

## 2024ねん しゅんめいほいくえん

			材料名(昼食・3時おやつ) (Oは午後おやつ)				昼食(乳児クラス)	
	献立	名	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	一版ののクラー 調味料	3時おやつ	栄養 価
			米、〇食パン、片栗粉、砂	○牛乳、豆腐、卵、○ピザ	たまねぎ、いんげん、ね	ケチャップ、しょうゆ、食	牛乳	エネルギー 468 kal
2 30	ご飯 豆腐の肉みそ煮		糖、油	用チーズ、鶏ひき肉、みそ	ぎ、にんじん、ピーマン、 にら、しょうが	塩、かつお昆布だし、	牛乳	 たんぱく質 23 g
(月)	ゆでいんげん						チーズトースト	脂 質 15.9 g
	かき玉汁							食 塩 2.3 g
	ご飯		米、〇米粉、砂糖、油、片 栗粉、ごま油、麩	○牛乳、鶏肉、○調整豆乳	もやし、たまねぎ、Oパイン缶、チンゲン菜、ねぎ、	しょうゆ、酢、酒、ベーキ ングパウダー、食塩、こ	牛乳	エネルギー 488 kal
3	油淋鶏	- 00			にんじん、わかめ、にんに く、しょうが	しょう、かつお昆布だし	牛乳	たんぱく質 21.1 g
(火)	ゆで野菜  わかめスープ				( 0 % 3 %		米粉パイン蒸しパン	脂 質 12.1 g
	くだもの	400000						食 塩 1.5 g
	バターロール		バターロール、〇米、じゃ がいも、片栗粉、オリーブ	〇牛乳、かじき、粉チーズ	ホールトマト缶、キャベ ツ、たまねぎ、Oにんじ	ケチャップ、しょうゆ、食 塩、酒、とんかつソース、	牛乳	エネルギー 465 kal
4 18	魚のトマトソースがけ		油、砂糖		ん、冷凍コーン ピーマ	こしょう、かつお昆布だし	牛乳	たんぱく質 20.6 g
(水)	コーン入り青のりポテト  スープ				ン、にんにく、青のり		あけぼのおにぎり	脂 質 12.7 g
	X-7		**************************************		+ th			食 塩 2.2 g
	鮭のコクうまごはん		発芽玄米、米、〇ビーフン、油、砂糖	〇牛乳、豆腐、さけ、〇豚肉、油揚げ	もやし、にんじん、Oたま ねぎ、Oにら、いんげん、	しょうゆ、塩こうじ、酢、 酒、食塩、かつお昆布だし	牛乳	エネルギー 476 kal
5 19	ひじきサラダ  清汁				しめじ、わかめ、万能ね ぎ、芽ひじき、しょうが		牛乳  焼きビーフン	たんぱく質 22.5 g
(木)	くだもの						焼さヒーノノ	脂 質 15.8 g 食 塩 2.5 g
				〇牛乳、さば、卵、みそ、		黒酢、しょうゆ、酒、〇	  牛乳	スポー 2.0 g エネルギー 542 kal
6	ご飯  さばの黒酢煮		粉、砂糖、○バター、米粉	○きな粉、油揚げ	つな、にんじん、干しぶど う、わかめ	ベーキングパウダー、だし 用煮干し	牛乳	 たんぱく質 22.1 g
20 (金)	ゆで野菜						きなこケーキ	脂 質 20.2 g
	みそ汁							食 塩 1.7 g
			スパゲティ、〇米、油	〇牛乳、豚肉 〇かつお節	キャベツ、なす、たまね ぎ、みかん缶、ホールトマ	ケチャップ、酢、食塩、み りん、こしょう	麦茶	エネルギー 500 kal
7 21	なすのスパゲティ  フレンチサラダ				ト缶、きゅうり、にんにく	J/W 2003	麦茶	たんぱく質 19.1 g
(土)	くだもの						おかかおにぎり	脂 質 16.2 g
			米、Oドッグパン、さつま	○牛乳、豚肉、みそ、○ス	キャベツ りんご わぎ	しょうゆ、酢、食塩、だし	山田	食 塩 1.4 g
