3歳未満児

6月 給食献立表

	-	071 相及歐亞茲										
日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他					
1 15 29	*	麦ごはん(未満児用) みそ汁(たまねぎ)(未満児用) 豚肉の生姜焼き 小松菜としらすのごま和え	牛乳 (未満児) バイバッブル(缶)30g (未満児) スキムミルク かぼちゃと豆腐の米粉ケキ	牛乳・塩わかめ・豚 肉・しらす干し・脱脂 粉乳・木綿豆腐・豆乳	精白米・押麦・植物油・すりごま・三温糖・米粉	パインアップル缶・たまねぎ・ しょうが・にんじん・こまつ な・もやし・かぼちゃ	ロしょうゆ・ベーキングパウ ダー・バニラエッセンス					
2 16 30		麦ごはん(未満児用) 厚揚げの煮付 わかめスープ(えのきたけ)	牛乳 (未満児) オレンジ50g(未満児) 豆乳 にんじんゼリー サブレ	牛乳・牛肉・厚揚げ・ 塩わかめ・調整豆乳・ 粉寒天	精白米・押麦・じゃが いも・植物油・三温 糖・ごま油・サプレ	れゾゲ・にんじん・さやいん げん・えのきたけ・青ねぎ・ レモン (汁使用)	煮干しだし・みりん・濃 口しょうゆ・鳥がらだ し・食塩・白ワイン					
3 • 17		ツナとトマトのスパゲティ バナナ(75g)	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) 牛乳 カステラ	牛乳・まぐろ油漬缶・ あさり水煮缶	スパケ゚ティ・植物油・カスデラ	もも缶・たまねぎ・にんじん・トマト缶・しめじ・ピーマン・バナナ	食塩・コンリメ・濃口しょうゆ					
5 • 19	日	麦ごはん(未満児用) あじさい揚げ レタス(12g) 季節の具だくさんみそ汁	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク きな粉蒸しパン			冷凍ホールコーン・にんじん・冷凍 グリンピース・レタス・キャベツ・たまねぎ・もやし・青ねぎ・干しぶどう						
6 • 20		麦ごはん(未満児用) 豆のカレー ハワイアンサラダ	牛乳(未満児) ウェハース7g(未満児) スキムミルク オレンジ(75g) クラッカー(15g)	牛乳・牛肉・ゆでだい ず・豆乳・脱脂粉乳	ウエハース・精白米・押麦・ じゃがいも・植物油・カ レールウ・三温糖・クラッカー	たまねぎ・にんじん・さやい んげん・ヤマトビューレ・キャベツ・ バインアップル缶・きゅうり・パセ リ・オレンジ	塩(塩もみ用)・食塩・					
7 • 21		ロールパン(未満児用) ローストチキン ゆでいんげん トマトスープ(かぼちゃ)	牛乳 (未満児) キウイフルーツ50g(未満児) スキムミルク よくかむごはん (おやつ)		ロールパン・植物油・精白 米・押麦	キウイアルーツ・さやいんげん・トマ ト・トマト缶・たまねぎ・かぼ ちゃ・にんじん・セロリー・バセ リ・切干だいこん・ごぼう	食塩・濃口しょうゆ・白ワ 心・鳥がらだし・ローリェ・ 清酒・みりん					
