献立表

目	本 去 点	材料名(昼食・3時おやつ) 10時おやつ					少 美 压
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	3時おやつ	栄養 価
02	ごはん キウイ	七分つき米、	牛乳、豚肉(も		煮干だし汁、	豆麩スナック 牛乳	エネルギー 474 kcal
$\overline{}$	ピーマンの細切り炒め		も)、卵、米み	ツ、バナナ、な	しょうゆ、酒	バナナケーキ	たんぱく質 17.9 g
月	ほうれん草となめこの和え物	ま油、はるさ		す、ほうれんそう、こまつな、も		牛乳	脂 質 14.5 g
\smile	こまつなのみそ汁	め、片栗粉	そ)、油揚げ、無塩バター	かし、ねぎ、に			カルシウム 217 mg
03	ごはん オレンジ	七分つき米、		オレンジ、だい	かつお・昆布	オレンジ 牛乳	エネルギー 489 kcal
$\overline{}$	鶏肉となすのみそ炒め	食パン、砂糖、	(皮付き)、木	こん、たまね	だし汁、しょう	チーズトースト	たんぱく質 20.7 g
火	トマトの卵炒め	ごま油		ぎ、ほうれんそ	ゆ、酒、食塩	牛乳	脂 質 15.7 g
	もやしのすまし汁		ろけるチーズ、 米みそ(淡色	り、もやし、トマ ト. なす. ピー		, ,-	カルシウム 264 mg
04	ごはん ヤクルト	七分つき米、	牛乳、ヤクル	チンゲンサイ、	かつお・昆布	チーズせんべい 牛乳	エネルギー 491 kcal
	鮭のきのこみそ焼き	砂糖、はるさ	ト、豆乳、さ	バナナ、もや	だし汁、しょう	オレンジ入り豆乳寒天	たんぱく質 99.5 g
	ピーマンのサラダ			し、はくさい、	「少、伯、日F、	バナナ	脂 質 9.7 g
	チンゲン菜のスープ	米粉、オリーブ油	(缶、米みそ(淡) (色辛みそ)	オレンジ、ピーマン、しいた	食塩	牛乳	カルシウム 324 mg
05	ごはん ヤクルト	七分つき米、さ			煮干だし汁、	ぶどうゼリー 牛乳	エネルギー 519 kcal
	ゆで豚といんげんのごまだれ	つまいも、はる	ト、豚肉(もも)、	やし、きゅうり、	しょうゆ、酢、		たんぱく質 21.1 g
	きゅうりの昆布あえ			キャベツ、にん	食塩	焼きとうもろこし	脂 質 14.9 g
	さつまいものみそ汁	糖、ごま油	ズ、米みそ(淡 色辛みそ)	じん、いんげ		牛乳	カルシウム 344 mg
06	ごはんキウイ	七分つき米、	牛乳、かれい、	ん <u>ねぎ</u> 塩ご キウイフルー	昆布だし汁、	キウイ牛乳	エネルギー 530 kcal
	かれいの竜田揚げ風	米粉、砂糖、ご	卵、油揚げ、	ツ、トマト、ほう		いなりおにぎり	たんぱく質 20.9 g
	ほうれん草とコーンのソテー	ま、ごま油、オ		れんそう、キャ	ん、酒、食塩	牛乳	脂 質 10.8 g
_	卵とトマトのスープ	リーブ油		ベツ、たまね		, ,,,	カルシウム 227 mg
	なすとしめじの梅スパゲッティ	スパゲティ、	牛乳、豚肉は、	ぎ、もやし、とう オレンジ、もや	かつお・昆布	オレンジ 牛乳	エネルギー 443 kcal
	ごまみそブロッコリー	ぎょうざの皮、	も)、とろける	し、はくさい、	だし汁、しょう	ぱりぱりカルシウム	たんぱく質 25.4 g
+	白菜スープ	片栗粉、砂	チーズ、しらす	たまねき、ブ	ゆ、みりん、	牛乳	脂 質 13.2 g
	オレンジ	糖、オリーブ		ロッコリー、な	食塩	1 40	カルシウム 274 mg
10	鶏肉の甘酢丼	油、ごま 七分つき米、	(淡色辛みそ) 牛乳、鶏もも肉	す. しめじ. し たまわぎ オレ	煮干だし汁、	オレンジ 牛乳	エネルギー 512 kcal
