7月 給食献立表

2 まではん (未満児用)	目	曜	昼食	おやつ	赤:	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				牛乳・き肉・	き肉・鶏卵・まぐろ油				まねぎ・にんじん・グリーンアス		しょうゆ・ピュアココア	
のカーティンドクター ウェーシャを含め、カーティンドクター ウェーション (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語)	• 15	木	かぼちゃとツナのサラダ	豆乳ココア	漬缶・	豆乳・粉寒天		-	パラガス・かぼち	ゃ・パセリ・み		,	
在風のではな数			清汁(豆腐・わかめ)(未満児用) 魚のチーズピカタ	ウエハース7g(未満児) ホワイトミルク	かめ・粉チーズ	白身魚・鶏卵・鶏ひき肉・腸	・ 麦粉・植物 糖・片栗粉	カ油・三温	にんじん・たま ん・冷凍グリンピ	ミねぎ・とうが ゚ース	濃口しょうぬつおだし・治	Φ・白ワイン・か	
	16		冬瓜のそぼろ煮										
5 月 女ご住人 (未満児用) 中乳 (上海 (上海 (未満児用) 中乳 (上海 (未満児用) 中乳 (上海 (未満児用) 中乳 (上海	•			もも(缶)30g(未満児) 牛乳						こし・ピーツ・	ゆ・ガーリックパウダー・中華		
・ 月							精白米・麦	き・じゃがい	オレンシ゛・ トマト・ た	こまねぎ・にん	白ワイン・コンソン	・食塩・オイス	
y 大豆の五日素	• 19	月		スキムミルク	脱脂粉	脱脂粉乳・きな粉		油・植物油・ ţパン・バター	にく・パセリ・こまつな・にん		ターソース・清酒・濃口しよう ゆ		
20	6		大豆の五目煮	パインアップル(缶)30g(未満児) ず・野	菜昆布・鶏卵	・ も・植物油 片栗粉・中	日・三温糖・	1じん・さやいん	<i>バ</i> げん・しょう	酒・濃口し	ょうゆ・鳥が	
21	20	/		ジャージャー麺(おやつ)				ま祖		乾しいたけ	小巴干みで		
大	7		カレームニエル		魚・鶏	肉・ドリンクヨーグ	ルン・植物油	· 麦粉・マーガリ ・あずき缶・	スイートコーン・オクラ・ んじん・えのき	たまねぎ・に		・カレー粉・鳥	
本	• 21	水	ゆでとうもろこし(40g) オクラのスープ	ラッシー (牛乳) きょうだいかん	ト・粉	ト・粉寒天・調整豆乳							
29	8		生肉のつけ焼き	キウイフルーツ50g(未満児)	肉•厚	揚げ・塩わか	植物油•片	栗粉・小麦	が・たまねぎ・	ピーツ・かぼ	うゆ・ガーリッ	クパウダー・煮	
(本語)	• 29	木	かはちゃのみそ汁(スキム入り)					1/3		, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
** ・ 本	9	^	豚カツ	せんべい7g (未満児)			麦・小麦粉	み・パン粉・揚	ッ・にんじん・*	マッシュルーム缶・冷	食塩・鳥がら	らだし	
10	30	金	レダス(12g) ミネストローネスープ										
・ 工 「おりんとう 「本稿児別」	10	-		ウエハース7g(未満児)	. , .	鶏卵・鶏肉	ウエハース・そ 糖・かりん	うめん・三温 _レ とう		・乾しいた	うゆ・しいか	こけだし・か	
26 13 大小人(信)(未満児)	24	土									340201170	2 K-m	
26	12	П	にら玉	みかん(缶)(未満児	漬缶・	豚肉・木綿豆	じゃがいも	・小麦粉・			だし・米みる	そ・麦みそ・	
	26	Л		レーズンスティック									
27 大力・シット 「スケット 「スケット 「スケット 「スケット 「エネルギー (未満児) (未満児) 水しンジ50g (未満児) スキムミルク (いちごジャムの米粉ケーキ 中乳・(未満児) スキムミルク (いちごジャムの米粉ケーキ 「中乳・(麻call) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼) (鬼	13		夏野菜のキーマカレー	メロン60g(未満児)	ス゛・カッ	小わかめ・しら	すレールウ・三温	温糖・ごま	じん・ズッキーニ・	にんにく・冷			
