



2022年9月 幼児食献立表



日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 は未測定	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、鶏肉のオープン焼き
05 月	◆郷土料理(宮崎)◆ ご飯、さば汁、チキン南蛮、ほうれん草のよこし、オレンジ	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、オレンジ、ほうれん草、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
06 火	ご飯、みそ汁、擬製豆腐、きゃべつと鯖の和え物、バナナ	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、ゼラチン	キャベツ、バナナ、にんじん、ほうれん草、パイナップルジュース、いちご、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、いちごのムース
07 水	ご飯、豆腐のスープ、中華風ローストチキン、パンサンスー、梨	528(471) 23.3(21.3) 18.0(17.4) 1.2(1.1)	米、片栗粉、はるさめ、砂糖、ごま油	牛乳、鶏肉、とうふ、豆乳、ハム、きな粉	なし、ブロッコリー、たまねぎ、きゅうり、えのきたけ、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
08 木	ご飯、みそ汁、サーモンのポテト焼き、コールスローサラダ、オレンジ	555(495) 28.2(25.2) 19.4(18.5) 2.0(1.6)	米、焼きそばめん、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	オレンジ、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
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	カレールウ、鶏がらだし、食塩	牛乳、月のうさぎケーキ
12 月	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、オレンジ	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、オレンジ、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
13 火	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、バナナ	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、バナナ、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
14 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、ウスターソース、鶏がらだし、食塩、カレー粉	牛乳、バナナホットケーキ
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、食塩	牛乳、すくすく米粉のさつまいもケーキ
20 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
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、バナナ	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、チーズ	バナナ、ほうれん草、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、コンソメ	牛乳、大豆ごはん
27 火	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、たまねぎ、コーン、干しぶどう、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
28 水	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
29 木	◆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、オレンジ	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、ハム、ツナ、おから、卵、ホイップクリーム、チーズ	にんじん、オレンジ、トマト、きゅうり、バナナ、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
30 金	ご飯、高野豆腐のみそ汁、あじのかばやき、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、ほうれん草、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

*埼玉県産彩のきすな使用しております。

*献立変更の可能性がります。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		未満児	
	目標量/平均栄養価	目標量/平均栄養価	目標量/平均栄養価	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。