		7 月	<b>州人</b> 1	<b>工</b> 衣		すずの丘保育園
日/	献立名		材料名(昼食・3時おやつ	))	10時おやつ	栄養価
曜		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	3時おやつ	
	御飯 かぼちゃとたまねぎのみそ汁 ささみチーズフライ	米、ボットゲーキ粉(卵乳  不使用)、油	牛乳、卵、白みそ、油揚げ	キャベツ、かぼちゃ、たま ねぎ、きゅうり、スイート		エネルギー 555 kcal たんぱく質 22.6 g
	(付)サニーレタス			コーン、にんじん、だいこ ん(たくあん)、レタス、サ		脂 質 16.9 9
	たくあんサラダ			ニーレタス、白炒りごま		カルシウム 286 mg
	御飯	米、ごま油(ごま)、片栗 粉、砂糖	豚ひき肉、鶏ひき肉、卵	ほうれんそう、たまねぎ、 ねぎ、にんじん、白炒りご	野菜ジュース	エネルギー 429 kcal
	ミートボール	が、ログ利用		ま(ごま)、カットわかめ		たんぱく質 <b>16.9</b> g
	ほうれん草のお浸し わかめスープ					脂 質 15.0 g カルシウム 130 mg
	ブラック データ データ データ データ データ データ データ データ ディー ディー ディー ディー ディー ディー ディー ディー・ディー ディー・ディー ディー・ディー アイ・アイ・アイ ディー・ディー アイ・アイ・アイ アイ・アイ・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	焼きそばめん、米、エッグ		  ブロッコリー、みかん缶、	グレープジュース	エネルギー 635 kcal
	おからサラダ		ま、おから、ハム千切り (卵・乳使用)、ツナフレー	もやし、たまねぎ、こまつ な、にんじん、ひじき、		たんぱく質 25.1 g
水	みかん缶	(文用八 19 flat / 1 未 flat / 1	ク油漬	しょうが、にんにく	, , , ,	脂 質 21.9 9
06	<b>佐田帝</b> □	米、さといも、砂糖、国産	   生乳   豚肉(豆口—7)こ	もやし、だいこん、にんじ		カルシウム 255 mg
	御飯 根菜と豚肉の煮物	はるさめ、油	ま	ん、きゅうり、ほうれんそ		エネルギー 496 kcal たんぱく質 18.7 9
	もやしのごま酢和え			う、ごぼう、いんげん、す りごま、カットわかめ		脂 質 14.8 9
	春雨スープ					カルシウム 283 mg
	七夕そうめん	干しそうめん、エッグケア マヨネーズ(卵・乳不使	卵、ツナフレーク油漬 	キャベツ、きゅうり、にん じん、スイートコーン、オク	770074 /	エネルギー 751 kcal
	コロッケ(星) キャベツのマヨネーズ和え	用)、油		ラ		たんぱく質 18.2 9 脂   質 32.6 9
	七夕ゼリー					カルシウム 105 mg
	御飯		牛乳、木綿豆腐、豚肉(も		パインジュース(パック)	エネルギー 565 kcal
	肉豆腐	不使用)、砂糖、バター、 おつゆ麩、片栗粉	も)こま、卵、白みそ、油揚 げ、かつお節	たき、きゅうり、にんじ		たんぱく質 25.6 g
. –	もやしときゅうりのおかか和え 油揚げと麩のみそ汁			ん、カットわかめ	, , , ,	脂 質 18.8 g カルシウム 312 mg
	知飯 バナナ	米、ツイストマカロニ、		バナナ、にんじん、だいこ		エネルギー 640 kcal
	焼き魚(鮭)	エッグケアマヨネーズ (卵・乳不使用)、フレンチ	ナフレーク油漬、鶏ひき 肉、白みそ、油揚げ	ん、こまつな、しめじ、 きゅうり、スイートコーン	きつねおにぎり	たんぱく質 25.2 g
	マカロニサラダ	ドレッシング(卵)、砂糖	P S C C VILLISITY	CANALLA		脂 質 21.1 9
12	五目みそ汁					カ ル シ ウ ム 223 mg エ ネ ル ギ ー kcal
(		<b>三</b> 松11.7-				たんぱく質 g
水		夏祭りメニュー			牛乳	脂 質 g
	/mac	业 全心之间 \ 冲	佐郎   梅まわり幼草   ウュ	ロニャノスニ ひかノケ		カルシウム mg
	御飯 みかん缶 かぼちゃひき肉フライ	米、食パン(乳)、油	十九、沈さわり納豆、日のそ	ほうれんそう、みかん缶、 だいこん、いちごジャム、	<b></b>	エネルギー 557 kcal たんぱく質 17.2 9
	ほうれん草とコーンの納豆和え			たまねぎ、にんじん、ス イートコーン(冷凍)、カッ		脂 質 14.4 9
	大根と玉ねぎのみそ汁			トわかめ		カルシウム 239 mg
	ポークカレーライス	米、北海道チルドポテト (1/4カット)、コーンフロ	牛乳、豚肉(もも)こま	たまねぎ、オレンジ、にん じん、キャベツ、きゅうり、		エネルギー 574 kcal
	春雨とキャベツの中華サラダ オレンジ(1/6)	スティ(卵・乳不使用)、国		オニオンソテー		たんぱく質 19.8 g
出 )	3DDD(1/6)	産はるさめ(5cmカット)、 砂糖、ごま油(ごま)、油				脂 質 13.8 g カルシウム 214 mg
