**表** 位 插

2020年04月

字治用原町立保育所 材料名(昼食・3時おやつ) 10時おやつ 材料名(昼食・3時おやつ) 10時むめへ 献 立 名 栄養 価 献立名 栄 養 価 3時おやつ 3時おやつ 熱と力にかろもの 血や肉や骨になるもの 体の調子を整えるもの #HINE #1 執レカにかるtの 血や肉や骨にかるto |休の週でも軟みです。 ##n+wi - まわキ レンたしょうは 10をおくろ ツンヘルニ V = 1 + 5 W ▲ギルシにゅう ▲ギルシにルジ キャンディチーズ 01 ご飯 ->1.46\_ 16 ご飯 577 Iron 626 kg ->1.4-こっかい は、 ▲ヨーグルト アチャップ ж.-かまさけ とうふ きゅうり にんじん 2.1" 2. 牛乳. 肉じゃが - xh -ギゅうにくベーコ 111ームコーン メナ 鮭の焼き浸し かたわあぶら ごかし めじ żnz. 牛乳. - 1.147所 93.1 ▲ baltuba :んぱく質 25.9 g ◆とうにゅう あかみそ والانجرمدة エカノ なんせんしょう 20--キカー ラのキたけ \*1+ 玉ねぎのみそ汁 さんおんとう あまみそ だしかつお さんどまめ しお コーンパンケーキ 木 華風和え ●ごまあぶら ひなこ からみそ 米粉ドーナツ レッナーは 1 42 65 17.6 かたわあぶら ◆こうやどうふ なむわギ **ホ** ま ユ ス あむわギ コーグルト きのこのみそ汁 1 -2 -19- 2 910 ... ルシウム 204 だしかった つたしょうが ma ・ まわギ キャベ゛ ▲ギルうにル トまわキ ▲ギルシにゅう ヨーク 02 17 コーク \*n.45\_ 541 kg · \* 11.46\_ 601 トかワイン,しお \* and \$1. ve. レりもましてく 1.1° 1. 2. 2. 27 \_---▲ ■1 + / パン LN#. #. 1-/ ewan すくちしょうゆ 牛乳. 鶏肉のBBQソース 牛乳. - 24 -ベーコン tht: ZI nz. タンドリーチキン -71 ▲レスけスチース - 2.1° 2 こいくおしょうゆ - 1.14/版 20.5 22.2 - 1.14/版 んおんとう ▲レスけスチーズ さんおんよう ペヤリ あおわぎ ヒューベツ スワイン 1.お キャベツとみずなの磯香和え ポテトのグラタン ビーフンサラダ ピザトースト 金 かたくりこ A 32 77. つちしょうが にんにく すくちしょうゆ シャン ローマハム P----ブイヨン カレーニ きざみのり snz. 115th? バジルニ オニオンスープ オニオンスープ 257 m チンかじゅう ナノコン hasah t こしょう A 11-37 12 1 230 more いくちしょうは ▲ぎゅうにゅ² たまねぎ,みかんか すくちしょうゆ プチゼリー ▲ぎゅうにゅう ヨーク マーボー井 03 20 さつまいも しおさけあぶらあげ こまねぎ うすくちしょうゆ ▲■むしパンミックス とうふ、ぶたミンチ ふともやし、にんじん いくちしょうは ソンナー 牛乳. 中華スープ おうとうかん、ニラ 牛乳. 鮭の塩焼き ◆とうにゅう さけしお - 4. げく暦 949 4. げく雪 29.0 らんおんとう あかみそ プチゼルー ,ti ▲レスけスチーズ あおわぎ ちゅうかのもと 小松菜の十佐和え 抹茶米粉蒸しばん 月 フルーツゼリー カレーウインナーパン さんおんとう オイスターソース かたわあぶら あまみそ すっか ほししいたけ 船 19.3 だしかつお あおわぎ かたわあぶら あかみそ つちしょうが こしょう さつまいものみそ汁 いとかつお 9.41 からみそ 11377 266 ◆ごまあぶら ご飯 ▲ぎゅうにゅう こんじん こいくちしょうは ▲ぎゅうにゅう,さわ にんじん うすくちしょうゆ 06 コーク 21 コーク ご飯 Cネルギー 598 kc ネルギー 545 kcal めがは あつあげ けくさい なりん xh = くろまめみずに