

2023年 8月 幼児献立表

給与栄養目標量

	エネルギー	たんぱく質
1~2歳	460kcal	18g
3~5歳	515kcal	20g

今年度  
初めての食材

ゴーヤ・マーマレードジャム・れんこん・しらたき

日	曜	献立名	材料名				エネルギー(kcal) たんぱく質(g) カルシウム(mg)
			血や肉になるもの	力や熱になるもの	体の調子を整えるもの	その他	
14	28 月	午前補食	牛乳	牛乳			518
		昼食	キーマカレー コールスローサラダ コンソメスープ(オクラ・玉ねぎ)	豚肉・高野豆腐・味噌 米・サラダ油・カレールウ オリーブ油・砂糖	人参・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ キャベツ・きゅうり・人参 オクラ・玉ねぎ	コンソメ 塩・酢 塩・コンソメ	18.9
		おやつ	チーズとコーンの蒸しパン(米粉)	チーズ 米粉・ベーキングパウダー・砂糖	ホールコーン	塩	244
1	15 火	午前補食	牛乳	牛乳			479
		昼食	食パン/グレープフルーツ 鶏肉のマーマレード焼き 切干大根のトマト煮 コンソメスープ(もやし・わかめ)	鶏肉 ベーコン 砂糖・サラダ油	グレープフルーツ マーマレードジャム・玉ねぎ 切干大根・にんじん・さやいんげん・ホールコーン・トマト缶 もやし・わかめ	醤油 醤油 塩・コンソメ	19.0
		おやつ	コンソメポテト せんべい		じゃが芋・サラダ油 塩せんべい	塩・コンソメ	167
2	16 水	午前補食	せんべい ご飯	塩せんべい 米			510
		昼食	たらのおろし煮 キャベツとツナのごま和え みそ汁(玉ねぎ・人参)	たら ツナ缶 味噌	大根・しょうが キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	塩・醤油・だし(かつお節・昆布) 醤油 だし(かつお節・昆布)	20.0
		おやつ	フルーツヨーグルト コーンフレーク	ヨーグルト 砂糖 コーンフレーク	みかん缶・もも缶・パイナップル缶		188
3	17 木	午前補食	牛乳	牛乳			525
		昼食	ミートソーススパゲティ ポテトサラダ コンソメスープ(ほうれん草・コーン) オレンジ	豚肉 じゃが芋・マヨドレ・砂糖	スパゲッティ・片栗粉 じゃが芋・マヨドレ・砂糖 玉ねぎ・人参・しいたけ・なす・トマト缶・ケチャップ 玉ねぎ・きゅうり・人参 ほうれん草・ホールコーン オレンジ	塩・コンソメ 塩 塩・コンソメ・醤油	20.1
		おやつ	ひじきご飯	干しえび 米	ひじき・人参・グリーンピース	醤油	187
4	18 金	午前補食	牛乳	牛乳			522
		昼食	マーボー丼 小松菜と竹輪のカレー炒め 中華スープ(にら・人参) とうもろこし	豆腐・鶏肉・味噌 竹輪 砂糖・サラダ油	人参・玉ねぎ 小松菜・もやし にら・人参 とうもろこし	醤油 醤油・カレー粉 鶏がら・醤油	19.1
		おやつ	レーズンスコーン	牛乳 小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油	レーズン		262
5	19 土	午前補食	せんべい ご飯	塩せんべい 米			499
		昼食	たらのおろし煮 みそ汁(玉ねぎ・人参) バナナ	たら 味噌	大根・しょうが 玉ねぎ・人参 バナナ	塩・醤油・だし(かつお節・昆布) だし(かつお節・昆布)	19.1
		おやつ	せんべい ビスケット	塩せんべい ビスケット			209

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いいたします。

※ウインナー・ハム・ベーコン・ちくわ・ミートボールは卵不使用の物を使用しています。

※行事や食材等の都合により変更することがございますのでご了承ください。

※お誕生会・イベント食はみんなで同じ食事をとりますのでアレルギーフリー食材を使用します。

※連絡帳に挟んであります「献立チェック表」にチェックをお願い致します。

