

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未満児	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金	ご飯、中華卵スープ、赤魚の野菜あんかけ、冷しゃぶ風サラダ、バナナ	527(474) 33.2(29.3) 16.5(16.3) 1.2(1.1)	米、米粉、油、片栗粉、砂糖	牛乳、あかうお、鶏肉、豚肉、卵、豆腐、チーズ、削り節	バナナ、キャベツ、たまねぎ、もやし、コーン、ねぎ、にんじん、えのきたけ、ピーマン、干しいたけ、しょうが	酒、酢、しょうゆ、鶏がらだし、食塩	牛乳、鶏肉のオープン焼き
04月	ご飯、なめこのみそ汁、親子煮、小松菜とじゃこの和え物、プチゼリー	540(481) 23.3(21.2) 19.3(18.5) 1.6(1.4)	米、ホットケーキ粉、砂糖、油、プチゼリー	牛乳、鶏肉、ヨーグルト、卵、油揚げ、しらす干し、みそ	にんじん、たまねぎ、だいこん、こまつな、ねぎ、なめこ、グリーンピース、干しいたけ	だし汁、しょうゆ、酢、食塩	牛乳、ヨーグルトケーキ
05火	ご飯、カボチャのミルクスープ、ハンバーグ、フロッコリーと卵のサラダ、バナナ	680(597) 29.9(26.6) 25.2(23.2) 1.7(1.5)	米、片栗粉、マヨネーズ、三温糖、バター	牛乳、牛肉、豚肉、さば、卵、鶏肉、ハム、おから	トマト、バナナ、かぼちゃ、フロッコリー、にんじん、たまねぎ、ピーマン、ニンニク、しょうが	カレールウ、ケチャップ、ウスターソース、中濃ソース、鶏がらだし、食塩	牛乳、鯖カレー
06水	◆鉄分強化DAY◆ ご飯、みそ汁、野菜と鶏肉の炒め物、レバー唐揚げ、オレンジ	548(487) 25.5(23.1) 20.1(19.1) 1.2(1.1)	米、米粉、油、砂糖	牛乳、鶏肉、鶏レバー、生揚げ、卵、おから、みそ	オレンジ、キャベツ、かぼちゃ、ピーマン、たまねぎ、ブルーベリージャム、にんじん、えのきたけ、コーン、しょうが	だし汁、しょうゆ、鶏がらだし	牛乳、すくすく米粉のブルーベリーケーキ
07木	◆七夕献立◆ 七夕冷やし中華、お星さまスープ、ジュウマイ、ポイルフロッコリー、バナナ	627(551) 28.9(25.8) 18.1(17.5) 2.2(1.9)	中華めん、ゼリー(青りんご)、砂糖、油、ごま油	牛乳、ヨーグルト、卵、チーズ、鶏肉、ハム、ゼラチン	たまねぎ、きゅうり、フロッコリー、にんじん、みかん、おくら、えのきたけ、レモン、バナナ	しょうゆ、酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、七夕チーズケーキ
08金	とうもろこしご飯、みそ汁、豚肉のしょうが焼き、キャベツサラダ、ピンクグレープフルーツ	530(479) 24.3(22.1) 17.7(17.5) 1.2(1.0)	米、砂糖、マヨネーズ	牛乳、ヨーグルト、豚肉、とうもろこし、みそ、ゼラチン	キャベツ、グレープフルーツ、フロッコリー、パイナップルジュース、パイナップル、たまねぎ、だいこん、こまつな、コーン、にんじん、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、酒	牛乳、パインのムース
11月	ご飯、とうがんの中華スープ、チーズダッカルビ風、チンゲンサイの和え物、バナナ	582(518) 20.7(19.3) 20.9(19.8) 1.5(1.3)	米、米粉、油、片栗粉、砂糖、ごま	牛乳、鶏肉、チーズ、豆腐、とうもろこし、みそ、干しいたけ	バナナ、チンゲンサイ、とうがん、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、えのきたけ、干しいたけ、わかめ、ニンニク、しょうが	みりん、しょうゆ、酢、ケチャップ、鶏がらだし	牛乳、すくすく米粉のいがくりボール