14 水 豆腐と野菜の清汁 スキムミルク	• 27	火	からから神楽ケング						缶・切干だいこ	i k			
大	14		揚げ鱼のあんかけ	オレンジ50g(未満児) 腐			豆 精白米・麦豆 揚げ油・桐	長・片栗粉・ 直物油・三温	のきたけ・さやいんげん・ しょうが・こまつな・だいこ		ゆ・かつおた	ぎし・かつお	
大ビーフン 大・ボナナ (75g)		水	豆腐と野菜の清汁	スキムミルク		乳		いちごジャム			昆布だし・ベーキングパウダー		
31 土 中乳カステラ 軟しいたけ・しょうが・バナ トナ の素・鳥がらだし 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 (ルチノール当量: (mg) ビタミンB1 (mg) ビタミンB2 (mg) 食物繊維 (g) 食塩相当量 (g) 今月の平均栄養量 512 21.5 16.3 294 2.5 227 0.30 0.52 25 3.6 1.7 保育所(園)における 460 155 32 100 15 150 32 100 15 230 2 2 100 100 100 100 100 100 100 100 10	۵۵					牛乳・豚肉・かまぼ こ・あさり水煮缶		物油・ごま	にんじん・もやし・ピーツ・		ゆ・ガーリックパウダー・中華		
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) (レチノール当量: RE)(μ g) ビタミンB1 (mg) ビタミンB2 (mg) ビタミンC (mg) 食物繊維 (g) 今月の平均栄養量 512 21.5 16.3 294 2.5 227 0.30 0.52 25 3.6 1.7 保育所(園)における 460 152.23 102.15 220 2.2 100 0.25 0.30 20 20 1.0 本港	31	土	/ハナフ (15g)	牛乳	- 80								
今月の平均栄養量 512 21.5 16.3 294 2.5 227 0.30 0.52 25 3.6 1.7 保育所園における 460 155-32 100-15 230 2.3 100 0.25 0.30 20 20 1.0 1.5 230 1.0 1.5 230 1.0 1.5 230 1.0 1.5 230 1.0 1.5 230 1.0 1.5 230 1.0 1.0 1.5 230 1.0 1.0 1.5 230 1.0 1.0 1.0 1.5 230 1.0 1.0 1.0 1.0 1.0 1.0 1.0 1.0 1.0 1.		区分	7				(レチノール当量:						
	今月	今月の平均栄養量 512 21.5 16.3		-		. 0.						_	
				23 10~15	220	2.3	190	0. 25	0.30	20		1.9未満	

7月 和良帆五衣													
日	曜	昼	食	おやっ	つ 赤	::血や肉になる	黄:熱學	や力となる	緑:調子をと	とのえる	ح (の他	
1 •		肉団子と野菜の2 かぼちゃとツナの		豆乳ココア 牛乳かん	鶏卵	き肉・牛ひき肉 ・まぐろ油漬缶 ・牛乳・粉寒天	• 糖	ョネーズ・三温	しょうが・キャベ ぎ・にんじん・ ス・かぼちゃ・ノ 缶	ク゛リーンアスハ゜ラカ゛	食塩・鳥がらしょうゆ・と		
2		魚のチーズピカクソテー (たまね) 冬瓜のそぼろ煮		ホワイトミルタフカロニのきな	粉和タ ズ・乳	魚・鶏卵・粉チー 鶏ひき肉・脱脂: きな粉			にんじん・たまん・冷凍グリンピ		食塩・白ワイン し・濃口し』 酒・乳酸菌質	ょうゆ・清	