えのきたけ 洋風きんぴら者 たわあぶら ぎゅうミンチ ~ぼう 牛乳. さわらの西京焼き さんおんとう なんどまめ こいくちしょうゆ 牛乳. ◆とうにゅう 24.0 あかみそ さんどすめ かたわあぶら あおわぎ 20--TIBTA 厚揚げと白菜のみそ汁 わかめ御飯 火 あらめの煮物 里豆の米粉マフィン さんおんとう あまみそ シュナーくりこ あぶらあげ あおわぎ あらめ ₩ 15.6 g 15.8 だしかつお あまみそ つちしょうが 1.43 ためき汁 カルシウム 212 mg ルシウム だしかつお ▲ギルうにゅう たすわぎ うすくちしょうは コーク ご飯 ▲ギルシにル キャベツ こいくちしょうは キャンディチーズ 538 kc ->1.46\_ · \* 11.45 -526 keel さつまいも だいこん ▲■ますしパンミックラ かまさけ キャベツ とりも、も、にく 牛乳. 鮭のコーンマヨネーズ焼き ナーノリー ベーコン - 2.1° 2. ブイヨン 焼き鳥のおろしぽん酢かけ ふがは かたエス たまわぎ 牛乳 ・んぱく質 21.4 んぱく質 21.8 なんおんよう さんおんとう カリームコー .#3 **ホ** ま ユ ス Z & 1". & . みりん 水菜のサラダ **▲** バカー さつま芋もち 十佐和え 抹茶のスコーン エーポナン こしょう だしかつお ブロッコリー 質 13.8 きゅうり いとかつお あおわぎ コンソメスープ じゃがいものみそ汁 to all some to 210 m ルシウム 990 つちしょうが いくちしょうは ヨーク ご飯 こんじん うすくちしょうは そふとせん r ネルギー 560 kg 23 ・ネルギー 576 keel - xh -んじんあおねぎ ▲■クッキー しいむむにく あかみそ かまさけ ヒレベル 牛乳. 牛乳. 鶏肉の照焼 さんおんとう , ブイヨン ▲レラにゅう WITTE 鮭フライ ロースハム たすわぎ 22.6 g - 4.14/暦 21.2 - 4. 円と暦 なたねあぶら Zn 2 あぶらあけ トすわぎ -----ベーコン きゅうり お なぞなぞクッキー キャベツともやしの土佐和え あまみそ らおわし かぼちゃの米粉マフィン シルバーサラダ なたねあぶら ダイストマト こしょう 20.9 だしかつお カットわかめ ナスさめ ペセリ とうふのみそ汁 ミネストローネスープ いとかつお 113191 234 m さんおんとう ルシウム 171 ■スパゲティ ▲ぎゅうにゅう 09 ご飯 コーク 24 パン コーク やがいか ◆とうにゅう たまねぎ にんじん 牛乳. 牛乳 ったまこ ▲こなチーズ きゅうり.はくとうかん ▲■まろパン スターソース カレーシチュー らかワイン、しお ミートスパゲティ ダイストマト パセリ ・んぱく質 18.3 :んぱく質 21.7 g たねあぶら みずな.おうとうかん フスターソース ぎゅうミンチ フリームコーン あかワイン とたねあぶら きゅうりのツナサラダ すくちしょうゆ たけのこごはん もちもちチーズパン 氽 コーンと豆腐のスー ったくりこ あぶらあげ ◆たけのこ らんおんとう すりおろしりんご 啠 17.5 ブイヨン 65 13.9 g おこしょう かんてん にんにく いくちしょうは なんおんとう つちしょうが フルーツポンチ オレンジゼリー つちしょうが しょう ルシウム 308 ナツメゲ ルシウム 216 ▲ぎゅうにゅ<sup>2</sup> ▲ぎゅうにゅう やさいゼリ コーク 牛肉の混ぜ寿司 コーク 10 プチゼリー 563 keel 508 kg ネルギー うすくちしょうゆ ニーノ ▲■telノパンミックス ■マカロニ かぼちゃ チャベツ.にんじん ・いくちしょうゆ さわら ぎゅうにく 牛乳 きなこ 牛乳 さわらの幽庵焼き プチゼリー でぼうこまつな さんおんとう キャベツと小松菜の土佐和 さんおんとう らふ うすくちしょうゆ んぱく質 19.3 g らんとう あぶらあげ ほうれんそう みりん かまふ だしかつお えのきたけ みりん 月 生麩のすまし汁 カルピス蒸しぱん 信田あえ からみそ マカロニきなこ ◆ほしゆば さんどまめ たまねぎ さけ 11.2 g 粧 12.7 0 蛭 **あ**まみそ いわかつお ムつげ 1 43 てん.1\* ん. 