## 献 立 表

日	+1: -1 -1	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ		<u> </u>	/ <del></del>
曜	献立名	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	調味料	3時おやつ	栄	食 1	100
01	中華井	米 小麦粉	▲牛乳 豚肉	キャベツ、玉ねぎ 人参	淡口しょうゆ 濃口しょうゆ	ミレービスケット	エネルギー	510	kcal
$\overline{}$	春雨の中華スープ	三温糖ひまわり油	ベーコン なると 卵・乳なし	もやし ほうれん草	中華味食塩	牛乳	たんぱく質	16.7	g
月	プチゼリー	片栗粉 はるさめ		チンゲンサイ しいたけ	オイスターソース こしょう	いちごのスコーン	脂 質	12.5	g
<b>)</b>							カルシウム	186	mg
02	<u>ご飯</u>	米 ■小麦粉	▲牛乳 鶏肉	キャベツ、人参 玉ねぎ、水菜	濃口しょうゆ ワイン	おせんべい	エネルギー	477	kcal
$\overline{}$	鶏肉のBBQソース	三温糖なたね油	◆豆腐 みそ	ねぎ、りんご しょうが	みりん 食塩	牛乳	たんぱく質	22.6	g
火	キャベツとみずなの磯香和え	片栗粉	かつおぶし	のり にんにく		ココアケーキ	脂 質	11.0	g
<b>\</b>	豆腐と玉ねぎのみそ汁						カルシウム	224	mg
08		米 片栗粉	▲牛乳 鶏ひき肉	人参 玉ねぎ	淡口しょうゆ みりん	米粉のおやつ	エネルギー	527	kcal
	和風ハンバーグ	ひまわり油 三温糖	◆豆腐、ツナ ◆おから	ねぎ ひじき	食塩塩こしょう	 牛乳	たんぱく質	23.8	g
月	人参とツナのしりしり		みそ かつおぶし	しょうが	-1 -5	かしわ餅(幼児)	脂 質	12.5	g
	豆腐と玉ねぎのみそ汁					いちごのスティック(乳児)	カルシウム	186	mg
09		米 じゃが芋	▲牛乳 カラスカレイ	キャベツ 人参	淡口しょうゆ 濃口しょうゆ	ヨーク	エネルギー	473	kcal
$\overline{}$	揚魚のレモン風味	片栗粉	◆豆腐 みそ	玉ねぎ 小松菜			たんぱく質	22.0	g
火	キャベツと小松菜の土佐和え	三温糖	かつおぶし	ねぎ レモン汁		じゃが芋もち(しそ)	脂 質	11.7	g
<b>)</b>	野菜のみそ汁						カルシウム	211	mg
10	 ご飯	米、じゃが芋 ■小麦粉	▲牛乳 牛肉	玉ねぎ 人参	濃口しょうゆ みりん	ヨーク	エネルギー	623	kcal
	肉じゃが	三温糖マロニー	みそ ◆油揚げ	三度豆 切干大根	食塩	 牛乳	たんぱく質	22.0	g
水	切干大根のみそ汁	ひまわり油	かつおぶし ◆高野豆腐	ねぎ わかめ		みかんケーキ	脂 質	16.0	g
)	ぶどうゼリー						カルシウム	244	mg
11	<u></u> ご飯・プチゼリー	米 ■小麦粉	▲牛乳、鮭 ◆豆乳	キャベツ 人参	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	米粉のおやつ	エネルギー	527	kcal
$\overline{}$	鮭の味噌香味焼き	三温糖なたね油	◆油揚げ みそ	大根ほうれん草	みりん食塩	牛乳	たんぱく質	25.2	g
木	キャベツとほうれん草のごま和え	片栗粉	かつおぶし ◆すりごま	ねぎ、玉ねぎ しょうが	塩こしょう	ほうじ茶蒸しぱん	脂 質	12.1	g
<b>)</b>	たぬき汁						カルシウム	236	mg
12	 ご飯	米 ■◆食パン	▲牛乳、豚肉 ベーコン	人参、玉ねぎ キャベツ	ケチャップ 淡口しょうゆ	ヨーク	エネルギー	551	kcal
$\overline{}$	新茶のかき揚げ	■小麦粉 さつまいも	ちくわ 卵・乳なし みそ	大根、きゅうり ピーマン	濃口しょうゆ 酢	 牛乳	たんぱく質	17.3	g
