

日付	献立	エネルギーたんぱく質脂質/塩分	熱と力になるもの	材血や肉や骨になるもの	料 名 体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ
O3 月	ご飯、卵の中華スープ、油淋鶏、も やしとわかめのナムル、りんご	()は未満児 577(510) 24.2(22.0) 20.7(19.6) 1.6(1.3)	米、ホットケーキ 粉、米粉、砂糖、 油、ごま	牛乳、鶏肉、ヨーグ ルト、卵、ハム	りんご、もやし、ブロッコリー、に んじん、ねぎ、コーン、しいたけ、 わかめ、ニンニク、しょうが	酢、しょうゆ、 酒、鶏がらだ し、食塩	牛乳、ヨーグルト ケーキ
O4 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	533(477) 32.5(28.6) 18.4(17.8) 1.7(1.4)	米、じゃがいも、 米粉、マヨネー ズ、油、砂糖	牛乳、鶏肉、さけ、 豆乳、ハム、みそ、 チーズ	パナナ、キャベツ、こまつな、にん じん、しめじ、コーン、パセリ、ニ ンニク	だし汁、酢、食塩	牛乳、鶏肉のオー ブン焼き
05 水	ご飯、みそ汁、豆腐のハンバーグ、 切干大根のごま和え、オレンジ	533(481)	米、じゃがいも、 砂糖、ごま	牛乳、ヨーグルト、 とうふ、卵、豚肉、 鶏肉、ハム、みそ	オレンジ、にんじん、いちご、トマト、たまねぎ、きゅうり、しいたけ、切り干しだいこん、グリンピース、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
06 木	ご飯、カブの中華スープ、回鍋肉、 きゅうりの華風サラダ、バナナ	551 (490)	米、片栗粉、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉、豆乳、 鶏肉、ハム、きな 粉、みそ	きゅうり、バナナ、キャベツ、か ぶ、もやし、にんじん、ピーマン、 しいたけ	しょうゆ、酢、 鶏がらだし、 酒、食塩	牛乳、牛乳もち
O7 金	◆郷土料理(石川)◆ ご飯、めった汁、鶏の治部煮、ほう れん草のごま和え、りんご	557(494) 21.5(19.8)	米、さつまいも、米 粉、甘納豆(あず き)、油、砂糖、焼 麩、片栗粉、ごま	牛乳、鶏肉、豚肉、 ツナ、卵、みそ	りんご、だいこん、にんじん、ほう れんそう、もやし、たまねぎ、しい たけ、ねぎ	だし汁、しょう ゆ、みりん、酒	牛乳、みたまケーキ
11 火	ご飯、かぼちゃミルクスープ、ポークビーンズ、ブロッコリーの三色サラダ、オレンジ	581 (513) 23.0 (21.1)	米、食パン、じゃ がいも、マヨネー ズ、バター、砂	牛乳、豚肉、大豆、 ツナ、ベーコン、き な粉	トマト、かぼちゃ、オレンジ、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、コーン、しめじ、ニンニク	ケチャップ、鶏 がらだし、食塩	牛乳、きなこトー スト
12 水	ご飯、ほうれん草の中華スープ、中 華風ローストチキン、きゃべつとハ ムの和え物、柿	509(452)	米、砂糖、ごま、	牛乳、鶏肉、豚肉、 ハム、ゼラチン	かき、キャベツ、オレンジ、ほうれんそう、こまつな、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ニンニク、しょうが	酒、酢、しょう ゆ、鶏がらだ し、みりん、食 塩	牛乳、オレンジゼ リー
13 木	ご飯、豆腐と大根のみそ汁、肉じゃ が、青菜のきつね和え、オレンジ	566(501) 22.0(20.2) 21.0(19.8) 1.4(1.2)	米、米粉、じゃが いも、油、しらた き、片栗粉、砂糖	牛乳、豚肉、豆乳、 とうふ、ハム、チー ズ、油揚げ、みそ、 かつお節	オレンジ、もやし、にんじん、たまねぎ、こまつな、だいこん、グリンピース	だし汁、みり ん、しょうゆ、 酒	牛乳、すくすく米 粉のいがぐりボー ル
14 金	◆世界の料理(フランス)◆ ロールパン、ポトフ、鮭のラタトゥ イユソースがけ、ニソワーズ風サラ ダ、ヨーグルト	577(516) 28.9(26.0) 22.7(21.9) 1.8(1.5)	ロールパン、じゃ がいも、砂糖、米 粉、油	牛乳、ヨーグルト、 さけ、ベーコン、 卵、ツナ	たまねぎ、トマト、きゅうり、キャベツ、にんじん、ミニトマト、なす、黄ピーマン、マーマレード、ニンニク	ココア、鶏がらだし、酢、食塩	牛乳、オレンジ ショコラケーキ
17	◆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	510(457) 23.2(21.2) 17.1(16.7) 1.3(1.1)	米、さつまいも、 米粉、油、砂糖	牛乳、鶏肉、鶏レ バー、豚肉、ツナ、 卵、おから、みそ	キャベツ、にんじん、オレンジ、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
18	ご飯、みそ汁、豚肉の甘辛煮込み、 小松菜とじゃこの和え物、柿	516(458) 24.7(22.3) 18.1(17.5) 1.5(1.3)	米、じゃがいも、 片栗粉、砂糖、米 粉、ごま	牛乳、豚肉、鶏肉、 おから、しらす干 し、チーズ、みそ	かき、こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、たけのこ、わかめ、しょうが、ニンニク	だし汁、しょう ゆ、みりん、 酢、食塩	牛乳、チーズ芋も ち