8 • 22		麦ごはん(未満児用) _{清汁(白玉&・たまねぎ)(未満児用)} 魚の塩焼き トマト(32g) じゃがいもの炒め煮	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) 豆乳 チーズボール	牛乳・白身魚・豚肉・ 調整豆乳・鶏卵・粉チー ズ		<i>オレンジ・</i> たまねぎ・にんじん・青ねぎ・トマト・冷凍グリン ビース	煮干しだし・食塩・濃口 しょうゆ・みりん					
9 • 23		麦ごはん(未満児用) 豆腐と鶏肉のみそ炒め 清汁(かまぼこ)	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) 牛乳 シリアルスコーン	牛乳・鶏肉・木綿豆 腐・かまぼこ・塩わか め	精白米・押麦・植物油・コーンフレーク・ホットケーキミックス	バナナ・たまねぎ・にんじん・ ピーマン・えのきたけ・干しぶ どう	米みそ・みりん・濃口 しょうゆ・かつお昆布だ し・食塩					
10 • 24		炒めそば 飲むヨーグルト	牛乳(未満児) みかん(缶)(未満児) 牛乳 キウイフルーツ(50g) ビスケット	牛乳・豚肉・かまぼ こ・ドリンクヨーグルト	中華めん・植物油・ピス ケット	みかん缶・キャペワ・たまね ぎ・にんじん・乾しいたけ・ 青ねぎ・しょうが・キウイフルーツ	中華スープの素・食塩・中 濃ソース・トマトクチャップ					
12 • 26	月	麦ごはん(未満児用) かみかみバーグ マカロニのケチャップ炒め 五目みそ汁	牛乳 (未満児) せんべい7g (未満児) スキムミルク オレンジゼリー クッキー(15g)	き肉・ひじき・油揚	せんべい・精白米・押 麦・植物油・パン粉・マカ ロニ・じゃがいも・三温 糖・クッキー	たまねぎ・ホールコーン缶・ごぼ う・にんじん・青ねぎ・みか んジュース・みかん缶	濃口しょうゆ・食塩・トマト クチャップ・コンソメ・煮干しだ し・米みそ・麦みそ					
13 • 27		麦ごはん(未満児用) 八宝菜 小松菜と豆腐の清汁	牛乳 (未満児) バナナ75g(未満児) スキムミルク シュガートースト	牛乳・豚肉・木綿豆 腐・脱脂粉乳	精白米・押麦・植物油・ごま油・片栗粉・食パン・グラニュー糖・無塩パケ・グラニュー糖・無塩パケー	バナナ・キャペツ・たまねぎ・に んじん・さやいんげん・ゆで たけのこ・乾しいたけ・しょ うが・こまつな	ゆ・中華スープの素・かつ					
14 • 28		黒糖パン(未満児用) 白身魚の焼カレー風 ベーコンスープ	牛乳 (未満児) ウエハース7g(未満児) ホワイトミルク メロン (85g) せんべい	牛乳・白身魚・ピサ゚チー ズ・ベーコン	ウエハース・黒糖パン・小麦粉・植物油・カレールウ・ じゃがいも・せんべい	たまねぎ・にんじん・ピーマ ン・オクラ・メロン	食塩・白ワイン・トマトクチャッ ブ・鳥がらだし・乳酸菌 飲料 (希釈)					