	トマトの和え物	砂糖、片栗		ンジ、トマト、も	しょうゆ、酢	じゃこねぎおにぎり	たんぱく質 19.3 g
	なめこのみそ汁	粉、ごま油	綿豆腐、米み	やし、きゅうり、		牛乳	脂 質 12.6 g
	オレンジ			チンゲンサイ、		1 40	カルシウム 212 mg
11	サラダうどん	ゆでうどん、砂	そ). Lらす干 生乳 ヤクル	ためこ ねぎ バナナ、トマ	かつお・昆布	バナナ 生到	エネルギー 460 kcal
	チンゲン菜のみそバター炒め	糖、焼ふ、オ			だし汁、しょう	きなこボーロ	たんぱく質 19.2 g
	ヤクルト	リーブ油	(皮付き)、豚	イ、もやし、	ゆ、酒、みり	バナナ	脂 質 15.4 g
	1 7 7 2 1		肉(肩)、ツナ水	キャベツ、きゅ	ん、食塩	牛乳	カルシウム 215 mg
19	ひき肉ともやしの中華丼	七分つき米、	者缶. きな粉. 牛乳、ヤクル	うり、オクラ、ネ もも、キウイフ	煮干だし汁、	オレンジ 牛乳	エネルギー 529 kcal
12	切干大根の旨煮	砂糖、しらた			かつおだし	フルーツカクテル	たんぱく質 18.7 g
*	えのきのみそ汁		木綿豆腐、米	し、バナナ、オ	汁、しょうゆ、		脂 質 14.9 g
	ヤクルト	ま油	みそ(淡色辛 みそ), 油揚げ	レンジ、えのき	酒、みりん		カルシウム 267 mg
-	鶏肉とおくらの梅そうめん	干しそうめん、	牛乳、鶏もも肉		しょうゆ、酒、	チーズ 牛乳	エネルギー 417 kcal
10	白菜のお浸し	米粉、ごま油	(皮付き)、	はくさい、オク	食塩	もやしのチーズお焼き	
全	56		チーズ、卵、か	ラ、こまつな、		牛乳	脂 質 12.2 g
<u>ж</u>			つお節	ごぼう、にんじ		1.10	カルシウム 236 mg
14	ツナと塩昆布の和風パスタ	スパゲティ、砂	牛乳、クリーム	ん、うめ干し。 キウイフルー	かつお・昆布	キウイ牛乳	エネルギー 456 kcal
	きゅうりサラダ			ツ、こまつな、	だし汁、しょう	チーズケーキ	たんぱく質 18.0 g
+	コーン入りスープ		き肉、卵、ヨー	きゅうり、もや		牛乳	脂 質 20.0 g
	キウイ	ま、ごま油	グルト(無糖)、 ツナ水者缶	し、いちご、にんじん、とうも		. ,=	カルシウム 253 mg
16	鶏ひき肉の冷やしそうめん	干しそうめん、	牛乳、豚肉も	キウイフルー	かつお・昆布	キウイ牛乳	エネルギー 508 kcal
	豚しゃぶ風あえ物	食パン、砂糖、	も)、鶏ひき肉、	ツ、ほうれんそ	だし汁、しょう	のりじゃこトースト	たんぱく質 25.7 g
	キウイ	ごま油	しらす干し、	う、キャベツ、	ゆ、みりん、	牛乳	脂 質 14.1 g
			チーズ	にんじん、ね ぎ、えのきた	酢、食塩	. •=	カルシウム 247 mg
17	親子丼		牛乳、ヨーグ	バナナ、モロ	煮干だし汁、	バナナ 牛乳	エネルギー 522 kcal
	モロヘイヤのお浸し	しらたき、砂糖	ルト(無糖)、鶏	ヘイヤ、たまね	かつおだし	フルーツョーグルト	たんぱく質 21.1 g
	チンゲン菜のみそ汁		もも肉(皮付む)	ぎ、りんご、も	汁、しょうゆ、	牛乳	脂 質 14.7 g
	バナナ			やし、チンゲンサイ、キウイフ	みりん	•	カルシウム 318 mg
18	ごはん ヤクルト	七分つき米、	牛乳、ヤクル	バナナ、かぼ	昆布だし汁、	バナナ 牛乳	エネルギー 527 kcal
	あじの南蛮風香り焼き	米粉、オリーブ	ト、こしあん	ちゃ、たまね	酢、しょうゆ、	水ようかん	たんぱく質 20.0 g
