニク	ケチャップ、ココア、酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、誕生日ココアバナナケーキ
14水	ご飯、かぼちゃミルクスープ、ポークビーンズ、きゅうりとコーンのツナサラダ、バナナ	588(519) 23.2(21.2) 22.0(20.7) 1.6(1.4)	米、食パン、じゃがいも、バター、砂糖、油	牛乳、豚肉、大豆、ベーコン、ツナ、きな粉	たまねぎ、トマト、きゅうり、かぼちゃ、バナナ、にんじん、コーン、しめじ、ニンニク	ケチャップ、鶏がらだし、酢、食塩	牛乳、きなこトースト
15木	ご飯、みそ汁、豚肉のしょうが焼き、キャベツナサラダ、オレンジ	487(439) 27.0(24.2) 15.6(15.5) 1.4(1.2)	米、さといも、ビーフン、砂糖	牛乳、豚肉、鶏肉、ツナ、みそ、干しえび	キャベツ、オレンジ、こまつな、トマト、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、干しいたけ、しょうが	だし汁、みりん、酒、酢、しょうゆ、食塩、鶏がらだし	牛乳、焼きビーフン
16金	にんじんご飯、コーンスープ、鶏のから揚げ、おから入りポテトサラダ、バナナ	593(527) 23.9(21.8) 20.0(19.0) 1.5(1.3)	米、じゃがいも、さつまいも、砂糖、マヨネーズ、米粉、油	牛乳、鶏肉、卵、豆乳、ハム、おから	バナナ、にんじん、ブロッコリー、コーン、きゅうり、葉ねぎ、干しぶどう、しょうが、ニンニク	だし汁、しょうゆ、鶏がらだし、酒、みりん、食塩	牛乳、すくすく米粉のさつまいもケーキ
20火	ご飯、豆腐のスープ、中華風ローストチキン、ハンサンスー、オレンジ	528(471) 23.3(21.3) 18.0(17.4) 1.2(1.1)	米、片栗粉、はるさめ、砂糖、ごま、ごま油	牛乳、鶏肉、とうふ、豆乳、ハム、きな粉	オレンジ、ブロッコリー、たまねぎ、こまつな、しめじ、わかめ、ニンニク、しょうが	しょうゆ、酢、鶏がらだし、みりん、食塩	牛乳、牛乳もち
21水	◆鉄分強化DAY◆ ご飯、みそ汁、スペイン風オムレツ、レバー唐揚げ、バナナ	521(469) 23.2(21.3) 17.1(16.7) 1.3(1.1)	米、さつまいも、米粉、油、砂糖	牛乳、卵、鶏肉、ツナ、おから、みそ	バナナ、りんご、ブロッコリー、トマト、ねぎ、たまねぎ、干しぶどう、ピーマン、しょうが	だし汁、しょうゆ	牛乳、すくすく米粉のりんごケーキ
22木	ロールパン、きのこスープ、豆腐のミートグラタン、ブロッコリーとツナのサラダ、オレンジ	690(613) 33.7(30.3) 33.4(30.5) 2.4(2.0)	ロールパン、米、小麦粉、バター、マヨネーズ、パン粉、三温糖	牛乳、とうふ、豚肉、チーズ、さば、ベーコン、ツナ	ブロッコリー、オレンジ、トマト、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ピーマン、しめじ、ニンニク、しょうが、パセリ	ケチャップ、カレールウ、ウスターソース、鶏がらだし、食塩	牛乳、鯖カレー
26月	◆鉄分強化DAY◆ レバー入りミートスパゲティ、ほうれん草のみそ汁、ブロッコリーと卵のサラダ、オレンジ	558(499) 30.6(27.2) 20.3(19.3) 1.8(1.5)	スパゲティ、米、米粉、マヨネーズ、砂糖	牛乳、牛肉、卵、豚レバー、豚肉、大豆、鶏肉、ハム、みそ、チーズ	オレンジ、ほうれんそう、たまねぎ、ブロッコリー、ピーマン、にんじん、しいたけ	だし汁、ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、酒、食塩	牛乳、大豆ごはん
27火	ご飯、みそ汁、豚肉の香味焼き、もやしと小松菜のナムル、梨	574(508) 24.3(22.1) 21.2(20.0) 1.1(0.9)	米、米粉、オリーブ油、片栗粉、砂糖、ごま油、ごま	牛乳、豚肉、生揚げ、ツナ、きな粉、豆乳、みそ	なし、もやし、たまねぎ、ミニトマト、こまつな、にんじん、干しいたけ、しめじ、葉ねぎ、ニンニク	だし汁、しょうゆ、みりん、酒、酢、鶏がらだし	牛乳、米粉のきな粉クッキー
28水	◆世界の料理(タイ)◆ パッタイ、タイカレー風スープ、カイチャオ、ヨーグルト	629(545) 30.2(26.4) 20.0(19.0) 2.5(2.0)	中華めん、ホットケーキ粉、じゃがいも、砂糖、ごま油	牛乳、ヨーグルト、卵、鶏肉、豚肉、ホイップクリーム、えび、豆乳	バナナ、チンゲンサイ、キャベツ、たまねぎ、葉ねぎ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、しょうが、ニンニク	しょうゆ、ケチャップ、オイスターソース、鶏がらだし、食塩、カレー粉	牛乳、バナナホットケーキ
29木	ご飯、中華スープ、鶏肉と小松菜の中華煮、もやしときゅうりのごま和え、バナナ	555(496) 25.9(23.4) 18.2(17.6) 1.9(1.6)	米、食パン、片栗粉、マヨネーズ、ごま油、砂糖、ごま	牛乳、鶏肉、ツナ、豚肉、ハム	もやし、たまねぎ、こまつな、きゅうり、キャベツ、しいたけ、にんじん、ねぎ、えのきたけ、しょうが、ニンニク	しょうゆ、鶏がらだし、酢、食塩	牛乳、ツナきゅうりサンド
30金	ご飯、高野豆腐のみそ汁、あじのかばやし、干草焼き、ピンクグレープフルーツ	542(483) 35.0(30.6) 18.7(18.0) 1.7(1.4)	米、米粉、砂糖、片栗粉	牛乳、あじ、卵、大豆、鶏肉、高野豆腐、みそ	グレープフルーツ、ほうれんそう、トマト、ねぎ、にんじん、たまねぎ、干しいたけ、わかめ、ニンニク、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、酒、食塩	牛乳、大豆焼きナゲット

\* 千葉県産黒酢米を使用しております。

\* 献立変更の可能性があります。ご了承ください。

★保育園で初めて食べる食材が無いようご家庭で練習してきてください。

	以上児 目標量/平均栄養価	未満児 目標量/平均栄養価
熱量	630/562	530/501
タンパク質	26.0/26.4	20.0/23.8
脂質	16.7/20.0	14.0/19.1
食塩相当量	1.6/1.5	1.3/1.3

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で献立の栄養計算をしたため見かけ上、献立のエネルギーが低く示されています。献立のエネルギーが変わるのは、八訂での成分分析や計算方法の変更によるものです。献立自体は今までの内容と変わっておりませんので、実際に摂取しているエネルギー量が減ったわけではありません。準備が整い次第、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に準拠した栄養目標量を定める予定です。