	エネルギー									
±6 1	たんぱく質		料 名		Oは午後おやつ					
献立	脂質/塩分	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	3時おやつ				
ご飯☆麦入り、みそ汁、鶏つ くねのあんかけ、おくらのお かか和え、ゴールドキウイ	564.9(506.3) 23.1(20.8)	米、○マカロニ、片栗 粉、麦、○砂糖	〇牛乳、鶏肉、豆腐、〇 ソーセージ、みそ、かつ お節、〇牛乳	キウイフルーツ、〇玉ねぎ、にんじん、玉ねぎ、おくら、小松菜、〇にんじん、〇ピーマン、なめ	だし汁、〇ケチャップ、 しょうゆ、〇ソース、酒 、和風だし、食塩、〇ブ イヨン	牛乳125cc、マ カロニナポリ タン				
ンチスープ、タンドリーチキ	26.6(24.6) 18.6(18.7) 2.2(1.8)	米、〇クラッカー、麦 、油	〇牛乳、鶏肉、ヨーグル ト、〇ツナ、〇チーズ、 ベーコン、〇牛乳	ブロッコリー、バナナ、 玉ねぎ、〇ブルーベリー ジャム、キャベツ、にん じん、トマト、とうもろ	コンソメ、しょうゆ、食 塩、酢、カレー粉、パセ リ粉、こしょう	牛乳125cc、ク ラッカーサン ド(ツナチーズ 、ジャム)				
りの酢の物、すいか	22.0(20.4) 17.1(17.1) 1.8(1.4)	米、〇ホットケーキ粉 、麦、〇メープルシロ ップ、ごま油、片栗粉 、砂糖	〇牛乳、豚肉、豆腐、豚肉、〇牛乳、〇外乳、〇卵、しらす、〇牛乳	ベツ、にんじん、玉ねぎ 、たけのこ、しい茸、に ら、わかめ、きくらげ、		牛乳125cc、ホ ットケーキコ コア味				
、豚肉とトマトのしょうが焼	26.0(23.2)	米、〇そうめん、麦、 砂糖、油	ヨーグルト、豚肉、〇卵 、ツナ、〇なると、〇し らす、鶏肉、きな粉	玉ねぎ、キャベツ、トマト、きゅうり、にんじん 、〇ミニトマト、とうもろこし、えのき茸、〇ねぎ、椎茸	○麦茶、しょうゆ、酒、 ○めんつゆ、酢、中華だ し、食塩、生姜、こしょ う	麦茶、そうめ ん				
夏野菜カレー、ズッキーニの スープ、切干大根のサラダ、 すいか	576.5(528.2) 17.8(17.5) 19.1(19.1) 2.0(1.7)	米、麦、〇砂糖、マヨ ネーズ、オリーブ油、 油、ごま	〇牛乳、鶏肉、豚肉、ハ ム、みそ、〇牛乳	すいか、玉ねぎ、かぽちゃ、 ズッキーニ、なす、〇パナナ 、にんじん、〇みかん、きっ うり、〇桃、トマト、〇キウ イ、切干大根、おくら、豆苗 、〇寒天、ニンニク	カレールウ、ワイン、食 塩、コンソメ	牛乳125cc、寒 天入りフルー ツポンチ				
ご飯☆麦入り、とうがんスー プ、肉じゃが、ピーマンの鯖 ごまあえ、バナナ	23.4(17.3) 22.0(15.1) 2.5(1.5)	米、じゃがいも、しら たき、〇ホットケーキ 粉、ごま、砂糖、麦、 油、〇小麦粉	〇牛乳、豚肉、〇ソーセージ、さば、〇卵、〇牛 乳、えび、〇牛乳	バナナ、冬瓜、玉ねぎ、 ピーマン、にんじん、チ ンゲン菜、とうもろこし 、しめじ、さやえんどう	しょうゆ、みりん、酒、 酢、中華だし、食塩	牛乳125cc、ウ ィンナー入り 蒸しパン				
汁、かじきのさっぱり甘酢ソ ース、かぼちゃ、キウイフル	25.7(22.2) 19.4(18.1)	米、〇片栗粉、油、〇 砂糖、ごま	〇牛乳、かじき、〇豆乳 、豆腐、〇きな粉、みそ 、〇牛乳	かぼちゃ、キウイ、玉ねぎ、にんじん、えのき茸 、ねぎ、わかめ	だし汁、しょうゆ、酢、 酒、食塩、パセリ粉	牛乳125cc、豆 乳もち				
13~16日は給食室メンテナンスのため給食提供はありません。お弁当の用意をお願いいたします。										
