日		材料名(昼食・3時おやつ)			10時おやつ	
/	献立名				3時おやつ	栄 養 価
曜		熱と力になるもの 米、じゃがいも、砂糖、片栗	皿や肉や肯になるもの 牛乳、生揚げ、豚ひき肉、豚	体の調子を整えるもの パイン缶、ブロッコリー、キャ	_	
01	そぼろ御飯 パイン缶	木、しゃかいも、砂糖、万米 粉、ごま油(ごま)	肉(肩ロース)こま、鶏ひき	ベツ、たまねぎ、ねぎ、ピーマ	りんごジュース	エネルギー 493 kcal
	厚揚げと野菜のみそ炒め		肉、白みそ	ン、にんじん、しょうが、カッ		たんぱく質 20.6 g
金	粉ふき芋			トわかめ	牛乳	脂 質 15.9 g
$\overline{}$	ブロッコリーのコンソメスープ	M M 11				カルシウム 280 mg
04	御飯大根と小松菜のスープ	术、沺、片栗粉、砂糖	木綿豆腐、さつま揚げ(卵・ 乳不使用)、かつお節	だいこん、しらたき、ごぼう、 キャベツ、こまつな、にんじ		エネルギー 422 kcal
$\overline{}$	チキンカツ		サイバメガス か、ノの即	キャベツ、こまつな、にんじ ん、いんげん	ヨーグルト(食物繊維)	たんぱく質 14.1 g
月	(付)キャベツ			70(0 701770	ウエハース	脂 質 12.8 g
\smile	ごぼうと白滝の炒り煮					カルシウム 128 mg
05	御飯	米、じゃがいも、蒸しパンミッ		たまねぎ、もやし、しらたき、	野菜ジュース	エネルギー 608 kcal
	肉じゃが	クス、ツイストマカロニ、マヨ		ほうれんそう、きゅうり、にん	きなこ豆乳蒸しパン	たんぱく質 22.2 g
火	マカロニサラダ	ネーズ(卵・乳不使用)、砂 糖、フレンチドレッシング	みそ、油揚げ、きな粉	じん、スイートコーン、いんげ ん	牛乳	脂 質 21.1 9
	もやしとほうれん草のみそ汁	(卵)		70		加
	芋煮うどん	さといも、油、片栗粉、砂糖	 牛乳、鶏もも肉(こま)、かつ	 ほうれんそう、パイン缶、も		エネルギー 590 kcal
		こという、風、汗水が、砂帽	お節	やし、だいこん、ねぎ、ごぼ		
	鶏しそ天ぷら			う、いちごジャム、にんじん、		たんぱく質 26.1 g
水	ほうれん草ともやしのおかか和え			しめじ	牛乳	脂 質 19.0 g
$\overline{}$	パイン缶	V 1. + W 5 + 4 - 4 - 4		1		カルシウム 241 mg
07	御飯 ほうれん草と豆腐のみそ汁	米、小麦粉、国産はるさめ、 砂糖、油、ごま油(ごま)	牛乳、さけ、木綿豆腐、白み そ、油揚げ	もやし、ほうれんそう、きゅう り、にんじん、サラダ菜、すり	オレンジジュース	エネルギー 531 kcal
$\widehat{}$	鮭のムニエル	197后、川、この川(この)	とく/四3の17	一ごま	おからかりんとう	たんぱく質 24.6 g
木	(付)サラダ菜				牛乳	脂 質 16.4 9
\smile	春雨サラダ(中華風)					カルシウム 245 mg
08	お弁当日		牛乳		りんごジュース	エネルギー 134 kcal
					せんべい	たんぱく質 5.4 g
金					牛乳	脂 質 5.8 9
						カルシウム 165 mg
11	チキンカレーライス	米、じゃがいも、コーンフロ	牛乳、鶏もも肉(こま)、きな	甘夏みかん缶、キャベツ、た		エネルギー 628 kcal
	コーンフレークサラダ	スティ(卵・乳不使用)、フレ	粉	まねぎ、にんじん、きゅうり、	お麩ラスク(きな粉)	たんぱく質 19.9 g
月	甘夏みかん缶	ンチドレッシング(卵)、おつ ゆ麩、油、砂糖		オニオンソテー、スイートコー	牛乳	脂 質 21.6 g
	日文7/7/10日	アメニ、ハ山、ルン作品		_		
12	マルチニッサニダ	ロールパン、ダイスポテト、	 豚ひき肉、ツナフレーク油	 みかん缶、たまねぎ、ほうれ	野菜ジュース	カルシウム 224 mg
