日	献立名	材料名					おやつ	栄養価		
曜			熱や力になるもの		や肉や骨になるもの			•	(幼児の栄養価)	
	しらすご飯 ひじきの卵焼き	4	七分づき米 じゃが芋 小麦粉 ごま油		牛乳青のり卵ひじき	なす にんじん		ざらめココアケーキ 牛乳	エネルキ´ー たんぱく質	542 kcal 21.7 g
	なすとピーマンの味噌炒め		バタイ こま畑 バター ざらめ	_	しらす	玉ねぎ		〒チル 0、1歳:スープ	脂質	19.4 g
	すまし汁(じゃが芋鶏肉)		油		豚肉	ピーマン			食塩相当量	2 g
月			三温糖		鶏肉					
2	ご飯 つくねの照り焼き		七分づき米 マカロニ	*	牛乳 鶏肉	れんこん 玉ねぎ	切干大根	マカロニきな粉 牛乳	エネルキ゛ー たんぱく質	537 kcal 20.5 g
16	切干大根の煮物	*	片栗粉		豆腐	玉ねさ 生姜	かぼちゃ	千孔 0、1歳:スープ	脂質	20.5 g 13.6 g
	味噌汁(かぼちゃねぎ)		ごま油			ェス 小松菜			食塩相当量	1.3 g
火	***		三温糖			にんじん				
	ご飯		七分づき米 じゃが芋	*		ねぎ	にんにく	水ようかん	エネルキー	537 kcal
	カレイの中華ソース ツルムラサキのベーコン炒め		乳:食パン 片栗粉 幼:クラッカー 三温糖		かれい ベーコン	生姜コーン	キャベツ にんじん	(乳:トースト、幼:クラッカー付き) 牛乳	たんはく負 脂質	23.6 g 16.8 g
	カレースープ	^	ごま油		豚肉	u ツルムラサキ		 0、1歳:スープ	食塩相当量	1.8 g
水	完了:スープ		オリーブ油		小豆	アスパラガス		, ,,,,		
	ご飯		七分づき米 マヨネーズ		牛乳	-	きゅうり	卵パン	エネルキー	527 kcal
	塩麻婆豆腐 ゆかり和え		食パン そうめん	*	卵 豆腐		なめこ 小ねぎ	完了:トースト	たんぱく質 脂質	19.5 g 17.1 g
	味噌汁	*	片栗粉		豚肉	生姜		千孔 0、1歳:スープ	^{旧貝} 食塩相当量	17.1 g 1.8 g
	(素麺なめこ小ねぎ)		ごま油		ツナ	五文 白菜	,	0 1 1/gsc . 7	及強而当主	1.0 g
5	ご飯		七分づき米 ごま油	*	牛乳	にんにく	えのき	おこわおにぎり	エネルキ゛ー	599 kcal
	サバの竜田揚げ		片栗粉 '-		サバ	生姜	水菜	牛乳	たんぱく質	20.8 g
119	きゅうりとみかんの酢の物 味噌汁		油 三温糖		豚肉 わかめ	きゅうり みかん缶	はつれん早 にんじん	0、1歳:味噌汁	脂質 食塩相当量	17.1 g 1.6 g
金	(えのきもやし水菜)		ー価値 もち米		· .	-	しいたけ		及極怕コ里	1.0 g
6	ナポリタン		スパゲッティ さつま芋	*	牛乳	玉ねぎ		抹茶ホットケーキ	エネルキ゛ー	586 kcal
	さつま芋の甘煮	*	小麦粉		豚肉	にんじん		 牛乳	たんぱく質	17.5 g
	0, 1歳ス一プ		油			ピーマン		0、1歳:ス一プ	脂質	14.4 g
1 2	<u>(なす大根)</u> ポークカレーライス		三温糖 七分づき米 油	+	牛乳	 玉ねぎ	しいたけ	ツナマヨトースト	食塩相当量 エネルキー	1 g 588 kcal
	完了:鷄つくね	*	小麦粉 三温糖	^	豚肉	にんじん	小松菜	完了:トースト	たんぱく質	22.3 g