	24.9(22.5) 1.8(1.5)	米、〇砂糖、油、春雨 、ごま	〇牛乳、〇牛乳、豚肉、 〇卵、豆腐、〇生クリー ム、しらす、〇牛乳	なす、オレンジ、小松菜 、にんじん、ピーマン、 チンゲン菜、玉ねぎ、と うもろこし、えのき茸	しょうゆ、酒、中華だし 、食塩	牛乳125cc、プ リンアラモー ド				
ケチャップライス、ABCスー プ、カレイのチーズ焼き、切 干大根のサラダ、なし	25.5(15.7) 14.2(14.6) 2.1(1.6)	米、〇ホットケーキ粉 、〇マヨネーズ、マカ ロニ、油、砂糖	かれい、鶏肉、鶏肉、〇 ツナ、チーズ、〇卵、〇 牛乳、竹輪	梨、にんじん、玉ねぎ、 きゅうり、ブロッコリー 、切干大根、ピーマン、 〇玉ねぎ	ケチャップ、酢、ブイヨ ン、食塩、○パセリ粉、 こしょう	牛乳125cc、ツ ナパン				
W	24.9(23.1) 22.8(21.7) 3.5(2.9)	、砂糖、片栗粉、ごま油	鶏肉、〇ヨーグルト、卵 、〇生クリーム、ハム、 かまぼこ、〇ゼラチン	ュース、きゅうり、〇オレン ジ、にんじん、玉ねぎ、もや し、おくら、さやいんげん、 しょうが、ニンニク	酒、コンソメ、食塩、中	牛乳125cc、ム ース				
ご飯☆麦入り、味噌汁、豚肉 のRROソース 表並のきつわ	22.6(21.4) 14.0(15.0) 1.9(1.6)	米、〇白玉粉、〇小麦 粉、麦、〇オリーブ油	みそ、○チーズ、高野豆	んご、ピーマン、にんじん、ねぎ、わかめ、〇青 のり	だし汁、ケチャップ、し ょうゆ、酢、生姜、にん にく、〇食塩	牛乳125cc、豆 腐ポンデケー ジョ				
	28.1(24.4)	米、〇ホットケーキ粉 、〇油、麦、油、〇小 麦粉、砂糖	〇牛乳、さわら、〇ソーセージ、豆腐、〇卵、豚肉、〇牛乳、みそ	りんご、ブロッコリー、 にんじん、玉ねぎ、もや し、ごぼう、ピーマン、 ピーマン、さやえんどう	しょうゆ、〇ケチャップ 、みりん、酒、酢、食塩	牛乳125cc、ア メリカンドッ グ				
	27.4(24.6) 20.8(20.1) 3.6(2.9)	そうめん、〇米、ひと くちFeぶどうゼリー、 片栗粉、砂糖、〇油、 ごま油、油	〇牛乳、豆腐、豚肉、〇 豚肉、卵、みそ、〇牛乳	ぎ、〇玉ねぎ、大根、〇にん		牛乳125cc、チャーハン				
	14.8(14.7) 1.8(1.4)	米、じゃがいも、油、 片栗粉、麦、砂糖、ご ま油	〇牛乳、〇豆乳、鶏肉、 〇あずき、みそ、〇きな 粉、油揚げ、〇牛乳	オレンジ、玉ねぎ、きゅうり、にんじん、チンゲン菜、ピーマン、ピーマン、ピーマン、ねぎ、えのき茸、昆	だし汁、しょうゆ、酢、 食塩	牛乳125cc、豆 乳ゼリー				
げのそぼろ煮、キウイフルー	24.9(23.4) 2.7(2.2)	米、〇焼そばめん、砂糖、油、片栗粉、麦、 〇ごま油	〇牛乳、厚揚げ、鮭、豚 肉、〇豚肉、みそ、〇え び、〇牛乳	キャベツ、キウイ、にんじん 、〇キャベツ、玉ねぎ、〇小 松菜、小松菜、〇もやし、し めじ、〇ピーマン、えのき茸 、グリンピース、〇青のり		牛乳125cc、焼 きそば				
ご飯☆麦入り、野菜スープ、 ポークビーンズ、ブロッコリ 一のごまあえ、すいか	18.8(18.1) 1.7(1.3)		〇牛乳、豚肉、大豆、〇 卵、〇牛乳	ノニーシーカ	ケチャップ、コンソメ、 食塩、しょうゆ、パセリ 粉	牛乳125cc、オ ートミールク ッキー				
ご飯☆麦入り、みそ汁、肉豆	573.2(517.6) 25.4(23.3)	米、砂糖、麦、油、〇	〇牛乳、豆腐、豚肉、〇 さば、みそ、しらす、〇	梨、チンゲン菜、○トマト、 ○玉ねぎ、玉ねぎ、○にんじ ん、なす、キャベツ、かぼち	だし汁、しょうゆ、〇カ レールウ、酢、〇ソース	牛乳125cc、鯖				
	でくか (で)	() ()	「編月 / 塩万 (1は素通界)	「	# ((1878年) (187				

- * 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★