	誕生会 スパゲティサラダ	ハーフスパゲティ(1.6m	漬、ベーコン千切り(卵・乳使			エネルギー 546 kcal
- 14	パン・ロールパン ほうれん草とベーコンのスープ	m)、マヨネーズ(卵・乳不使	用)、卵、牛乳、とろけるチー	スイートコーン、サラダ菜	ケーキ	たんぱく質 20.3 g
火	チーズ入りハンバーグ みかん缶	用)、パン粉、油、砂糖	ズ		麦茶	脂 質 29.2 g
<u> </u>	(付)サラダ菜	1/ 🛆 1105 1- 1 , . 1	4. 如 医去/三 \ - :	T:0/25 +**:-:		カルシウム 105 mg
13	御飯	米、食パン、さといも、エッグ ケアマヨネーズ(卵・乳不使		ほうれんそう、だいこん、に んじん、ごぼう、しらたき、い	グレープジュース	エネルギー 510 kcal
	筑前煮	用)、片栗粉、砂糖、油	木綿豆腐、卵、材ナー人、こ ま和えの素(ごま・乳)	んげん、カットわかめ		たんぱく質 20.3 g
水	ほうれん草としらたきのごま和え	re unit re			牛乳	脂 質 18.1 g
\smile	豆腐と卵のスープ			<u> </u>	<u> </u>	カルシウム 286 mg
14	御飯	米、さつまいも、片栗粉、砂	ヨーグルト(無糖)、鶏もも	みかん缶、だいこん、にんじ	オレンジジュース	エネルギー 449 kcal
$\overline{}$	鶏肉のマーマレード焼き	相	肉、豚肉(ばら)カット、生揚げ、白みそ	ん、しらたき、いんげん、マーマレード、りんごジャム、ひじ	みかんとりんごのヨーグルト	
木	ひじきの五目炒め煮(厚揚げ)		IV HOVE	き、にんにく、しょうが		脂 質 14.6 g
<u> </u>	さつま汁					カルシウム 165 mg
15	御飯	米、蒸しパンミックス、砂糖、	 牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、	もやし、はくさい、ねぎ、たま	りんごジュース	エネルギー 505 kcal
(マーボー豆腐	片栗粉、ごま油(ごま)	豆乳、ゆであずき缶、ハム千	ねぎ、きゅうり、にんじん、ス		たんぱく質 20.7 g
	マーバー豆腐 もやしときゅうりのカレーナムル		切り(卵・乳使用)、白みそ	イートコーン、えのきたけ、いんげん、しょうが、にんにく	牛乳	脂 質 15.2 g
				701770、ひみ フか、にかにへ		
	白菜とたまねぎのスープ	ハーフスパゲティ(1.6m	 牛乳、豚ひき肉、ツナフレー	 たまねぎ、ブロッコリー、バ		カルシウム 264 mg
18	スパゲティーミートソース	m)、米、エッグケアマヨネー	ク油漬、おから、大豆ミート、	ナナ、にんじん、しょうが、に	I	エネルギー 705 kcal
	おからサラダ	ズ(卵・乳不使用)、砂糖、小	高野豆腐、粉チーズ	んにく		たんぱく質 31.5 g
月	バナナ	麦粉、油			牛乳	脂 質 21.8 9
<u> </u>	Jbn Ac	+o+1:+ 0 =+::-:	小 到 碗八十十 土公一十	+>11 + ++"+-	mz++ > " —	カルシウム 262 mg
19	御飯	さつまいも、米、国産はるさ め、砂糖、おつゆ麩、片栗粉		きゅうり、たまねぎ、こまつ な、ねぎ、にんじん、カットわ	野菜ジュース	エネルギー 518 kcal
$\widehat{}$	豆腐入りつくねのあんかけ	マハ アルコロ、ロノ イソダム、口 木竹	からし ことれくりい フィイン	かめ	焼きいも	たんぱく質 19.8 g
火	春雨ときゅうりの酢の物				牛乳	脂 質 13.0 g
$\overline{}$	小松菜と麩のすまし汁					カルシウム 253 mg
20	御飯みかん	米、コーンフロスティ(卵・乳		みかんS、ほうれんそう、キャ	グレープジュース	エネルギー 516 kcal
