## 献 立 表

						4 ( 1 4 - 1	1
日/曜	献立名	熱と力になるもの	材料名(昼食		調味料	10時おやつ 3時おやつ	栄養 価
01	ごはん バナナ	七分つき米、さつ	牛乳、かじき、鶏も	バナナ、こまつな、	昆布だし汁、か	バナナ 牛乳	エネルギー 480 kcal
	かじきのトマトソースかけ	まいも、砂糖、片栗 粉、すりごま、オ		ホールトマト缶詰、	つお・昆布だし 汁、みりん、しょう	五平餅 ごまみそ	たんぱく質 18.1 g
	小松菜とさつま芋の煮物	が、タ りこま、ス リーブ油	揚げ、米みそ(淡 色辛みそ)	だいこん、たまね ぎ、とうもろこし、に	ゆ、食塩、酒	牛乳	脂 質 12.4 g
Л		, , ,,,,		んじん、黄ピーマ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1.40	
)	鶏肉のすまし汁	I () To be steaded	(f. ∞) → ∞) B****	ン、ピーマン、ねぎ	# <del></del>		カルシウム 215 mg
02	ごはん オレンジ	七分つき米、米粉 パン、砂糖、片栗	牛乳、豆乳、豚ひ き肉、木綿豆腐、	オレンジ、なす、も やし、にんじん、オ	煮十たし汁、か つお・昆布だし	オレンジ 牛乳	エネルギー 394 kcal
$\widehat{}$	マーボーなす	粉、すりごま、ごま	卵、米みそ(淡色	クラ、ねぎ、なめこ、		フレンチトースト	たんぱく質 16.9 g
火	オクラのごま和え	油	辛みそ)	とうもろこし		牛乳	脂 質 13.7 g
)	豆腐のみそ汁						カルシウム 220 mg
03	ごはん ヤクルト	七分つき米、ぎょう	牛乳、ヤクルト、鶏	キウイフルーツ、	かつお・昆布だし	豆麩スナック 牛乳	エネルギー 390 kcal
_	鶏肉の梅味噌焼き	ざの皮、砂糖、ご	もも肉(皮付き)、	キャベツ、もやし、	汁、しょうゆ、酒、	チーズスティック	たんぱく質 15.6 g
		ま、ごま油	チーズ、油揚げ、 米みそ(淡色辛み	まいたけ、にんじ ん、ねぎ、うめ干	酢、みりん、食塩		
	キャベツのサラダ		ネット ((人) E キッケ (そ)	し、焼きのり		キウイ	脂 質 13.3 g
_	まいたけのすまし汁		11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-		4 - 10 11	牛乳	カルシウム 252 mg
04	ごはんヤクルト	七分つき米、さといも、砂糖、ごま油	牛乳、ヤクルト、さ わら、米みそ(淡色		煮干だし汁、しょ	ぶどうゼリー 牛乳	エネルギー 379 kcal
$\overline{}$	さわらの甘酢照り焼き	ひ、砂糖、こよ曲	辛みそ)、ツナ水煮		プルグ、日ト	フルーツポンチ	たんぱく質 14.4 g
木	レタスのツナ炒め		缶、かつお節	ルーツ、オレンジ、		牛乳	脂 質 8.9 g
)	切り干し大根のみそ汁			にんじん、レモン果 汁、粉かんてん、			カルシウム 217 mg
05	ごはんがナナ	さつまいも、七分つ	牛乳、生揚げ、豚	バナナ、もやし、に	かつお・昆布だし	バナナ 牛乳	エネルギー 414 kcal
_	厚揚げとそぼろの中華煮	き米、砂糖、片栗		んじん、チンゲンサ	汁、しょうゆ、食	大学芋	たんぱく質 15.2 g
	学術   とてはクの中華点   ピーマンのおかかあえ	粉、ごま油、黒ごま		イ、はくさい、たま ねぎ、黄ピーマン、	塩	牛乳	
	1			ピーマン、ねぎ、し		一孔	脂 質 12.6 g
	チンゲン菜のスープ	1./\ _ 2.10 - % 2	4. 河 四土/二	いたけ、カットわか	******		カルシウム 256 mg