	レタスとツナのサラダ			ぎ、ほうれんそ		バナナ	脂 質 9.3 g
	かぼちゃの豆乳煮	糖	じ、ツナ水煮	う、もやし、レタ ス、にんじん、		牛乳	カルシウム 247 mg
	ごはん ヤクルト	七分つき米、さ	牛乳、ヤクル	メロン(緑肉)、	かつお・昆布	ぶどうゼリー 牛乳	エネルギー 595 kcal
	炒り豆腐	つまいも、米	ト、鶏ひき肉、	たまねぎ、だい	だし汁、しょう	白ごまクッキー	たんぱく質 17.3 g
	さつま芋のレモン煮				ゆ、みりん、	メロン	脂 質 15.9 g
	野菜の昆布汁	栗粉、すりごま	温バター、丱	ん、しいたけ、 いんげん、ね	食塩	牛乳	カルシウム 249 mg
_	Francis ee min		ı	IN , W/ M/ Y9	ı		. 2100

2021年08月

献 立 表

日	#1 /2		材料名(昼食	・3時おやつ)		10時おやつ	٠. ٧٠٠	¥ /1	—
曜	献立名	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの		調味料	3時おやつ	栄		
20	ごはん キウイ	七分つき米、	牛乳、たら、木	キウイフルー	かつお・昆布	ヨーグルトムース 牛乳	エネルギー	496	kcal
$\overline{}$	たらの野菜あんかけ			ツ、たまねぎ、	だし汁、しょう	チーズチヂミ	たんぱく質	₹ 22.3	g
金	野菜のビーフンソテー	ン、ごま油、片 栗粉、砂糖		ほうれんそう、 にら、にんじ	ゆ、酒、食 塩、みりん、	牛乳	脂質	₹ 12.4	g
$\overline{}$	豆腐のすまし汁			んかめても	西乍		カルシウム	² 270	mg
21	豚丼	七分つき米、		かぼちゃ、バ	かつお・昆布	バナナ 牛乳	エネルギー		
$\overline{}$	キャベツとおくらの和え物	片栗粉、砂		ナナ、だいこ	だし汁、しょう		たんぱく質	€ 20.0	g
土	厚揚げのみそ汁	糖、ごま油、ごま	米みそ(淡色	ん、たまねぎ、キャベツ、もや	ゆ、みりん、	牛乳	脂 質	£ 15.7	g
)	バナナ		バター	1 わギ オカ			カルシウム		
23	ごはん オレンジ	七分つき米、	牛乳、豚ひき	オレンジ、トマ	煮干だし汁、	オレンジ 牛乳	エネルギー	538	kcal
$\overline{}$	野菜たっぷり夏マーボー	砂糖、片栗			みりん、しょう	五平餅 みそ	たんぱく質	₹ 17.7	g
月	キャベツときゅうりの香り漬け	粉、ごま油	腐、米みそ(淡色辛みそ)、卵		ゆ、酒、食塩	牛乳		₹ 12.2	
	にら玉汁			うり ピーマ			カルシウム		
24	ごはん キウイ		牛乳、さけ、豚		煮干だし汁、	チーズせんべい 牛乳	エネルギー	482	kcal
$\overline{}$	鮭の塩焼き	分つき米、砂糖・思ざまず		ツ、なす、オク	昆布だし汁、	大学芋	たんぱく質	₹ 18.6	g
	山形のだし	糖、黒ごま、ご ま油	そ(淡色辛み そ)	ラ、きゅうり、ト マト、ごぼう、	しょうゆ、食塩、酢	牛乳		£ 9.7	
	夏野菜の豚汁			ピーマン にん			カルシウム		
25	豚肉のあんかけうどん	干しうどん、な		りんご濃縮果	煮干だし汁、	チーズ 牛乳	エネルギー		
	きゅうりと長芋のさっぱり漬け	がいも、砂糖、 片栗粉	ト、豚肉(肩)、 木綿豆腐、米	汁、すいか、も やし、りんご、	しょうゆ、昆布だし汁、み		たんぱく質	£ 21.9	g
	なめこのみそ汁	刀 未切			かん、酢、食	すいか		₹ 11.5	
	ヤクルト		みそ)	うり、なめこ、し	塩	牛乳	カルシウ』		
