

日付	献立名	材料名	午前おやつ
			午後おやつ
1 (火) 15 (火)	御飯 みそ汁(かぼちゃ・ねぎ) 鶏ささ身の和風あんかけ 白菜のおかか和え	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／かぼちゃ、ねぎ、油揚げ かつお・昆布だし汁、米みそ／鶏ささ身、酒、砂糖、食塩、こしょう 片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、しいたけ、ピーマン 油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、片栗粉／はくさい、にんじん しょうゆ、かつお節／ほうれんそう、チーズ、ホットケーキ粉、無塩バター 砂糖、牛乳／牛乳	ヨーグルト お茶 カップチーズケーキ 牛乳
2 (水) 16 (水)	御飯 みそ汁(切干したいこん・さといも) 厚揚げと豚肉の煮物 かぶの梅あえ(きゅうり)	ブルーン／牛乳／米／切り干しだいこん、さといも、油揚げ、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／生揚げ、豚肉(ばら)、たまねぎ、にんじん 油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酒、砂糖、いんげん／かぶ、きゅうり うめ干し、しょうゆ、砂糖、かつお節／せんべい／クラッカー／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッカー 牛乳
4 (金) 18 (金)	にんじんごはん みそ汁(玉ねぎ・油あげ) 豚肉のしうが焼き はるさめともやしのソテー	チーズ／麦茶(浸出液)／米、にんじん、しょうゆ、食塩／たまねぎ にんじん、油揚げ、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ／ 豚肉(肩ロース)、しうが、酒、油／はるさめ、もやし にんじん、にら、ごま油、しうが、食塩／フライドポテト、食塩／牛乳	チーズ お茶 フライドポテト 牛乳
5 (土) 19 (土)	あんかけうどん フルーツカクテル(もも)	せんべい／麦茶(浸出液)／ゆでうどん、はくさい、たまねぎ、にんじん ねぎ、かつお・昆布だし汁、しうが、みりん、片栗粉／みかん缶 もも缶(白桃)、パイン缶／せんべい／クラッcker／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
7 (月) 21 (月)	御飯 豆腐みそ汁(さといも・ねぎ) つくね(焼き) チングン菜のしらすサラダ(キャベツ)	クラッcker／牛乳／米／木綿豆腐、さといも、油揚げ、ねぎ、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／豚ひき肉、豚レバー、たまねぎ、ねぎ 酒、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁、しうが、みりん、砂糖、片栗粉 ／チングンサイ、キャベツ、にんじん、しらす干し、酢、油、砂糖、しうが ／マカロニ、トマト、たまねぎ、油、ケチャップ、食塩、粉チーズ、バセリ粉／牛乳	クラッcker 牛乳 トマトのイタリアンソテー 牛乳
8 (火) 22 (火)	御飯 みそ汁(あさり) 豆腐の五目焼き 大根とあげの煮物	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／あさり水煮缶、ねぎ、かつおだし汁 米みそ／木綿豆腐、鶏ひき肉、さつまいも、にんじん、ひじき、しうが しうが、酒、食塩、片栗粉／だいこん、にんじん、油揚げ、いんげん かつお・昆布だし汁、しうが、酒、砂糖、食塩／米粉、ベーキングパウダー 豆乳、油、つぶしあん(砂糖添加)／牛乳	ヨーグルト お茶 小豆蒸しパン(米粉) 牛乳