3 • 17		汁ビーフン すいか(180g)		牛乳カステラ		・かまぼこ・あ 煮缶・牛乳	さ ビーフン・植油・カステラ	物油・ごま	キャベツ・たまね。 ん・もやし・ピ たけ・しょうが	ーマン・乾しい	食塩・清酒・ゆ・ガーリックハ スープの素・♬		
5 •	月	ブイヤベース 小松菜のオイスタ・	ーソース炒め	スキムミルク きな粉パン		魚・牛肉・脱脂 きな粉			トマト・たまねぎ パ 切・こまつな ホールコーン缶				
6 • 20	火	大豆の五目煮 かき玉汁		スキムミルク ジャージャー麺(z	おやつ) 菜昆	・ゆでだいず・ 布・鶏卵・脱脂 豚ひき肉		ら・植物油・ 十栗粉・中華 ま油	ごぼう・にんじ げん・しょうが もやし・こまつ 乾しいたけ	・たまねぎ・	洒・濃口し	- うゆ・鳥が	
7 • 21		カレームニエル ゆでとうもろこ オクラのスープ	∪ (40g)	ラッシー (牛) きょうだいか/ チーズ	え ト・リンク	魚・鶏肉・牛乳 クヨーグルト・粉寒ヲ 豆乳・プロセスチーズ	ミ・ 油・あずき	ーガリン・植物 き缶・三温糖	スイートコーン・オクラ・ んじん・えのき			・カレー粉・鳥	
8 • 29	木	牛肉のつけ焼き かぼちゃのみそ汁	(スキム入り)	豆乳スキムココアク		・厚揚げ・塩わ 脱脂粉乳・調整 鶏卵		直物油・片栗 分・マーガリン	しょうが・たまん・ピーマン・か\ ぎ・干しぶどう	ぼちゃ・青ね	リックハ゜ウダー・ しだし・米み	みりん・煮干	
9 • 30	金	豚カツ レタス(12g) ミネストローネン	スープ	すいか(100g) ヨーグルト ([・鶏卵・ベーコン・ ダルト		ぶいも・植物	レタス・トマト・ たま ツ・にん じん・マ 凍グリンピース・す	ッシュルーム缶・冷	食塩・鳥がら	ったし	
10 • 24	土	五目そうめん バナナ(75g)		牛乳 かりんとう	鶏卵	・鶏肉・牛乳	そうめんりんとう	・三温糖・か	トマト・きゅうり け・バナナ	・乾しいた	清酒・みりん うゆ・しいた つお昆布だし	こけだし・か	
12 • 26		にら玉 豚汁(じゃがい [、]	£)	スキムミルクレーズンステ	ィック 豚肉	・まぐろ油漬缶 ・木綿豆腐・脱 ・豆乳			にら・にんじん ねぎ・干しぶど		食塩・トマトクチ だし・米みそ ベーキングパウタ	・麦みそ・	
13 • 27	火	夏野菜のキーマカレー かむかむ海藻サラダ		アイスクリー. ビスケット	わかる	牛ひき肉・粉チーズ・カット わかめ・しらす干し・ア イスクリーム			たまねぎ・なす・にんじん・ ズッチー・にんにく・冷凍グリン ピース、トマト缶・ホールコーン缶・切 干だいこん				
14 • 28		揚げ魚のあんかけ 豆腐と野菜の清汁		スキムミルク いちごジャムの米	ルク ムの米粉ケーキ 脂粉乳・調整豆乳		脱 片栗粉・排 油・三温制 ちごジャム	油・三温糖・米粉・い		キャペツ・にんじん・えのきた け・さやいんげん・しょう が・こまつな・だいこん		食塩・清酒・濃口しょう ゆ・かつおだし・かつお 昆布だし・ベーキングバウダー	
31	土	汁ビーフン バナナ(75g)		牛乳 カステラ			さ ビーワン・植 油・カステラ					食塩・清酒・濃口しょう ゆ・ガーリックパウダー・中華 スープの素・鳥がらだし	
	区分	T	エネルギー たんぱく¶		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 ビタミンC (mg) (mg)		食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	
				1			. v		1				

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	429	21. 2	15. 5	265	2.8	237	0.30	0. 51	24	3. 6	1.8
保育所(園)における 給与栄養量の目標	395	15~26	12~18	254	2. 1	215	0.28	0.35	22. 5	3. 2	2.1未満