06	ツナオクラ丼	七分つき米、ごま、 ねりごま、ごま油、	牛乳、豚肉(肩)、ツ ナ水煮缶、木綿豆			キウイ牛乳	エネルギー 437 kcal
$\overline{}$	豆腐サラダ	砂糖	腐、油揚げ、米み	ベツ、みずな、にん	ノザ、日ト	塩昆布おにぎり	たんぱく質 20.1 g
土:	豚肉と白菜のみそ汁		そ(淡色辛みそ)	じん、塩こんぶ、焼		牛乳	脂 質 14.2 g
)	キウイ			きのり			カルシウム 255 mg
	ごはん オレンジ	七分つき米、砂糖	牛乳、さけ、豚肉	オレンジ、なす、	煮干だし汁、昆	オレンジ 牛乳	エネルギー 428 kcal
	鮭のみそチーズ焼き		(肩)、米みそ(淡色	きゅうり、こまつな、	布だし汁、酒、み	しらすゆかりおにぎり	たんぱく質 22.2 g
			辛みそ)、しらす干 し、とろけるチーズ		りん、しょうゆ、 酢、食塩	牛乳	
Н	山形のだし		0,2000	446,00000000	日下、尺価	十孔	脂 質 11.7 g
)	小松菜と豚肉のみそ汁	L () 3- Me Medel	4 S 8 + (2.2)	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	# <del></del>		カルシウム 274 mg
09	ごはん すいか	七分つき米、米粉パン 砂糖 ごま油	牛乳、豚肉(もも)、 米みそ(淡色辛み	すいか、キャベツ、 もやし、オクラ、た	煮干だし汁、しょ うゆ、酒	チーズ 牛乳	エネルギー 433 kcal
$\overline{}$	キャベツの回鍋肉風	, o , w / a , c s m	そ)、ツナ水煮缶、	まねぎ、にんじん、	7.5.10	シュガートースト	たんぱく質 18.9 g
火	おくらのツナ和え		無塩バター、凍り	ねぎ、しいたけ、し		牛乳	脂 質 16.6 g
)	高野豆腐の味噌汁		豆腐	めじ、カットわか め、レモン果汁			カルシウム 296 mg
10	鶏肉の味噌だれそうめん	干しそうめん、砂		ぶどう濃縮果汁、キ		きなこボーロ 牛乳	エネルギー 380 kcal
	小松菜のお浸し	糖、ごま油		ウイフルーツ、こま			たんぱく質 15.0 g
	ヤクルト		みそ(淡色辛み そ)、かつお節	つな、もやし、たま ねぎ、にんじん、し	ん、食塩		
八	( ) / V		C/(1/2 = 40A)	いたけ、粉かんて		牛乳	
)	Book II	七分つき米、米	牛乳、豚肉(もも)、	ん はくさい、バナナ、	かつお・昆布だし		カルシウム 225 mg
	<b>豚</b> 井	粉、砂糖、すりご	無塩バター、卵	もやし、ほうれんそ	汁、しょうゆ、みり	バナナ 牛乳	エネルギー 401 kcal
$\widehat{}$	ほうれん草のごま和え	ま、ごま油、ごま	, , ,	う、たまねぎ、にん	ん、食塩		たんぱく質 14.5 g
金	えのきのすまし汁			じん、こまつな、え のきたけ、しいた		牛乳	脂 質 13.9 g
$\overline{}$	バナナ			のさたけ、しいた け、カットわかめ			カルシウム 207 mg
13	鶏肉と油揚げの卵とじ丼			もやし、キャベツ、	煮干だし汁、か	オレンジ 牛乳	エネルギー 369 kcal
	きゅうりの酢の物	ざの皮、砂糖、ごま	付き)、卵、チー ズ、米みそ(淡色辛	きゅうり、オレンジ、	つおだし汁、みりん、しょうゆ、酢、	チーズスティック	たんぱく質 16.8 g
+	キャベツのみそ汁		ス、木みて(次色辛 みそ)、油揚げ	ぎ、ねぎ、しいた	たいしょうゆいでいた。 食塩	牛乳	脂 質 13.7 g
	オレンジ			け、カットわかめ	-	1.40	