$\overline{}$	春雨とひき肉の炒め物	不使用)、国産はるさめ	豆	ベツ、たまねぎ、ピーマン、し めじ、にんじん、なめたけ、白	コーンフレーク	たんぱく質 20.1 g
水	納豆和え(ほうれん草)				牛乳	脂 質 13.8 g
_	キャベツのコンソメスープ			Ø		カルシウム 254 mg
	御飯			ブロッコリー、だいこん、もや	オレンジジュース	エネルギー 535 kcal
	白身魚の野菜あんかけ		みそ	し、たまねぎ、ピーマン、にん	野菜かりんとう(乳)	たんぱく質 22.2 g
木	ブロッコリーのカレーマヨ和え	砂糖		じん、スイートコーン、カットわかめ	牛乳	脂 質 21.0 g
\(\)	厚揚げと大根のみそ汁				, ,,	加
22	御飯冬至汁	米、小麦粉、油、砂糖、バ	 牛乳、豚肉(ばら)カット、卵、	 ほうれんそう、はくさい、オ	りんごジュース	エネルギー 636 kcal
	呼取 〜 冬至汗 かぼちゃコロッケ オレンジ(1/6)	ター、ごま油(ごま)、粉糖	白みそ	レンジ、だいこん、れんこん、	りんこりュース ドーナツ(ゆず風味)	エネルキー 636 kCai たんぱく質 17.0 g
				ねぎ、サニーレタス、にんじ		
	(付)サニーレタス			ん、レタス、なめたけ、味付け のり、ゆず果汁		脂 質 25.0 g
	白菜とほうれん草の中華風磯和え	ᄬᆕᅡᅲᆖᄸᄽᆖᄀᄼᄝᆖᆂᄾ		ブロッコリー、みかん缶、バ		カルシウム 273 mg
25	パン・ロールパン 春雨スープ	ポテトサラダベース(国産)、 ロールパン、国産はるさめ、	ハーコノ十切り(卵・乳使用) 	フロッコリー、みかん缶、バ ナナ、キャベツ、にんじん(星		エネルギー 560 kcal
	鶏肉の唐揚げ	エッグケアマヨネーズ(卵・乳		型)90枚入り、スイートコー	クリスマスゼリー	たんぱく質 16.6 g
月	ツリーポテト	不使用)、油		ン、こまつな、にんじん		脂 質 16.1 g
$\overline{}$	ブロッコリーサラダ					カルシウム 115 mg
26	御飯	米、ホットビスケット(卵・乳	牛乳、甘塩鮭(骨なし)、卵、	だいこん、もやし、きゅうり、	野菜ジュース	エネルギー 522 kcal
$\overline{}$	焼魚(鮭)	使用)、マヨネーズ(卵・乳不 使用)、片栗粉	ツアフレーク油漬 	ほうれんそう、にんじん、ス イートコーン、すりごま		たんぱく質 26.7 g
火	大根サラダ	以用ハ月本例		1 1 1 2, 9 9 C S	牛乳	脂 質 19.9 g
	卵スープ(もやし)					カルシウム 233 mg
	ハヤシライス	米、じゃがいも、バター、おつ	牛乳、豚肉(もも)こま、ツナ	たまねぎ、ブロッコリー、バ	グレープジュース	エネルギー 607 kcal
27	ブロッコリーのツナサラダ	ゆ麩、グラニュー糖	フレーク油漬	1 + + × 1 7 / 1 7	フレーフフュース ビスケット(卵・乳)	エネルキー 607 kCai たんぱく質 24.6 g
水	バナナ				牛乳	脂 質 21.3 9
20	佐屋 ナナムギルボルサネー・・・・	火 ポテトサニガベ コ/宮	版かきぬ 生型	 たまわざ	+ 1 .> .> ">" →	カルシウム 205 mg
	御飯たまねぎと小松菜のコンソメスー	米、ボテトサラダベース(国 産)、マヨネーズ(卵・乳不使	豚ひき肉、牛乳 	たまねぎ、こまつな、きゅう り、にんじん、スイートコー	オレンジジュース	エネルギー 643 kcal
	ポークシュウマイ	用)		ン、サラダ菜、えのきたけ	あずきロール	たんぱく質 17.9 g
	(付)サラダ菜				牛乳	脂 質 16.7 g
\smile	ポテトサラダ					カルシウム 270 mg

^{*} 物資の納入状況及び感染症等の影響により、献立が変更になる場合がありますので、ご了承願います。* 給食で提供する食材は、アレルギー等の事故防止のため、ご家庭で試しておくようお願い致します。 その際、登園前の試食については、安全上の理由からお避け下さい。