9	ご飯		いも、無塩バター、〇砂	キムミルク	きゅうり、にんじん、にん		牛乳    牛乳	エネルギー 517 kal
(月) 24	豚肉のりんごソース焼き  ゆで野菜		糖、オリーブ油		にく、こまつな		<sup>十乳</sup>  抹茶ミルクドッグ	たんぱく質 20.2 g 脂 質 15.8 g
(火)	みそ汁							龍 貞 15.5 g 食 塩 2.5 g
	エルクキルナルデタ		米、〇クラッカー、油、砂	〇牛乳、鶏肉、豆腐、西京	もやし、えのきたけ、ほう	ケチャップ、しょうゆ、食	  牛乳	エネルギー 523 kal
10	手作りなめたけご飯  鶏肉の西京焼き	くだもの	糟	みそ	れん草、Oいちごジャム、 ねぎ、万能ねぎ、にんじ	塩、酒、とんかつソース、 こしょう、かつお昆布だし	牛乳	たんぱく質 <b>25</b> g
	いそべあえ				ん、しょうが、刻みのり、 たまねぎ		クラッカージャムサンド	脂 質 12.7 g
	清汁							食 塩 1.9 g
			米、じゃがいも、〇せんべい、小麦粉、砂糖、油、バ	牛乳、豚肉、○牛乳		酢、とんかつソース、ケ チャップ、食塩、しょう	牛乳	エネルギー 534 kal
25	カレーライス  トマトの甘酢和え		ター、はちみつ		りんご、セロリ、〇粉かん		<b>牛乳</b>	たんぱく質 16.4 g
(水)	くだもの						ピーチゼリー	脂 質 14.8 g
			バターロール、〇米、じゃ	○牛乳、卵、鶏肉、○ちり	たまねぎ、ブロッコリー、	しょうゆ、食塩、かつお昆	せんべい   牛乳	食 塩 1.4 g エネルギー 537 kal
12	バターロール		がいも、油、砂糖	めんじゃこ、〇かつお節	ねぎ、にんじん、えのきたけ、たけのこ、しめじ、O	布だし	午乳   牛乳	エネルギー 537 kal  たんぱく質 24.5 g
26	洋風炒り卵  ゆでブロッコリー				万能ねぎ		<sup>一乳</sup>   じゃこ入りごはんのおやき	脂 質 18.4 g
(717)	きのこスープ							食 塩 2.6 g
				〇牛乳、〇ヨーグルト、さ は、沖増ば、みそ		しょうゆ、みりん、こんぶ	牛乳	エネルギー 465 kal
13 27	魚の照り焼き		<sup>∤</sup> /ö	け、油揚げ、みそ	ベツ、Oブルーベリージャ ム、にんじん、わかめ	かつお出汁	牛乳	たんぱく質 22.8 g
(金)	キャベツの煮びたし						ブルーベリージャムヨーグルト	脂 質 12.2 g
	みそ汁					) <del></del>	クッキー	食 塩 1.6 g
	鶏こんぶご飯		米、〇じゃがいも、油、砂   糖	○牛乳、鶏肉、○チーズ、  豚肉、みそ	たまねぎ、にんじん、ピーマン、刻みこんぶ	酒、しょうゆ、食塩、みりん、かつおだし	麦茶	エネルギー 490 kal 
14							麦茶	たんぱく質 20.3 g
(土)	くだもの						いももち	脂 質 14.4 g
	いけぶた今です							食 塩 1.9 g

☆3日(火)は誕生会です。

<sup>☆</sup>昼食の果物は「りんご・バナナ・梨」などを予定しています。

<sup>☆</sup>乳児クラスは昼食に牛乳を80ml飲みます。

<sup>☆</sup>行事や食材の都合により献立を変更する場合があります。

<sup>☆</sup>出来る限り国産で安全性の高い食材を使用しています。

<sup>☆</sup>給食サンプルの展示は土曜日は行っておりません。夏季期間中は写真展示になります。

<sup>☆</sup>乳児クラスのおやつのおにぎりは食べやすさを考慮して御飯の形状で提供します。