9 (水) 30 (水)	ハヤシライス・牛肉 フレンチサラダ オレンジ	ブルーン／牛乳／米、牛肉(もも)、たまねぎ、じゃがいも、にんじん マッシュルーム、油、ハヤシルウ、ケチャップ／キャベツ、きゅうり にんじん、ツナ油漬缶、油、酢、食塩、白こしょう／オレンジ／ せんべい／クラッcker／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッcker 牛乳
10 (木)	御飯 豚肉と白菜のスープ さけの香りみそ焼き ほうれん草のナムル(人参)	せんべい／牛乳／米／豚肉(肩ロース)、酒、はくさい、にら、洋風だしの素、食塩 ／さけ、米みそ、酒、みりん、砂糖、ごま、ごま油／ほうれんそう、もやし、にんじん 油揚げ、ごま油、食塩、ごま／木綿豆腐、砂糖、食塩、豆乳、油、米粉、片栗粉 ベーキングパウダー、ココア(ピュアココア)、粉糖／牛乳	せんべい 牛乳 豆腐ガトーショコラ 牛乳
11 (金) 25 (金)	とん汁うどん ブロッコリーの三色サラダ りんご	チーズ／麦茶(浸出液)／干しうどん、豚肉(もも)、だいこん、にんじん さといも、ごぼう、ねぎ、ごま油、かつお・昆布だし汁、米みそ、みりん ／ブロッコリー、にんじん、コーン缶、ツナ油漬缶、酢、油、食塩 ／りんご／米、こんぶ佃煮／牛乳	チーズ お茶 昆布おにぎり 牛乳
12 (土) 26 (土)	あさりのスパゲティ オレンジ	せんべい／麦茶(浸出液)／スパゲティ、あさり水煮缶、たまねぎ ピーマン、バター、ケチャップ、食塩、白こしょう／オレンジ／ せんべい／クラッcker／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
14 (月) 28 (月)	御飯 みそ汁(かぶ・わかめ) 豚肉と野菜のごま焼き 小松菜とコーンの和え物	クラッcker／牛乳／米／かぶ、えのきたけ、カットわかめ、油揚げ かつお・昆布だし汁、米みそ／豚肉(肩ロース)、しうが、ににく しうが、酒、たまねぎ、ねぎ、油、ごま／こまつな、にんじん、コーン缶 しうが、砂糖／米、もち米、水、米みそ、砂糖、みりん／牛乳	クラッcker 牛乳 五平餅 牛乳
17 (木)	御飯 みそ汁(キャベツ・えのき) かじきの香り焼き ひじきとさつま芋の煮物(人参)	せんべい／牛乳／米／キャベツ、えのきたけ、カットわかめ、鶏ひき肉 かつお・昆布だし汁、米みそ／かじき、しうが、ににく、しうが みりん、食塩、片栗粉、油／ひじき、さつまいも、にんじん、油揚げ、油 かつお・昆布だし汁、しうが、みりん、砂糖、いんげん／ホットケーキ粉 牛乳、ココア(ピュアココア)／牛乳	せんべい 牛乳 ココアホットケーキ 牛乳
24 (木) 誕生日会	さつま芋御飯 みそ汁(こまつな・あげ) 鶏のから揚げ れんこんの煮物	せんべい／牛乳／米、さつまいも、酒、食塩／こまつな、もやし、にんじん 油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ／鶏もも肉(皮付き)、しうが ににく、しうが、みりん、砂糖、食塩、片栗粉、油／れんこん にんじん、かつお・昆布だし汁、しうが、みりん、いんげん ／りんご、砂糖、粉かんてん、りんご濃縮果汁／牛乳	せんべい 牛乳 りんごゼリー 牛乳
29 (火)	御飯 中華スープ(チングン菜・えのき) マー婆ー豆腐 はるさめサラダ	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／チングンサイ、えのきたけ カットわかめ、中華だしの素、食塩／木綿豆腐、豚ひき肉、ねぎ しうが、ごま油、しうが、米みそ、砂糖、酒、片栗粉／はるさめ きゅうり、にんじん、酢、ごま油、砂糖、しうが、食塩／豆乳、片栗粉 砂糖、きな粉／牛乳	ヨーグルト お茶 揚げパンきな粉ステック 牛乳

※材料の都合により、献立の変更もありますのでご了承ください。

	エネルギー	たんぱく質
3歳未満児	422Kcal (466Kcal)	17. 7g (18. 6g)
3歳以上児	541Kcal (574Kcal)	21. 7g (23. 0g)

()は、目標量です。

～行事食～

★誕生日会(24日)

昼食

- ・さつま芋御飯
- ・みそ汁(こまつな・あげ)
- ・とりのから揚げ
- ・れんこんの煮物

午後おやつ

- ・りんごゼリー
- ・牛乳