	,	<b>ふ</b> でふじ) レハ 〜	<b>光</b> 到   阪内(1-1-1-1	キウイフルーツ、は	かのむ 目をだ	上司 ナエノ	カルシウム 257 mg
15	豚肉とわかめの冷やしうどん	ゆでうどん、七分つ き米、砂糖、ごま	年乳、豚肉(もも)、 油揚げ、ツナ水煮	キワイフルーツ、は くさい、オクラ、に	かつお・昆布たし 汁、煮干だし汁、	牛乳 キウイ	エネルギー 363 kcal
$\overline{}$	白菜と油揚げの煮浸し		缶、バター、かつ	んじん、ひじき、	しょうゆ、酒、みり		たんぱく質 15.1 g
月	キウイ		お節	カットわかめ	ん	牛乳	脂 質 10.1 g
$\smile$							カルシウム 204 mg
16	鶏肉の照り焼き丼	七分つき米、ごま		たまねぎ、バナナ、		バナナ 牛乳	エネルギー 337 kcal
_	キャベツのゆかり和え	油、片栗粉、砂糖	付き)、とろける チーズ、かつお節	キャベツ、もやし、 なす、にんじん、ね	汁、しょうゆ、みり	チーズせんべい	たんぱく質 15.1 g
sk	野菜のスープ		ノーハ、ル・フね即	ぎ、さやえんどう	/少、尺値	牛乳	脂 質 12.6 g
	バナナ					. 45	カルシウム 248 mg
17		ゆでうどん、半粋パ	牛乳、ヤクルト、豚	オレンジ ほられた	かつお・昆布だり	チーズ 牛乳	
17	豚肉うどん	ン、砂糖、すりごま	肉(肩)、無塩バ	そう、もやし、たま	汁、しょうゆ、酒		エネルギー 374 kcal
	ほうれん草ときのこのお浸し		ター	ねぎ、にんじん、し		ごまラスク	たんぱく質 16.5 g
水	ヤクルト			いたけ、なめこ		オレンジ	脂 質 16.4 g
$\overline{}$						牛乳	カルシウム 314 mg
18	ごはん ヤクルト	七分つき米、米		バナナ、ほうれんそ		リンゴゼリー 牛乳	エネルギー 465 kcal
_	鶏肉の信田煮	粉、砂糖、片栗粉、 すりごま	もも肉(皮付き)、米 みそ(淡色辛み	う、もやし、なす、に んじん、えのきた	つお・昆布だし 汁、しょうゆ、みり	きなこクッキー	たんぱく質 17.3 g
	ほうれん草のごま和え	, ソーム	そ)、油揚げ、きな		ん	バナナ	脂 質 16.4 g
木	· · · / · · · · · · · · · · · · · · · ·	1		ぎ、カットわかめ	1		
木	なすのみそ汁		塩バター、卵	C ( ) V )   N > N 0 9		牛乳	カルシウム 245 mg

2022年08月		献	太 表		ドレミ保育園(未満児)			
献立名		材料名(昼食	<ul><li>3時おやつ)</li></ul>		10時おやつ	栄養 価		
曜		血や肉や骨になるもの			3時おやつ			
19 ごはん キウイ	七分つき米、ごま 油、片栗粉、砂糖、	牛乳、たら、豚肉 (肩)、ツナ水煮缶、	キウイフルーツ、ト マト、たまねぎ、も	煮干だし汁、昆 布だし汁、しょう	豆麩スナック 牛乳	エネルギー 420 kcal		
たらの野菜あんかけ	ごま	米みそ(淡色辛み	やし、ピーマン、	ゆ、酒、食塩	ツナおにぎり	たんぱく質 20.0 g		
金トマトとツナの塩昆布和え		そ)、油揚げ	きゅうり、しめじ、にんじん、切り干しだ		牛乳	脂 質 12.1 g		
一 豚肉と切り干し大根のみそ汁	12	4.51 1741 2 1	いこん、塩こんぶ、	) - h = + h)		カルシウム 208 mg		
20 冷やしジャージャー麺	ゆでうどん、米粉パン、砂糖、ごま油、	一年乳、豚ひざ肉、 油揚げ、米みそ	りんご、オレンジ、 こまつな、もやし、	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、酒、	オレンジ 牛乳	エネルギー 412 kcal		