18	御飯	米、砂糖、片栗粉		バナナ、キャベツ、たまね		エネルギー 481 kcal
	すき焼き風煮		ま、木綿豆腐、白みそ、油揚げ、かつお節	ぎ、しらたき、とうがん、 ほうれんそう、オクラ、に		たんぱく質 20.6 g
	キャベツとオクラのおかか和え 冬瓜と油揚げのみそ汁			んじん、えのきたけ	, ,,,	脂 質 15.5 9
	御飯	米、じゃがいも、国産はる		たまねぎ、もやし、しらた		カルシウム 273 mg エネルギー 505 kcal
	肉じゃが	さめ、砂糖、ごま油(ごま)	ま、木綿豆腐	き、にんじん、こまつな、 きゅうり、いんげん		たんぱく質 17.8 g
_	春雨の中華和え				1 30	脂 質 17.0 9
	小松菜と豆腐のすまし汁 御飯 甘夏みかん缶	米、おつゆ麩、国産はる	  牛乳、豚ひき肉、さつま	だいこん、甘夏みかん缶、	オレンジジュース	カルシウム 282 mg エネルギー 668 kcal
20	プルコギ	さめ、エッグケアマヨネー	揚げ(卵・乳不使用)、ツナ	こまつな、たまねぎ、しめ		たんぱく質 25.6 g
木	大根とさつま揚げの炒め煮	ズ(卵・乳不使用)、砂糖、 油	フレーク油漬、白みそ、かつお節	(ごま)、なす	牛乳	脂 質 18.3 g
	なすと小松菜のみそ汁		大担任 医八 <u>大内 医内</u>			カルシウム 269 mg
	そぼろ御飯 厚揚げと野菜のみそ炒め	米、じゃがいも、砂糖、片 栗粉、ごま油(ごま)	生揚げ、豚ひき肉、豚肉 (肩ロース)こま、鶏ひき	ブロッコリー、キャベツ、 たまねぎ、ねぎ、ピーマ	B	エネルギー 541 kcal たんぱく質 19.5 g
	粉ふき芋		肉、白みそ	ン、にんじん、しょうが、 カットわかめ		脂 質 15.0 g
$\smile$	ブロッコリーのコンソメスープ					カルシウム 105 mg
	御飯	米、パン粉、砂糖、片栗 粉、油	牛乳、豚ひき肉、鶏ひき 肉、豆乳、油揚げ	とうがん、たまねぎ、にん じん、スイートコーン、切		エネルギー 537 kcal
	肉団子の揚げ煮 切干し大根の煮物(鶏肉)			り干しだいこん、いんげ		たんぱく質 20.9 g 脂 質 15.8 g
	冬瓜の中華スープ			ん、カットわかめ		加 貝 15.8 9 カルシウム 239 mg
	御飯	米、蒸しパンミックス、	牛乳、豚ひき肉、調製豆	ほうれんそう、もやし、たまれぎ、かぼたゃ、にんじ	田マギニット・フ	エネルギー 521 kcal
	ミートローフ(ポテト)	じゃがいも、パン粉、砂 糖、ごま油(ごま)	乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、 ちくわスライス	まねぎ、かぼちゃ、にんじん、スイートコーン、白炒		たんぱく質 21.9 g
	ほうれん草ともやしのナムル 豆腐とわかめのスープ			りごま(ごま)、カットわかめ		脂 質 16.0 g カルシウム 289 mg
	立腐と17かめのスープ 御飯	米、はちみつ、砂糖		たまねぎ、キャベツ、ピー		ブルックム 289 mg エネルギー 488 kcal
	ポークケチャップ		ま、ちくわスライス、白み そ、油揚げ	マン、しらたき、にんじん、スイートコーン、ひじ		たんぱく質 18.5 g
_	ひじきの五目炒め煮		~ / \H1\(\mathrea{\pi}\) /	**************************************		脂 質 18.0 9
	油揚げとキャベツのみそ汁 御飯	米、干しそうめん、油、砂	ヨーグルト(無糖)、さつ	バナナ、みかん缶、ごぼ		カルシウム 235 mg エネルギー 430 kcal
	(呼吸) まぐろカツ	糖、ごま油(ごま)	ま揚げ(卵・乳不使用)	う、ピーマン、なす、パイ		エネルキー 430 kcai たんぱく質 12.4 g
	夏野菜きんぴら			ン缶、ねぎ、ほうれんそ う、えのきたけ、にんじん		脂 質 9.3 9
<u> </u>	にゅうめん					カルシウム 191 mg
	チキンカレーライス	米、じゃがいも、エッグケ アマヨネーズ(卵・乳不使	午乳、鶏もも肉(こま)	バナナ、たまねぎ、ブロッ   コリー、にんじん、キャベ		エネルギー 630 kcal
	ブロッコリーのごまサラダ バナナ	用)、油		ツ、オニオンソテー、すり		たんぱく質 21.7 g 脂   質 18.9 g
) 第				_6		m 貝 18.9 9 カルシウム 231 mg
	鮭菜飯	米、食パン、砂糖、油、片 栗粉	牛乳、生揚げ、木綿豆腐、 豚ひき肉、さけフレーク、	はやとうり、たまねぎ、に んじん、だいこん(葉)、え	パインジュース(パック)	エネルギー 605 kcal
	厚揚げの炒め煮(カレーそぼろ)	AST/J	白みそ、油揚げ、きな粉	のきたけ、いんげん、カッ		たんぱく質 26.9 g
. –	えのきとうりの酢の物 豆腐とわかめのみそ汁			トわかめ		脂 質 23.6 g カルシウム 366 mg
	ユエI窓 (ニコンル は) (シ) (シ) (・)	l		<u> </u>	l	" " 7 7 4 366 III9