

2025年05月

献 立 表

ドレミ保育園(未満児)

日 曜	献 立 名	材料名(昼食・3時おやつ)			10時おやつ 3時おやつ	栄 養 価	
		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			
01	ごはん ヤクルト 鶏肉とアスパラの炒め物 木 小松菜とコーンのサラダ ～ 豆腐のみそ汁	米、マカロニ・スペゲティ、砂糖、オリーブ油	牛乳、ヤクルト、鶏もも肉(皮付き)、木綿豆腐、きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	もやし、たまねぎ、コーン缶、こまつな、グリーンアスパラガス、にんじん	煮干だし汁、みりん、しょうゆ、酢、酒、食塩	チーズ牛乳 マカロニきな粉 牛乳	エネルギー 431 kcal たんぱく質 18.9 g 脂 質 14.8 g カルシウム 303 mg
02	ごはん ヤクルト 豚肉のごまみそ炒め 金 (ス)さっぱりボテトサラダ ～ えのきのすまし汁	米、じゃがいも、砂糖、油、ごま油、すりごま	牛乳、ヤクルト、豚肉(肩)、おから、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ濃縮果汁、きゅうり、にんじん、はくさい、キャベツ、えのき、たまねぎ、粉かんてん	かつお・昆布だし汁、酢、しょうゆ、酒、食塩	バナナ牛乳 オレンジゼリー 牛乳	エネルギー 384 kcal たんぱく質 13.7 g 脂 質 11.1 g カルシウム 227 mg
07	ごはん ヤクルト たらのみそ焼き 水 ほうれん草とコーンのソテー ～ 春キャベツのスープ	米、米粉、砂糖	牛乳、ヤクルト、たら、無塩バター、ところけるチーズ、卵、米みそ(淡色辛みそ)	ほうれんそう、もやし、キャベツ、にんじん、コーン缶、えのきだけ	かつお・昆布だし汁、酒、みりん、しょうゆ、食塩	豆鉄スナック牛乳 チーズクッキー 牛乳	エネルギー 434 kcal たんぱく質 15.1 g 脂 質 15.0 g カルシウム 232 mg
08	ごはん ヤクルト ホイコーロー風 木 ほうれん草となめこの和え物 ～ ひき肉と里芋のみそ汁	米、さといも、砂糖、ごま油	牛乳、ヤクルト、豚肉(肩)、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、かつお節	ほうれんそう、もやし、キャベツ、なめこ、しめじ、えのきだけ、ねぎ、にんじん	煮干だし汁、しょうゆ、酒	チーズ牛乳 おかかゆかりおにぎり 牛乳	エネルギー 436 kcal たんぱく質 18.2 g 脂 質 14.4 g カルシウム 292 mg
09	ごはん バナナ 鶏肉のすき焼き風煮 金 小松菜とコーンのサラダ ～ 切り干し大根のみそ汁	米、砂糖、オリーブ油	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、木綿豆腐、卵、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、もやし、たまねぎ、こまつな、にんじん、コーン缶、切り干しだいこん、カットわかめ、あおのり	煮干だし汁、みりん、しょうゆ、酢、酒、食塩	バナナ牛乳 のり塩おにぎり 牛乳	エネルギー 378 kcal たんぱく質 14.1 g 脂 質 10.3 g カルシウム 207 mg
10	豚肉のバター醤油パスタ ～ ほうれん草の白あえ 土 新玉ねぎのみそ汁 ～ キウイ	スペゲティ、米粉パン、さといも、砂糖、すりごま	牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、無塩バター、米みそ(淡色辛みそ)、バター	キウイフルーツ、たまねぎ、もやし、ほうれんそう、グリーンアスパラガス、にんじん、こまつな、黄ピーマン	煮干だし汁、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	キウイ牛乳 ラスク 牛乳	エネルギー 355 kcal たんぱく質 13.6 g 脂 質 14.6 g カルシウム 205 mg
12	ごはん オレンジ ～ 豚肉と菜花の甘辛炒め 月 新じゃがいものボテトサラダ ～ えのきのスープ	米、じゃがいも、砂糖、ごま油、オリーブ油	牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(肩)、おから	バナナ、オレンジ、なばな、たまねぎ、はくさい、えのきだけ、コーン缶、にんじん、きゅうり、エリンギ、ねぎ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩	チーズ牛乳 バナナヨーグルト 牛乳	エネルギー 360 kcal たんぱく質 15.0 g 脂 質 11.4 g カルシウム 250 mg