26	ごはん ヤクルト	七分つき米、			煮干だし汁、	きなこボーロ 牛乳	エネルギー		
$\overline{}$	肉豆腐	ぎょうざの皮、	ト、木綿豆腐、豚肉(もも)、	こん、たまね	しょうゆ、みり	チーズスティック	たんぱく質	£ 25.2	g
木	冷やしなすのごまソース	しらたき、砂 糖、すりごま、		ぎ、なす、もや し、えのきた	ん、酢	すいか		₹ 18.5	
$\overline{}$	大根のみそ汁	わりごま	そ(淡色辛み	け、にんじん。		牛乳	カルシウム		
27	オクラ納豆そうめん				かつお・昆布		エネルギー		
	鶏肉とブロッコリーの甘みそ炒め	ごま油、砂糖	肉、米みそ(淡 色辛みそ)、挽	ねぎ、ブロッコ	たし汁、しょうゆ、酒、みり	せんべい	たんぱく質		
金	すいか			サー、オクノ、キャベツ、にん		牛乳		₹ 7.7	
$\overline{}$				じん。わぎ			カルシウ』		
28	豚肉の焼きうどん	ゆでうどん、		オレンジ、ホー			エネルギー		
	もやしとひじきの和え物	ぎょうざの皮、 砂糖、ごま油、			だし汁、しょうゆ、食塩	餃子ピザ	たんぱく質		
	はくさいのすまし汁	では、こよ曲、	お節	はくさい、もや	少、及塩	牛乳		₹ 13.8	
	オレンジ			し、たまねぎ、			カルシウ』	¹ 257	mg
	ごはん バナナ	七分つき米、		バナナ、こまつ			エネルギー		
	鶏肉のトマト煮	砂糖、片栗 粉、オリーブ油		な、もやし、 ホールトマト缶	だし汁、しょう	塩昆布おにぎり	たんぱく質		
	小松菜のおかかあえ	100 V 7 7 100		詰、とうがん、	少、反温	牛乳		9.6	
	とうがん汁	1 1) 2: 14		たまねぎ、な	* - 10 1		カルシウム		
	ごはん キウイ		牛乳、ぶり、無 塩バター、お			チーズ牛乳	エネルギー		
	ぶりの照り焼き			たまねぎ、きゅ	酢、みりん、	ラスク	たんぱく質		
	さっぱりポテトサラダ		(淡色辛みそ)			牛乳		£ 20.3	
)	キャベツのみそ汁	油		んじん ねぎ			カルシウム		
							エネルギー		kcal
$\widehat{}$							たんぱく質		g
							脂質		g
)							カルシウム		mg
							エネルギー		kcal
$\widehat{}$							たんぱく質		g
							脂質		g
$\overline{}$							カルシウム		mg
							エネルギー		kcal
$\widehat{}$							たんぱく質		g
							脂質		g
$\overline{}$							カルシウム	4	mg

	エネルキ゛ー	タンパ [°] ク	脂質	カルシウム	鉄	А	B1	B2	С	繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
3才以上児	510	20.4	13.8	254	2.1	162	0.4	0.41	33	3.9	2.3
目標量	571	22.8	15.9	256	2.3	196	0.31	0.36	18	4.6	1.9
充足率(%)	89	89	87	99	91	83	129	114	183	85	121
3才未満児	423	17.2	12.8	255	1.6	148	0.33	0.38	25	3	1.9
目標量	459	18.4	12.8	209	2.3	184	0.25	0.27	18	3.7	1.7
充足率(%)	92	93	100	122	70	80	132	141	139	81	112