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(µg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均栄養量	480	18. 2	14. 6	287	2. 2	221	0.34	0.44	27	4.8	1. 7
保育所(園)における 給与栄養量の目標	460	15~23	10~15	220	2. 2	190	0. 25	0.30	20	-	1.9未満

	0万 和良帆立衣											
日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他					
1 15 29		豚肉の生姜焼き 小松菜としらすのごま和え	スキムミルク かぼちゃと豆腐の米粉ケキ	豚肉・しらす干し・脱 脂粉乳・木綿豆腐・豆 乳	植物油・すりごま・三 温糖・米粉	しょうが・たまねぎ・にんじん・こまつな・もやし・かぼ ちゃ	清酒・みりん・濃口しょ うゆ・ベーキングパウダー・パ ニラエッセンス					
2 16 30		厚揚げの煮付 わかめスープ (えのきたけ)	豆乳 にんじんゼリー サブレ	牛肉・厚揚げ・塩わかめ・調整豆乳・粉寒天	じゃがいも・植物油・ 三温糖・ごま油・サブレ	にんじん・さやいんげん・え のきたけ・青ねぎ・レモン(汁 使用)	煮干しだし・みりん・濃 ロしょうゆ・鳥がらだ し・食塩・白ワイン					
3 • 17	土	ツナとトマトのスパゲティ バナナ(75g)	牛乳 カステラ	まぐろ油漬缶・あさり水煮缶・牛乳	スパゲティ・植物油・カステラ	たまねぎ・にんじん・トマト 缶・しめじ・ビーマン・バナナ	食塩・コンソメ・濃口しょう ゆ					
5 • 19		あじさい揚げ レタス(12g) 季節の具だくさんみそ汁	スキムミルク きな粉蒸しパン	白身魚・鶏卵・油揚 げ・脱脂粉乳・きな 粉・豆乳	小麦粉・揚げ油・ホットケー キミックス・黒砂糖	冷凍ホールコーン・にんじん・冷凍 ゲリンピース・レクス・キャベッ・たま ねぎ・もやし・青ねぎ・干し ぶどう	食塩・白ワイン・煮干しだ し・米みそ・麦みそ					
6 • 20	火	豆のカレー ハワイアンサラダ	スキムミルク オレンジ(75g) クラッカー(15g)	牛肉・ゆでだいず・豆 乳・脱脂粉乳		たまねぎ・にんじん・さやいんげん・ヤトピューレ・キャペッ・ んげん・ヤトピューレ・キャペッ・ パイグラブル缶・きゅうり・パセ リ・オレンジ	塩(塩もみ用)・食塩・					
7 • 21	水	ローストチキン ゆでいんげん トマトスープ (かぼちゃ)	スキムミルク よくかむごはん (おやつ)	鶏もも・豚肉・脱脂粉 乳・鶏肉・ひじき	植物油・精白米・押麦	さやいんげん・トマト・トマト缶・たまねぎ・かぼちゃ・にんじん・セリー・・バリ・切干だいこん・ごぼう	食塩・濃口しょうゆ・白ワ イン・鳥がらだし・ローリェ・ 清酒・みりん					
8 • 22		魚の塩焼き トマト(32g) じゃがいもの炒め煮	豆乳 チーズボール	白身魚・豚肉・調整豆乳・鶏卵・粉チーズ	じゃがいも・植物油・ 三温糖・ホットケーキミックス・ 揚げ油	トマト・にんじん・冷凍ク゚リンピ- ス	食塩・煮干しだし・みり ん・濃口しょうゆ					
9 • 23	金	豆腐と鶏肉のみそ炒め 清汁(かまぼこ)	牛乳 シリアルスコーン	鶏肉・木綿豆腐・かま ぼこ・塩わかめ・牛乳	植物油・コーンフレーク・ホット ケーキミックス	たまねぎ・にんじん・ピーマ ン・えのきたけ・パナナ・干し ぶどう	米みそ・みりん・濃口 しょうゆ・かつお昆布だ し・食塩					
10 • 24		炒めそば 飲むヨーグルト	牛乳 キウイフルーツ(50g) ビスケット	豚肉・かまぼこ・ドリンク ヨーグルト・牛乳	中華めん・植物油・ビス クット	キャベッ・たまねぎ・にんじん・乾しいたけ・青ねぎ・ ん・乾しいたけ・青ねぎ・ しょうが・キウイフルーツ	中華スープの素・食塩・中濃ソース・トマトクチャップ					
12 • 26		かみかみバーグ マカロニのケチャップ炒め 五目みそ汁	スキムミルク オレンジゼリー クッキー(15g)	牛ひき肉・豚ひき肉・ ひじき・油揚げ・脱脂 粉乳・粉寒天		たまねぎ・ホールコーン缶・ごぼ う・にんじん・青ねぎ・みか んジュース・みかん缶	濃口しょうゆ・食塩・トマト クチャップ・コンソメ・煮干しだ し・米みそ・麦みそ					
13 • 27	火	八宝菜 小松菜と豆腐の清汁	スキムミルク シュガートースト	豚肉・木綿豆腐・脱脂 粉乳		キャベッ・たまねぎ・にんじん・さやいんげん・ゆでたけん・さもいんげん・ゆでたけのこ・乾しいたけ・しょうが・こまつな	食塩・清酒・濃口しょう ゆ・中華スープの素・かつ お昆布だし・みりん					
14 • 28	水	白身魚の焼カレー風 ベーコンスープ	ホワイトミルク メロン(85g) せんべい	白身魚・ピザチーズ・ペー コン・牛乳	小麦粉・植物油・カレール ウ・じゃがいも・せんべ レヽ	たまねぎ・にんじん・ピーマ ン・オクラ・メロン	食塩・白ワイン・トマトクチャッ ブ・鳥がらだし・乳酸菌 飲料 (希釈)					

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(µg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均栄養量	403	18. 6	14. 3	282	2.4	233	0.35	0.44	25	4.8	1.8
保育所(園)における 給与栄養量の目標	380	15~26	12~18	254	2. 1	215	0. 28	0.35	22. 5	3. 2	2.1未満