へ 小松菜のおかかあえ	片栗粉	(淡色辛みそ)、か	にんじん、きゅうり、	食塩	りんごジャムトースト	たんぱく質 16.4 g		
土まいたけのすまし汁		つお節	まいたけ、ねぎ、し いたけ、レモン、		牛乳	脂 質 14.2 g		
オレンジ     オレン     オレ	レハヘも水 じょ	上型   塚内(44)	カットわかめ	かった。日本お	11 = 1	カルシウム 223 mg		
22 ごはん バナナ	七分つき米、じゃ がいも、しらたき、	牛乳、豚肉(もも)、 木綿豆腐、豚ひき	バナナ、もやし、に んじん、ほうれんそ		牛乳 バナナ	エネルギー 473 kcal		
へ 豚肉の南蛮炒め	ごま油、砂糖、すり ごま、片栗粉	肉、ゆで大豆、卵	う、チンゲンサイ、 ピーマン、ねぎ、黄	酢、食塩	チャーハン	たんぱく質 19.9 g		
月大豆の白和え	こま、月米切		ピーマン、44さ、黄		牛乳	脂 質 14.2 g		
- 中華風スープ	七分つき米、米粉	牛乳、かじき、米み	どじる ほるわ / ス	老工だ! 辻 ! :	>> 1 >> /1.50	カルシウム 223 mg		
23 ごはん ぶどう	パン、さといも、米	そ(淡色辛みそ)、	ぶどう、ほうれんそ う、たまねぎ、もや		ぶどう 牛乳 じゃこチーズトースト	エネルギー 386 kcal		
へ かじきのレモン醤油かけ	粉、ごま、ごま油	しらす干し、チー ズ、油揚げ	し、赤ピーマン、え のきたけ、にんじ	食塩		たんぱく質 16.6 g		
火はうれん草のナムル		八、四物()	ん、レモン果汁、焼		牛乳	脂 質 11.5 g		
一一油揚げのみそ汁	七分つき米、砂	牛乳、ヤクルト、豚	きのり、カットわかりんご濃縮果汁、	かつお・昆布だし	コーピューン コール回	カルシウム 238 mg		
24 ごはん ヤクルト	糖、ごま油、オリー	肉(もも)、挽きわり	オレンジ、たまね	汁、しょうゆ、食	ヨーグルトムース 牛乳 リンゴゼリー	エネルギー 415 kcal		
へ 豚肉の甘辛炒め	ブ油	納豆、卵	ぎ、はくさい、レタ ス、こまつな、もや	塩、酒		たんぱく質 16.8 g		
水白菜の納豆和え			し、にんじん、エリ		オレンジ	脂 質 12.1 g		
ン レタスのかきたまスープ	七分つき米、さとい	生乳 セカルト	ンギ、赤ピーマン、 バナナ、オレンジ、	煮干だし汁、か	牛乳 バナナ 牛乳	カルシウム 288 mg		
25 ごはん ヤクルト	も、砂糖、片栗粉、		キウイフルーツ、チ		ハナナ 午乳 フルーツヨーグルト	エネルギー 419 kcal		
( さわらの中華風あんかけ	ごま油	さわら、鶏もも肉、 米みそ(淡色辛み	ンゲンサイ、こまつ な、だいこん、キャ			たんぱく質 18.6 g		
木キャベツのじゃこサラダ		そ)、しらす干し	ベツ、たまねぎ、も	伯、かりん、良塩	牛乳	脂 質 11.0 g		
会別によることでは、	七分つき米、砂	牛乳、豚ひき肉、	やし、にんじん、赤 キウイフルーツ、に	かつお・見布だし	エーブ 生到	カルシウム 299 mg		
26 とうもろこしごはん キウイ	糖、ごま	油揚げ、凍り豆腐、	んじん、はくさい、と		チーズ牛乳	エネルギー 453 kcal		
切干大根と高野豆腐の煮物     カーナザ の い ヨー		かつお節	うもろこし、こまつ な、しいたけ、まい	ん、酒、食塩	いなりおにぎり	たんぱく質 19.3 g		
金白菜のお浸し			たけ、えのきたけ、		牛乳	脂 質 16.4 g		
<ul><li>○ きのこのすまし汁</li><li>27 冷しゃぶうどん</li></ul>	ゆでうどん、さつま	生羽 豚肉はむ)	ねぎ、切り干しだい オレンジ、もやし、	かつお・昆布だし	オレンジ 牛乳	カルシウム 324 mg		