12火	ご飯、なすのみそ汁、赤魚のおろし煮、ミニがんも煮、オレンジ	503(451) 31.2(27.6) 16.4(16.2) 1.6(1.4)	米、さといも、片栗粉、砂糖	牛乳、あかうお、鶏肉、大豆、がんもどき、豚肉、みそ	だいこん、オレンジ、にんじん、なす、たまねぎ、しめじ、グリーンピース、干しいたけ、ニンニク、しょうが	だし汁、しょうゆ、酒、みりん、食塩	牛乳、大豆焼きナゲット
13水	◆世界の料理(モロッコ)◆ ロールパン、ハリラスープ、ケフタタジン、モロッカンサラダ、バナナヨーグルト	652(570) 29.1(25.9) 24.9(22.9) 1.7(1.5)	ロールパン、ホットケーキ粉、じゃがいも、片栗粉、砂糖、油	牛乳、ヨーグルト、豚肉、鶏肉、ハム、卵、大豆	バナナ、たまねぎ、きゅうり、トマト、にんじん、しめじ、赤ピーマン、干しいたけ、黄ピーマン、セロリ、ニンニク、パセリ	ウスターソース、酢、鶏がらだし、食塩、カレー粉	牛乳、フェッカ
14木	ご飯、わかめスープ、夏野菜たっぷりマーボー、パンサンスー、オレンジ	547(487) 20.6(19.1) 18.4(17.8) 1.6(1.4)	米、食パン、はるさめ、バター、砂糖、油、片栗粉、ごま油	牛乳、牛肉、豚肉、とうもろこし、卵、ハム、みそ、きな粉	オレンジ、ねぎ、トマト、きゅうり、キャベツ、なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、干しいたけ、わかめ、しょうが	酒、しょうゆ、酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、きなこトースト
15金	ご飯、みそ汁、あじの梅しそ焼き、千草焼き、ピンクグレープフルーツ	500(450) 29.4(26.2) 17.1(16.8) 1.4(1.2)	米、じゃがいも、片栗粉、砂糖	牛乳、あじ、卵、生揚げ、鶏肉、おから、チーズ、みそ	ミニトマト、ピンクグレープフルーツ、ほうれんそう、フロッコリー、たまねぎ、にんじん、うめびしお、干しいたけ、しそ	だし汁、酒、しょうゆ、みりん	牛乳、チーズ芋もち
19火	ご飯、みそ汁、じゃぶ煮風、にんじんしりしり、オレンジ	520(464) 23.1(21.1) 18.8(18.1) 1.4(1.2)	米、米粉、油、砂糖	牛乳、鶏肉、とうもろこし、豚肉、ツナ、卵、みそ、削り節	にんじん、オレンジ、こまつな、もやし、だいこん、バナナ、ねぎ、グリーンピース、わかめ	だし汁、しょうゆ、酒、ココア	牛乳、すくすくココアバナナケーキ
20水	◆郷土料理(岐阜)◆ ご飯、すまし汁、鶏ちゃん焼き、なすの甘辛炒め、ピンクグレープフルーツ	517(462) 19.8(18.5) 15.7(15.6) 1.3(1.1)	米、ホットケーキ粉、砂糖、ごま油、油	牛乳、鶏肉、豚肉、はんぺん、くりの甘露煮、みそ	グレープフルーツ、なす、キャベツ、もやし、だいこん、こまつな、たまねぎ、干しいたけ、にんじん、にら、さやいんげん、ニンニク、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、酒、食塩	牛乳、栗と干しぶどうのケーキ
21木	◆夏祭り献立◆ 焼きそば、カレー風スープ、鶏のから揚げ、ポイルフロッコリー、ミニトマト、バナナ	561(501) 23.9(21.8) 23.7(22.0) 1.8(1.5)	焼きそばめん、片栗粉、砂糖、油、米粉、マヨネーズ	牛乳、鶏肉、豚肉、ウインナー、豆腐、とうもろこし	バナナ、キャベツ、フロッコリー、にんじん、たまねぎ、こまつな、ミニトマト、コーン、しょうが、ニンニク、あおのり	みりん、鶏がらだし、中濃ソース、しょうゆ、酒、食塩、カレー粉	牛乳、たこ焼き風