22	きのこの甘辛煮	*	バター マヨネーズ		豆腐	にんにく	コーン	牛乳	脂質	18.5 g
	すまし汁(豆腐小松菜コーン)	*			ツナ	舞茸 しめじ		0、1歳:ス一プ	食塩相当量	2.3 g
月。			じゃが芋 七分づき米	.	牛乳 ひじき	エリンギ	キャベツ	 ひじきと枝豆のおにぎり	⊤ え ∥. 土 ″—	541 kcal
	あじのパン粉焼き	*	パン粉	^		ブロッコリー	71111	牛乳	たんぱく質	23.8 g
	じゃが芋のトマト煮		三温糖	*	粉チーズ 幼:のり			0、1歳:味噌汁	脂質	12.5 g
	スープ		オリーブ油		ウインナー 乳:青のり				食塩相当量	2.4 g
	<u>(大根キャベツウインナー)</u> - プ 全 に		じゃが芋 七分づき米 油	_		<u>大根</u> キャベツ	4 WI	パインケーキ	エネルキ゛ー	F00
	ご飯 回鍋肉	*	て分つされ 油 小麦粉		牛乳 卵		もやし オクラ	ハインケーヤ 牛乳	エネルキー たんぱく質	598 kcal 25.1 g
	オクラの納豆和え		バター	``	豚肉			1 fb 0、1歳:スープ	脂質	20.2 g
	すまし汁		三温糖		納豆	にんにく	なす		食塩相当量	1.8 g
水	(油揚げしめじなす) 鶏ごぼうご飯		片栗粉	_	油揚げ	生姜	パイン缶	 	- 	
	鶏こはつこ取 鮭の甘辛生姜焼き		七分づき米 長芋 じゃが芋	*	牛乳 鮭	ごぼう 生姜		フライドポテト 牛乳	ェネルキ゛ー たんぱく質	514 kcal 25 g
	きゅうりと卵の中華炒め(卵)		油	*	卵	王安 きゅうり		〒乳 0、1歳:味噌汁	脂質	25 g 18.4 g
	味噌汁		三温糖	[`	厚揚げ	しめじ		V - 1999 - 111 MI T I	食塩相当量	1.5 g
木	(長芋厚揚げ)		ごま油			もやし		L / / L		
	ご飯 鶏肉の塩にんにく炒め		七分づき米 マヨネーズ	*		にんにく 生姜		あんかけ焼きそば	エネルキ [*] ー た / パピノ母	594 kcal
	場内の塩(こん)こ(炒め) マカロニサラダ		中華麺 油 マカロニ 片栗粉		鶏肉 豚肉	キャベツ きゅうり	ごぼう チンゲン草	牛乳 0、1歳:ス ー プ	たんぱく質 脂質	30.3 g 17.5 g
	肉団子と根菜の味噌汁		ごま油		135.123	にんじん	玉ねぎ	O. 17000.77	食塩相当量	2.1 g
金			三温糖			れんこん	もやし			_
	醤油ラーメン		中華麺 粉糖	*	牛乳	コーン	かぼちゃ	ココアスノーボールクッキー	エネルキ゛ー	563 kcal
	かぼちゃの甘煮		小麦粉 バタ ー		豚肉	にんじん もやし		牛乳 0、1歳:ス ー プ	たんぱく質 脂質	17.5 g
27		_	三温糖			もやし ねぎ		U、I RX . ヘ ーノ 	^{脜頁} 食塩相当量	21.4 g 2 g
					<u> </u>	100		ļ.	ᄉᄺᄖᅴᆂ	- 6

[★]印はアレルギー除去対象食品です。
·幼児はお昼に麦茶、乳児は午前おやつに牛乳が付きます。
·お昼は旬の果物が付きます。

^{・0. 1}歳は午後のおやつに2種類の野菜が入ったスープが付きます。※都合により献立を変更することがあります。ご了承下さい。・
※マークはおたのしみおやつです。