



## 2025年度 春明保育園

## 対したいであるもの 他の味やのになるもの 性の使子を含えるもの 使用性 3種がで	B	+5 + 7		材料名(昼食・3時おや	(0は	午後おやつ)	昼食(乳児クラス)	W + -
## (1.5 m) (	曜	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	調味料		栄養価
# 分とかしている 1 mm # からい		しょうゆフレンチ					牛乳 ココアちんすこう	たんぱく 23.7 g 質 18.8 g 食 塩 1.9 g
## デャンツとみかんのフレンチサラダ スープ ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	30	スープ		豚肉	ツ、もやし、にんじん、わ	ゆ、酒、みりん、塩、中華	麦茶菜飯おにぎり	たんぱく 質 12.9 g 脂 質 7.7 g 食 塩 2.6 g
1 日本の人とという (1 日本の人) (1 日本の	18	キャベツとみかんのフレンチサラダ		牛乳、鶏肉、きな粉	つ、ほうれん草、みかん 缶、しめじ、きゅうり、 マッシュルーム、りんご、	プ、酢、中濃ソース、洋風	牛乳 きな粉トースト	Fたんぱく 19.5 g 質 13.5 g 覧 13.7 g
20	19	豆腐ハンバーグ おくらとキャベツのお浸し		牛乳、鶏肉、豆腐、卵、油 揚げ	うり、おくら、ねぎ、にん	かつお昆布だし、しょう ゆ、みりん、塩	牛乳 マドレーヌ	たんぱく 20.6 g 質 21.4 g 食 塩 1.8 g
1	20	にんじんじゃこサラダ	も、小麦粉、油、バター、	鶏肉、じゃこ	たまねぎ、きゅうり、ズッ キーニ、トマト、コーン 缶、マッシュルーム、りん	ゆ、ケチャップ、中濃ソース、酢、塩、洋風だし素、	麦茶 ひやむぎ	たんぱく 16.7 g 質 10.1 g 覧 塩 3.2 g
8 2 (金)	21	鮭のマヨネーズ焼き スパゲティフレンチサラダ					麦茶おかかチーズおにぎり	Fたんぱく 23 g 簡 質 13.6 g 章 塩 1.9 g
9 23 (土)	22	豚肉の生姜焼き 干切りキャベツ	米、砂糖、油	豚肉、味噌、油揚げ	ん、しめじ、ねぎ、生姜、	かつお昆布だし、しょう ゆ、みりん、酒	麦茶	たんぱく 13 g 質 11.3 g 脂 質 11.3 g
12   コーンピラフ   ボター	23	みそ汁	ノンエッグマヨ、油、きび	鶏肉、豆腐、味噌			麦茶	ギ _ 3856 Mal たんぱく 17.8 g 脂 質 6.8 g
13   27   27   27   27   29   27   27   29   27   27	26	切干大根のサラダ	糖、ノンエッグマヨ、油、	牛乳、ツナ缶	き、きゅうり、切干大根、 にんじん、コーン缶、マッ		牛乳 大学芋	だんばく 12.2 g 質 14.7 g 脂 質 14.7 g
14   28   15   29   (金)   27   29   (全)   27   29   20   27   29   20   27   29   20   27   29   20   27   29   20   27   27   29   20   20   27   27   27   27   27   27	27	ツナじゃが		油揚げ、ツナ缶	ん、コーン缶、ねぎ、わか		麦茶	たんぱく 18.6 g 脂 質 16 g
15 スパゲティミラネーズ 29 スープ (金) くだもの 油 セージ ベツ、にんじん、ピーマ フ、マッシュルーム ラの、洋風だし素、中華だし素、しょうゆ 麦茶 無肉チャーハン 脂 質 180 g	28	わかめとかにかまの酢の物			ん、たまねぎ、わかめ、に	ゆ、酢、酒、中華だし素、	牛乳	エネル ギ _ 493 kdl ギ _ 50 kdl たんぱく 質 脂 質 15.1 g
	29	スープ			ベツ、にんじん、ピーマ	うゆ、洋風だし素、中華だ	麦茶	ギ _ 507 幅 たんぱく 質 16.1 g 脂 質 18.6 g

<sup>☆</sup>昼食の果物は「オレンジ・バナナ・すいか」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。