13	ごはん キウイ ～ かじきのみぞ照り焼き 火 キャベツのゆかりあえ ～ ひき肉ともやしのみそ汁	米、砂糖	牛乳、かじき、鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	りんご濃縮果汁、キャベツ、キウイフルーツ、もやし、粉かんてん、にんじん、にら	煮干だし汁、酒、みりん	マカロニきな粉牛乳 りんごゼリー 牛乳	エネルギー 294 kcal たんぱく質 13.4 g 脂 質 8.8 g カルシウム 183 mg
14	ごはん ヤクルト ～ さばのミニエル 水 アスパラとツナのサラダ ～ 豆腐のすまし汁	米、米粉パン、米粉、砂糖、オリーブ油	牛乳、ヤクルト、さば、木綿豆腐、卵、ツナ水煮缶、油揚げ、バター	もやし、グリーンアスパラガス、ねぎ、レモン、にんじん	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、食塩	きなこポート牛乳 フレンチトースト 牛乳	エネルギー 448 kcal たんぱく質 18.0 g 脂 質 16.0 g カルシウム 241 mg
15	ごはん ヤクルト ～ 鶏のから揚げ風 木 ほうれん草のナムル ～ にらのスープ	米、米粉、ごま油、ごま、砂糖	牛乳、ヤクルト、鶏もも肉(皮付き)、かつお節	もやし、ほうれんそう、たまねぎ、にら、にんじん	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酒、食塩	チーズ牛乳 おかかおにぎり 牛乳	エネルギー 430 kcal たんぱく質 16.4 g 脂 質 13.7 g カルシウム 287 mg
16	ごはん バナナ ～ 豚肉とれんこんの炒め物 金 ひじきと油揚げの煮物 ～ 鶏肉と春野菜のスープ	米、米粉、じゃがいも、さといも、しらたき、ごま油、砂糖	牛乳、豚肉(肩)、鶏もも肉(皮付き)、無塩バター、卵、油揚げ	バナナ、たまねぎ、れんこん、キャベツ、こまつな、ピーマン、にんじん、干しうどん、ひじき	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、酒、食塩	バナナ牛乳 レーズンクッキー 牛乳	エネルギー 492 kcal たんぱく質 14.5 g 脂 質 21.9 g カルシウム 200 mg
17	ごはん バナナ ～ 小松菜のごまサラダ 土 根菜のすまし汁 ～ バナナ	スペゲティ、じゃがいも、ごま、オリーブ油、ごま油、砂糖	牛乳、鶏ひき肉、ツナ水煮缶、無塩バター	バナナ、ほうれんそう、こまつな、にんじん、だいこん、ごぼう、塩こんぶ、パセリ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、食塩	バナナ牛乳 バターポテト 牛乳	エネルギー 313 kcal たんぱく質 14.3 g 脂 質 11.8 g カルシウム 208 mg
19	ごはん バナナ ～ 肉じゃが 月 はるさめサラダ ～ 新たまねぎのみそ汁	米、じゃがいも、しらたき、はるさめ、砂糖、ごま、ごま油	牛乳、豚肉(肩)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	バナナ、たまねぎ、にんじん、もやし、きゅうり、さやえんどう、カットわかめ	煮干だし汁、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、酒、酢	バナナ牛乳 いなりおにぎり 牛乳	エネルギー 396 kcal たんぱく質 14.0 g 脂 質 10.7 g カルシウム 197 mg
20	ごはん キウイ ～ さわらの煮つけ 火 キャベツのおかか和え ～ 新じゃがいものみそ汁	米、じゃがいも、砂糖	牛乳、さわら、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節	ぶどう濃縮果汁、キウイフルーツ、キャベツ、もやし、粉かんてん、カットわかめ	煮干だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、みりん	牛乳 ぶどうゼリー 牛乳	エネルギー 293 kcal たんぱく質 12.5 g 脂 質 8.1 g カルシウム 184 mg
21	ごはん ヤクルト ～ 鮭のチーズ焼き 水 コーンの中華サラダ ～ まいたけのすまし汁	米、米粉パン、米粉、砂糖、ごま油	牛乳、ヤクルト、さけ、ところけるチーズ、油揚げ、無塩バター、きな粉	こまつな、もやし、まいたけ、コーン缶、ねぎ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、酢、食塩	バナナ牛乳 きなこラスク 牛乳	エネルギー 384 kcal たんぱく質 15.3 g 脂 質 10.6 g カルシウム 242 mg

2025年05月

獻 立 表

ドレミ保育園(未満児)