金	甘酢和え	片栗粉 三温糖	かつおぶし ちりめんじゃこ	ねぎ わかめ	食塩	ピザトースト	脂 質	17.9	g
	豚汁						カルシウム	197	mg
15	<u></u> ご飯	米 じゃが芋	▲牛乳 牛肉	玉ねぎ、人参 キャベツ、水菜	カレールウ ケチャップ、ワイン	ヨーク	エネルギー	630	kcal
$\overline{}$	カレーシチュー(ビーフ)	■小麦粉 三温糖	ッナ ◆無調整豆乳	みかん缶、白桃缶 黄桃缶	淡口しょうゆ、酢 濃口しょうゆ	牛乳	たんぱく質	18.7	g
	みずなのサラダ	ひまわり油	<b>◆すりごま</b>	コーンにんにく	ソース、ブイヨン 食塩、こしょう	ツナパン	脂 質	20.6	g
	カラフルポンチ				パセリ		カルシウム	253	mg
16	<u>:: • • · · · · · · · · · · · · · · · · ·</u>	米 ■麺 卵・乳なし	▲牛乳、鯛 ◆豆乳、豚肉	キャベツ、人参 玉ねぎ、大根	塩こうじ、ソース 淡口しょうゆ	動物ビスケット	エネルギー	572	kcal
	白身魚の塩麹焼き	ひまわり油 三温糖	◆ 立 孔、	きゅうり ごぼう	濃口しょうゆ 酢、食塩	牛乳	たんぱく質		
火	甘酢和え	— /III.1/D	ちりめんじゃこ かつおぶし	ねぎ、わかめ 青のり	こしょう	焼きそば	脂 質	16.4	g
	飛鳥汁		- 10.3.0				カルシウム	244	mg
	牛肉の混ぜ寿司	米 ▲■蒸しパンミックス	▲牛乳、牛肉 ▲百座	キャベツ、人参 ごぼう、小松菜	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	ヨーク	エネルギー	516	kcal
	キャベツと小松菜のごま和え	三温糖 片栗粉	▼豆腐 ▲チーズ ▲バター	えのきたけ 三度豆、ねぎ	かりん	 牛乳	たんぱく質	18.8	g
	わかめのすまし汁	/ 1 <b>1</b> 1/1	かつおぶし ◆すりごま	こんぶ、わかめ	食塩 こしょう	チーズのスコーン	脂 質	15.6	g
· ·			. , , _ 5				カルシウム	290	mg
	+ ス ゎ の	<u> </u>		<u> </u>			]		

- ※ 仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。
- ※ 材料名の●卵・▲乳製品・■小麦・◆その他マークはアレルギー食材です。
- ※ 5月30日(火)の鮭の塩焼きは、4月ラッキー人参であたった子どもからのリクエストメニューです。

日		材料名(昼食・3時おやつ) 10時おやつ				l	.,		
曜	献立名		血や肉や骨になるもの	1	調味料	3時おやつ	栄	養	価
18	 ご飯	米	▲牛乳、鶏肉 ◆豆腐	キャベツ 人参、玉ねぎ	ケチャップ 濃口しょうゆ	ミレービスケット	エネルギー	- 516	kcal
	鶏の唐揚げ	■マガロー 片栗粉 なたね油	▼豆腐 ベーコン ◆油揚げ	大多、玉ねさ 水菜、ピーマン ねぎ、わかめ	塩こしょう	牛乳	たんぱく質		
	キャベツとみずなの磯香和え	三温糖		のり、しょうが にんにく		イタリアンマカロニ		ī 16.6	_
	とうふのみそ汁		13. 283 S.C	ICIOICX			カルシウム	212	mg
<b>-</b>	パン	■パン 米、さつまいも	▲牛乳	玉ねぎ	酢	ヨーク	エネルギー		
	・・・ 鶏肉のクリームシチュー	米、さつまいも はるさめ 三温糖	◆豆乳 鶏肉 ハム	人参 キャベツ きゅうり	淡口しょうゆ ブイヨン ワイン		たんぱく質		
	シルバーサラダ	二温福 片栗粉 なたね油	ΛΔ	マッシュルーム ぶなしめじ	食塩	わかめごはんおにぎり		ī 13.9	
	りんごゼリー	/よ/これは川		3/4000	こしょう	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	カルシウム	-	_
22	<u></u>	米、■小麦粉		人参、玉ねぎ	淡口しょうゆ、酢	ヨーク	エネルギー		
