20	24年6月		<u>献 立</u>	表		厚生館保育園
日 /	献立名		材料名(昼食・3時お	•	3時おやつ	学養価
曜		熱と力になるもの じゃが芋 ★うどん	血や肉や骨になるもの ★牛乳 鶏ひき肉	体の調子を整えるもの メロン ねぎ 玉ねぎ し	延長番	
	肉みそうどん	★小麦粉 ★バ	ベーコン みそ	めじ	ココアスノーボールクッキー	
	ジャーマンポテト	ター 三温糖 粉糖 片栗粉 油				たんぱく質 21 g
29		八米切 冲			クラッカー	脂 質 28.9 g
土		A				食塩相当量 3.5 g
3	ポークカレーライス		★牛乳 豚もも肉 豆 腐 鶏ひき肉	すいか 玉ねぎ 人参 な す きゅうり 切り干し大根	メロンパン風トースト	エネルギー 563 kcal
	完了:鶏つくね焼き	★バター 三温糖	7.5 July 0 C F 1	ねぎ にんにく		たんぱく質 18.9 g
17	切り干し大根の和え物	油 ごま油			黒糖ケーキ	脂 質 18.1 g
月	すまし汁(豆腐なすこねぎ)					食塩相当量 1.9 g
4	ひじきごはん	皮 油 こま油 片果粉 ★	④★牛乳 さば 豆腐 豚ひき肉 油揚げ ®	④みかん メロン チンゲン 菜 人参 ねぎ しめじ ひじ	④牛乳寒天	エネルギー 561 kcal
	さはの甘羊煮	グラニュー糖 ★ワンタンの	★牛乳 さば 豆腐	き かんてん 椎茸 生姜 18	♥ ®あじさいゼリー	たんぱく質 25.2 g
18	豆腐とチンゲン菜のトロミ炒め	皮 三温糖 油 ごま油 片 栗粉 ★食パン ★クラッ	豚ひき肉 油揚げ ゼラチン	ぶどうジュース メロン チン ゲン菜 人参 ねぎ しめじ	クラッカー/トースト	脂 質 21.1 g
火	ワンタンスープ	<i></i> ⊅−		ひじき 椎茸 生姜	ココアクッキー	食塩相当量 2.0 g
5	七分づき米			⑤すいか れんこん えだ	⑤ずんだときなこのおはぎ	エネルギー 578 kcal
	鶏肉のマーマレード焼き		みそ きな粉 かつお 節 (19. ★牛乳 鶏も	まめ みずな にら しめ じ マーマレード ⑨すい	⑩わかめおにぎり(アルファ米)	たんぱく質 21.6 g
19	さつま芋と蓮根の甘酢揚げ	さつま芋 三温糖		かれんこんみずなに	 豆腐パン	脂 質 11.7 g
	味噌汁(しめじ水菜にら)	片栗粉 アルファ 米		ら しめじ マーマレード		食塩相当量 1.2 g
_	そら豆ごはん		★牛乳 あじ ★卵	とうがん メロン そらまめ	コーンウインナー蒸しパン	エネルギー 578 kcal
	あじの蒲焼き	三温糖 片栗粉 ご ま油	鶏ひき肉 ウイン ナー みそ かつお	とうもろこし コーン 生姜	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	たんぱく質 26.6 g
20	冬瓜とひき肉のあんかけ	57H	節		のり塩プリッツ	脂 質 20.8 g
	かき玉味噌汁					食塩相当量 1.6 g
_		米 ★生中華めん	★牛乳 豚もも肉	すいか かぼちゃ 小松菜		エネルギー 672 kcal
	ゴーヤチャンプルー		厚揚げ 豆腐 豚ひき	玉ねぎ ズッキーニ ねぎなす 人参 にがうり きゅ		たんぱく質 28.9 g
	夏野菜グラタン	及切 月末切 ★パン粉 三温糖 ご	肉 ★卵 みそ ★ チーズ かつお節	うり 椎茸	L チーズト一スト	脂 質 22.7 g
	味噌汁(じゃが芋厚揚げ)	ま油				企
_	焼きそば	★蒸し中華めん	★牛乳 豚ひき肉 豆	メロン 玉ねぎ キャベツ	メロンパン	及塩和ヨ里 Z.J g エネルギー 502 kcal
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	★小麦粉 油 三	腐 豚ばら肉 ★卵	人参 もやし 大根 ごぼ		
	豚汁	温糖 グラニュー糖ごま油	みそ 青のり か つお節	j	6=	たんぱく質 18 g
22			3 6 24		クラッカー 	脂 質 23.8 g
± 10	7 1-27 -21-1	米 上新粉 長芋	★牛乳 豚もも肉 ★	すいか キャベツ まわぎ	L. 7 L. 1	食塩相当量 2.0 g
	そぼろごはん	三温糖 マヨネーズ	丱 显腐 鶏ひさ肉	すいか キャベツ 玉ねぎねぎ 舞茸 人参 にんに	かるかん	エネルギー 601 kcal
	ポークチャップ	油 片栗粉	みそ かつお節	く生姜		たんぱく質 26.7 g
	卵と野菜のオイマヨサラダ				ハムマヨトースト	脂 質 18.6 g
	味噌汁(木綿まいたけねぎ)	W 18 48# -8#	14	10x 4 × 4 + 4 =		食塩相当量 1.3 g
	七分づき米	木 しゃか于 こま 油 ★バター 三温	★午乳 すすき しらす 干し ハム みそ ★	り 人参 小松菜	小松菜とじゃこのおにぎり	
	すずきのバター醤油	糖	チーズ かつお節			たんぱく質 22.1 g
	チーズポテトサラダ		のり 青のり		さつま芋クッキー	脂 質 9.8 g
火	味噌汁(かぶなす)					食塩相当量 1.6 g
12	七分づき米			すいか トマト きゅうり 小松菜 人参 玉ねぎ ね	ミートソーススパゲティ	エネルギー 568 kcal
	鶏の唐揚げ	ごま油 オリーブ油	★チーズ わかめ か	ぎ トマト缶 オクラ にん		たんぱく質 25.6 g
26	トマトとオクラのサラダ		つお節	にく生姜	ウインナーパン	脂 質 20.1 g
水	味噌汁(油揚げ小松菜ねぎ)					食塩相当量 1.2 mg
13	七分づき米			メロン 玉ねぎ もやし ズッキーニ 人参 キャベ	ミルクくずもち	エネルギー 519 kcal
	鮭のちゃんちゃん焼き	1775 四 オソーノ畑	ン さな材 みて わか め	ツ 椎茸 ピーマン		たんぱく質 23 g
27	ズッキーニとベーコンのソテー				ブルーベリージャムトースト	脂 質 15.3 g
木	わかめスープ					食塩相当量 1.3 g
	-		★牛乳 ★卵 ツナ	すいか もやし キャベツ	ツナマヨトースト	エネルギー 619 kcal
	卵焼き		鶏ひき肉 しらす干しみそ かつお節 ほた	ブロッコリー 人参 みずな 玉ねぎ パセリ 椎茸	-	たんぱく質 26 g
	ブロッコリーのしらす和え		T 700 M 10/2		 抹茶麩ラスク	脂 質 28.3 g
	味噌汁(キャベツ水菜)					食塩相当量 2.5 g
-114	・大印はマレルギー除土社会会日	<u>L</u>			<u> </u>	

- ・★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。
 ・初めての食材は体調の良い時にご家庭で試すようご協力お願いいたします。
 ・O. 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。(おやつが汁系の時は付きません)
 ・
 ※マークはおたのしみおやつです。
 ※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。