野菜ゼリー かぼちゃみそ汁 だしかつむ あおわぎ 198 m ▲カルピス ルシウム 225 2.3 ぎゅうにく ミニオレンバジジュース こいくちしょうは こめ,くずこ .らたまこ ▲ギゅうにゅう すき焼き丼 ヨーク 28 ケチャップ.さけ ヨーク マネルギー 621 kg ・ネルギー 533 kcal きんしょくだんご ▲やきどうよ ゜ーチゼリー Znz. まぐろ,からみそ トキわぎ いくちしょうゆ オレンジジュース 野菜のみそ汁 マロニー ◆こうやどうふ けくさい たまわぎ メルナ まぐろのアングレス **たくりこ** レうふ.ロースハム みずな あかワイン.みりん 牛乳 こんぱく質 :んぱく質 22.1 さんおんとう からみそ ふともやし にんじん *t*: かわあぶら きなこ 1446 ウスターソース す 月 ピーチゼリー お花見団子 コールスローサラダ みたらし団子 なたねあぶら **あ**まみそ えのきたけ.あおねぎ 10.1 んおんとう だしかつお あおわぎ うすくちしょうめ だしかつお いたけ.1.ろねぎ 1-51 6.7 **あ**キム*そ* つちしょうが ブイヨン、しお ごま風味スープ カルシウム 130 m ルシウム 210 mg きりげし だいこん ▲デキあぶら ▲すりごす こしょう いくちしょうは そふとせん ご飯 ▲ぎゅうにゅう,とうる こいくちしょうは キャンディチース 14 30 まだい、とうふ こんじん すくちしょうゆ やがいも とりももにく,からみそ - 1.1 4 うすくちしょうゆ 白身魚の梅みそ焼き さんおんとう ◆とうにゅう ふともやし みりん 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き めこ ◆とうにゅう たまねぎ 牛乳 - んげく質 23.3 んげく質 22.7 g こたねあぶら あまみそ みずな さけ んおんとう あまみそ みずな こしょう キャベツともやしのごま和え だしかつお えのきたけ ○ほうじ茶米粉ケーキ 木 キャベツとみずなの土佐和え あぶらあげ ァーマレード ◎お豆腐のカップケーキ とたわあぶら 119 ◆すりごま だしかつお あおねぎ あおねぎ わかめのすまし汁 春野菜のみそ汁 カルミンけん 230 m いとかつお ルシウム 235 mg カットわかば め,さんおんとう ▲ぎゅうにゅう キャベツ.にんじん こいくちしょうゆ 3歳以上児(1日の45%提供) 15 ご飯 ヨーク ニネルギー 620 kc エネルギー 571Kcal 蛋白質 22.3g 脂質 15.9g カルシウム 229mg 鉄分 2mg とりももにく,からみそ みずな ろワイン 献立の平均栄養品 牛乳, 3歳未満児(1日の50%提供 鶏肉のコーンフレーク焼き ■こむぎこ あまみそ きりぼしだいこん エネルギー 496Kcal 蛋白質 脂質 12.8g カルシウム 240mg 鉄分 3mg んげく質 22.9 19.1g あぶらあげ あおねぎ らたまこ みずなのチヂミ ※○マークは新メニューです。 ※仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。 キャベツの土佐和え 1-51 63 だしかつお カットわかめ 質 20.4 ◆ほしえび つちしょうが ※材料名の●(卵)・▲(乳製品)・■(小麦)・◆(その他)のマークはアレルギー食材です。 たねあぶら 切干大根のみそ汁 ◆ごまあぶら いとかつお ※4月27日(月)の牛肉の混ぜ寿司は3月に超ラッキー人参が当たった子からのリクエストメニューです。

88 9 ON OOF 2 2 2 200 MY 2 2 2 2 CM CM 2 2 2 2 8 2 8 QM QD 8 8 8 9 9 M 8 8 8 8 QM QM Q Q Q