	豚肉のコーンフレーク焼	コーンフレーク 三温糖、はるさめ ひまわり油		りんご、キャベツ	濃口しょうゆ ブイヨン、ワイン		たんぱく質		
月月	春雨サラダ	片栗粉	◆豆腐 ハム ▲オリデオ	きゅうり、りんご レモン汁、しょうが	塩こしょう パセリ	アップルケーキ		ī 15.5	
	コーンと豆腐のスープ	◆ごま油	◆すりごま	にんにく			カルシウム	-	
23	ご飯	米	▲牛乳、鮭	キャベツ	濃口しょうゆ	動物ビスケット			
	<b>鮭の焼き浸し</b>	白玉粉三温糖	<b>▲チーズ ◆油揚げ</b>	人参白菜	淡口しょうゆ みりん		たんぱく質		
	ほうれん草と白菜の信田和え	ひまわり油	みそ かつおぶし	玉ねぎ ほうれん草	食塩	もちもちチーズパン		ī 12.4	_
	野菜のみそ汁			ねぎ		05057 770	カルシウム		
<b>—</b>	豆腐のふわふわどんぶり	米	▲牛乳	玉ねぎ	淡口しょうゆ	ヨーク	エネルギー		
	春雨の中華スープ	米粉 三温糖	◆豆腐 ◆豆乳	人参、もやし ほうれん草	濃口しょうゆ みりん		たんぱく質		
	ももぜり一	なたね油 はるさめ	ベーコン ◆きなこ	ねぎ しいたけ	中華味 食塩	米粉ドーナツ		ī 10.1 Ī 20.5	_
小	5569—	片栗粉 ◆ごま油	◆油揚げ	しょうが	こしょう	木材トーナフ	カルシウム		
25	 ご飯・たぬき汁	米	▲牛乳	キャベツ	淡口しょうゆ	ミレービスケット			
		■小麦粉 さつまいも	◆豆乳 ◆油揚げ	人参 大根	濃口しょうゆ 食塩				
	さばのみそ煮	三温糖 片栗粉	かつおぶし 鮭	小松菜 ねぎ	みりん	牛乳	たんぱく質		
	鮭の焼き浸し(乳児)			しょうが		さつまいも蒸しパン		16.6	_
	キャベツと小松菜の土佐和え	■パン	▲牛乳	玉ねぎ	ケチャップ	¬ +	カルシウム		
	パン	■スパゲティ ■小麦粉	牛肉	人参 キャベツ	ソース、ワインブイヨン	ヨーク	エネルギー		
	ミートスパゲティ	三温糖、片栗粉 ひまわり油	ベーコン	トマト缶 しょうが	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	牛乳	たんぱく質		
金	コールスロースープ			にんにく	塩こしょう パセリ	抹茶のスコーン		Ī 16.6	
_	プチゼリー	米	▲牛乳	キャベツ	淡口しょうゆ	<b>–</b> –	カルシウム		_
29	ご飯	さつまいも 三温糖	キャベツメンチカツ ◆豆乳	玉ねぎ 人参	酢、ブイヨン食塩	ヨーク	エネルギー		
	キャベツメンチカツ	→ソイレブール 片栗粉	ツナベーコン	きゅうりコーン	塩こしょう パセリ	1 10	たんぱく質		_
	わかめサラダ(和)		◆すりごま	わかめ		◆スイートポテト		23.1	
	オニオンスープ	<b>米</b>	▲牛乳、塩鮭	玉ねぎ	濃口しょうゆ		カルシウム		_
30	_ · · · ·	ネ さつまいも ■小麦粉	◆豆乳 牛肉	大参、白菜 キャベツ	渡口しょうゆ 淡口しょうゆ みりん	00 0 0	エネルギー	- 538	kcal
	鮭の塩焼き	三温糖 ひまわり油	◆油揚げ みそ	水菜、ねぎ にんにく、しょうが	食塩カレー粉	牛乳	たんぱく質	ŧ 26.3	g
	千草和え	O 05-12 7/III	かつおぶし	. = 01= ( 0& )//	こしょう	カレーパン	脂 質	Ī 15.8	g
	さつまいものみそ汁	N		1 & 4 *			カルシウム		
31	ご飯	米 ■小麦粉	▲牛乳、鶏肉 ◆豆腐 ▲豆乳	人参、白菜玉ねぎ	濃口しょうゆ みりん	ヨーク	エネルギー	- 471	kcal
$\overline{}$	鶏肉の照焼	三温糖 ひまわり油	◆豆乳 みそ	水菜、ねぎ切干大根		牛乳	たんぱく質	ž 22.8	g
水	白菜と水菜の塩こんぶ和え		かつおぶし	塩昆布 にんにく		キャロットケーキ	脂質	ŧ 9.4	g
$\rightarrow$	豆腐と玉ねぎのみそ汁						カルシウム	238	mg