	いも、砂糖、ごま、	無塩バター、卵	ほうれんそう、トマ	汁、しょうゆ、酒、	スレンシ 千乳 レーズンスイートポテト	エネルギー 328 kcal		
<ul><li>ほうれん草のごま和え</li><li>ナブロッコリーのスープ</li></ul>	すりごま		ト、ブロッコリー、オ クラ、にんじん、し	食塩		たんぱく質 14.3 g		
			めじ、干しぶどう、		牛乳	脂 質 11.4 g		
マーオレンジ	七分へき米 さつ	牛乳、豚肉(肩)、木	カットわかめ	者王だ〕汁 1 -	以十十 井岡	カルシウム 220 mg		
29 ごはん バナナ	まいも、砂糖、片栗	綿豆腐、米みそ	なす、もやし、たま	うゆ、みりん、酒		エネルギー 403 kcal		
へ 豚肉となすの味噌炒め	粉、ごま油	(淡色辛みそ)、油 揚げ	ねぎ、きゅうり、なめ こ、赤ピーマン、		さつま芋の甘露煮牛乳	たんぱく質 15.6 g		
月キャベツのゆかりあえ		12517	ピーマン、にんじ		T-fL	脂質 12.1 g		
<ul><li></li></ul>	七分つき米、米	牛乳、豚肉(もも)、	ん、ねぎ ぶどう、たまねぎ、	かつお・昆布だし	チーズ 牛乳	カルシウム 235 mg エネルギー 493 kcal		
30   オムソイス風テキンソイス かとり   へ   豚肉のすき焼き風煮物	粉、砂糖、しらた	焼き豆腐、木綿豆	はくさい、キャベ	汁、煮干だし汁、	米粉サブレ	• 4		
个	き、オリーブ油、ごま油	腐、鶏ひき肉、無 塩バター、卵	ツ、ホールトマト缶 詰、りんご、にんじ	しょうゆ、酢、みりん、食塩	牛乳	たんぱく質 20.7 g 脂 質 20.9 g		
一 豆腐のスープ		_ / (//	ん、もやし、ねぎ、	. ,	1 2,0	脂 質 20.9 g カルシウム 311 mg		
31 ごはん ヤクルト	七分つき米、しらた	牛乳、ヤクルト、ぶ	黄ピーマン、えのき オレンジ濃縮果	かつおだし汁、	キウイ 牛乳	ブルシリム 311 mg エネルギー 378 kcal		
( ぶりの西京焼き	き、砂糖、ごま油	り、大豆水煮缶、油	汁、キウイフルー	しょうゆ、みりん、	オレンジゼリー	エネルヤー 378 kcal たんぱく質 15.3 g		
↑		揚げ、米みそ(淡 色辛みそ)	ツ、こまつな、にん じん、粉かんてん、	酒、食塩	キウイ			
✓ わかめのすまし汁		_ , , , ,	カットわかめ、ひじ		牛乳	脂 質 11.6 g カルシウム 248 mg		
- 4211-0202 7 AU11			ざ		1.40	エネルギー kcal		
						nie sis		
-								
						たんぱく質 g 脂 質 g		
<u>[~1</u>						カルシウム mg		

	エネルキ゛ー	タンパ <sup>°</sup> 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	484	20.1	14.4	243	2.3	156	0.42	0.39	27	3.4	2
目標量	571	22.8	15.9	256	2.3	196	0.31	0.36	18	4.6	1.9
充足率(%)	85	88	91	95	100	80	135	108	150	74	105
3才未満児	408	17.1	13.2	250	1.8	144	0.34	0.37	24	2.9	1.7
目標量	459	18.4	12.8	209	2.3	184	0.25	0.27	18	3.7	1.7
充足率(%)	89	93	103	120	78	78	136	137	133	78	100