22金	◆お誕生日献立◆ ジャムパン、スープシチュー、ローストチキン、マカロニサラダ、すいか	615(553) 29.2(26.7) 17.6(17.9) 1.5(1.3)	食パン、米粉、油、砂糖、いちごジャム、じゃがいも、マヨネーズ、マカロニ	牛乳、えび、鶏肉、アイスクリーム、卵、ハム	にんじん、たまねぎ、しめじ、トマト、もも、みかん、ニンニク、グリーンピース、きゅうり、コーン、すいか	しょうゆ、酢、鶏がらだし、みりん、食塩	牛乳、お誕生日パフェアイス
25月	ご飯、はるさめスープ、酢豚風、フロッコリーとツナのサラダ、オレンジ	650(570) 30.2(26.8) 25.3(23.3) 2.1(1.8)	米、食パン、片栗粉、マヨネーズ、はるさめ、油、砂糖	牛乳、豚肉、卵、ツナ、チーズ	フロッコリー、たまねぎ、オレンジ、にんじん、ピーマン、えのきたけ、わかめ、パセリ	しょうゆ、酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、たまごサンド
26火	ロールパン、コーンスープ、ポークビーンズ、コールスローサラダ、バナナ	516(461) 20.0(18.6) 15.8(15.7) 1.3(1.1)	ロールパン、じゃがいも、片栗粉、砂糖、油	牛乳、豚肉、豆腐、大豆、ハム、きな粉	クリームコーン、トマト、キャベツ、バナナ、にんじん、たまねぎ、コーン、葉ねぎ、ニンニク	ケチャップ、鶏がらだし、酢、食塩	牛乳、牛乳もち
27水	夏野菜カレー、ズッキーニのスープ、切干大根のごま和え、ヨーグルト	568(503) 22.1(20.3) 27.1(24.7) 2.0(1.6)	米、ホットケーキ粉、油、砂糖、ごま	牛乳、豚肉、ウインナー、鶏肉、ハム、卵、ヨーグルト	かぼちゃ、たまねぎ、トマト、なす、ズッキーニ、にんじん、きゅうり、しめじ、おくら、切り干しだいこん	カレールウ、酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、ミニアメリカンドッグ
28木	ご飯、みそ汁、豚肉の香味焼き、もやしと小松菜のナムル、ピンクグレープフルーツ	551(489) 21.5(19.9) 20.0(19.0) 1.0(0.9)	米、米粉、オリーブ油、片栗粉、砂糖、ごま油、ごま	牛乳、豚肉、鶏肉、きな粉、豆腐、みそ	グレープフルーツ、もやし、たまねぎ、こまつな、ミニトマト、なす、ごぼう、にんじん、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
29金	にんじんご飯、みそ汁、カレイのタルタル焼き、おから入りかぼちゃサラダ、オレンジ	491(442) 31.6(27.9) 16.6(16.3) 1.4(1.2)	米、マヨネーズ、コーンフレーク、砂糖	牛乳、鶏肉、かれい、卵、豚肉、おから、豆腐、ハム、チーズ、みそ	かぼちゃ、オレンジ、フロッコリー、たまねぎ、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、パセリ	だし汁、食塩、カレー粉	牛乳、鶏むねのコーンフレーク焼き

* 国産コシヒカリを使用しております。

* 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。

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。献立自体はこれ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。

	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	530/500
タンパク質	26.0/25.9	20.0/23.4
脂質	16.7/19.8	14.0/18.9
食塩相当量	1.6/1.5	1.3/1.3