19 水	ご飯、きのこと豆のスープ、鶏肉のトマト煮込み、ブロッコリーのソテー、りんご	574(508) 23.9(21.8) 20.9(19.8) 1.1(1.0)	米、じゃがいも、 米粉、オリーブ 油、片栗粉、砂糖	牛乳、鶏肉、豚肉、 大豆、ベーコン、き な粉、豆乳	りんご、トマト、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、えのきたけ、しょうが、ニンニク	鶏がらだし、 しょうゆ、食塩	牛乳、米粉のきな 粉クッキー
20 木	ご飯、大根の中華スープ、八宝菜、 おから入りかぼちゃサラダ、オレン ジ	19.5(19.4) 1.4(1.2)	米、米粉、砂糖、 油、片栗粉、砂糖	牛乳、豚肉、とう ふ、ハム、チーズ、 うずら卵、卵、豆 乳、おから	はくさい、かぼちゃ、オレンジ、だいこん、コーン、ほうれんそう、ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、葉ねぎ、しょうが、ニンニク	しょうゆ、鶏が らだし、中華だ し、食塩	牛乳、すくすく米 粉のポパイケーキ
21 金	ご飯、みそ汁、さばの竜田揚げ、干草焼き、バナナ	29.8(26.5) 25.1(23.2) 2.1(1.8)	米、食パン、さつ まいも、マヨネー ズ、片栗粉、油、 砂糖	牛乳、さば、卵、鶏 肉、チーズ、しらす 干し、みそ	バナナ、ほうれんそう、トマト、に んじん、干ししいたけ、しょうが	だし汁、しょう ゆ、酒	牛乳、じゃこトー スト
24 月	ご飯、みそ汁、鶏肉のマーマレード 焼き、にんじんしりしり、りんご	488(439) 23.1(21.1) 17.3(16.8) 1.5(1.3)	米、ホットケーキ粉、さといも、油	牛乳、鶏肉、ウインナー、ツナ、卵、みそ、削り節、高野豆腐	りんご、にんじん、もやし、こまつ な、たまねぎ、マーマレード	だし汁、しょう ゆ	牛乳、ミニアメリ カンドッグ
25 火	ご飯、豚肉の中華スープ、赤魚の野 菜あんかけ、バンサンスー、バナナ	466(425) 30.5(27.1) 12.2(12.8) 1.3(1.1)	米、はるさめ、 コーンフレーク、 砂糖、米粉	牛乳、あかうお、鶏肉、豚肉、豚肉、卵、ハム、干しえび	バナナ、キャベツ、もやし、きゅうり、ねぎ、にんじん、えのきたけ、 ピーマン、しょうが	酢、酒、しょう ゆ、鶏がらだ し、食塩、カ レー粉	牛乳、鶏むねの コーンフレーク焼 き
26 水	◆お誕生日献立◆ ロールパン、コーンスープ、豆腐の ミートグラタン、キャベツナサラ ダ、オレンジ	27.6(25.3)	ロールパン、砂 糖、油、米粉、バ ター、パン粉、砂 糖	牛乳、とうふ、豚 肉、ツナ、チーズ、 卵、ホイップクリー ム	キャベツ、オレンジ、にんじん、た まねぎ、バナナ、コーン、葉ねぎ、 ニンニク、バセリ	ケチャップ、コ コア、ウスター ソース、酢、鶏 がらだし、食塩	ジョア、誕生日バ ナナケーキ
27 木	ご飯、みそ汁、じゃぶ煮風、もやし と小松菜のナムル、梨	18.7(18.0) 1.3(1.1)	米、片栗粉、砂糖、ごま油、ごま	牛乳、鶏肉、とう ふ、大豆、豚肉、ツ ナ、みそ	なし、もやし、だいこん、こまつな、かぼちゃ、ねぎ、にんじん、たまねぎ、グリンピース、切り干しだいこん、ニンニク、しょうが	だし汁、しょう ゆ、酒、酢、鶏 がらだし、食塩	牛乳、大豆焼きナ ゲット
28 金	◆鉄分強化DAY◆ レバー入りミートスパゲティー、ほ うれん草のみそ汁、ブロッコリーと 卵のサラダ、バナナ	595(529) 32.3(28.5) 22.3(20.9) 2.1(1.8)	スパゲティー、 じゃがいも、米、 米粉、マヨネー ズ、砂糖、三温糖	牛乳、牛肉、卵、豚 レバー、豚肉、鶏 肉、ハム、みそ	パナナ、トマト、ほうれんそう、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、ピーマン、しいたけ、しょうが、ニンニク	だし汁、ケ チャップ、ウス ターソース	牛乳、ポテトフラ イ
31 月	◆ハロウィン献立◆ かぼちゃのハンバーグ、チキンスー プ、きゅうりとコーンのツナサラ ダ、パンプキンババロア	579(528) 21.1(20.2) 22.1(21.5) 1.7(1.5)	米、じゃがいも、 油、バター、グラ ニュー糖、砂糖	牛乳、豚肉、鶏肉、 ツナ、卵	バナナ、きゅうり、たまねぎ、にん じん、トマト、キャベツ、かぼ ちゃ、コーン、えのきたけ、グリン ピース	酢、鶏がらだし、食塩	牛乳、ハロウィン お菓子
*国産コシヒカリを使用しております。					以上児		満児
		+1 \		熱量	目標量/平均栄養価 630/553	目標量/平均栄養価 530/494	
* 瞅 <u>儿</u>	変更の可能性があります。ご了承くだる	2 V 10		タンパク質	26.0/25.9	20.0	0/23.4
★こども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。				脂質 食塩相当量	16.7/19.9 1.6/1.5		0/19.1 3/1.3
2.1 /0.1 単一日							