	23年00月			1127 _			-12. J P	下月图(4	,,,,	
日	献立	. 名		材料名(昼食	3時おやつ)		9時おやつ	栄え	長右	Hi.
曜		. 41			体の調子を整えるもの		3時おやつ			
01	ご飯	果物(すいか)	米、砂糖、パン粉、 油、なたね油	牛乳、豚ひき肉、 絹ごし豆腐、米み	すいか、キャベツ、ミニ トマト、ピーマン、バナ	±1 ±1.11/m	午前牛乳 塩ぽんせんべい	エネルギー	511	kcal
	ゆりぐみさんのピーマンの肉詰め	do do	IM CONCHAIN	そ(淡色辛みそ)	ナ、なす、たまねぎ、もも缶、みかん缶、パイ	酢、食塩	牛乳	たんぱく質	16.5	g
火	すみれぐみさんのトマトドレッシングサラダ				ン缶、ねぎ、きゅうり、		フルーツポンチ		14.8	
	れんげぐみさんのなすの味噌汁				にんじん			カルシウム	179	mg
02	トマトビビン麺		ゆで中華めん、小 麦粉、砂糖、油、ご		バナナ、トマトジュース 缶、ほうれんそう、もや	よご1 出りおかまた フ、	午前牛乳 ミレービスケット	エネルギー	522	kcal
23	きのこ炒め		ま油	バター	し、きゅうり、にんじん、	りん	牛乳	たんぱく質	20.0	g
水	果物(バナナ)				しいたけ、エリンギ、え のきたけ、レモン、に		レモンのパウンドケーキ		19.5	
					んにく、しょうが			カルシウム	200) mg
03	バンズパン	グレープフルーツ	バンズパン、米、 じゃがいも、マヨ	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、ツナ油漬		かつお・昆布だし 汁、穀物酢、みり	午前牛乳 コーンクッキー	エネルギー	571	kcal
24	鶏肉のオニオンソース		ネーズ、ごま油、砂	缶、かにかまぼこ、	んじん、たまねぎ、	ん、しょうゆ、コン	牛乳	たんぱく質	24.4	g
木	ズッキーニのマヨサラダ		糖	米みそ(淡色辛み そ)、かつお粉	こまつな、にんに く、しょうが	ソメ、鳥がらだし、 食塩、パセリ粉	小松菜とツナのみそおにぎり	脂 質	20.3	g
	冷たいコーンクリームスープ			て)、ル・フお材	Ux) // ·	民塩、ハビリ初		カルシウム	235	j mg
04	ドライカレー		米、砂糖、油、小 麦粉、なたね油	牛乳、ヨーグルト (加糖)、豚肉(肩	たまねぎ、キャベツ、 にんじん、トマトピュー	煮干だし汁、ケ チャップ、ウス	午前牛乳 ごまスティック	エネルギー	544	kcal
25	フレンチサラダ		交別、なた43世	ロース)小間小間、	レ、だいこん、ピーマ	ターソース、穀物	牛乳	たんぱく質	19.1	g
金	味噌汁(大根・わかめ)			豚ひき肉、米みそ (淡色辛みそ)、粉	ン、きゅうり、カットトマ ト缶詰、赤ピーマン、	酢、コンソメ、カ レー粉、食塩	季節のフルーツゼリー		15.7	
	ヨーグルト			チーズ	パイン缶、生わかめ、			カルシウム	292	mg
05	きつねうどん		ゆでうどん、米、さ	牛乳、ヨーグルト (加糖) 胚内(豆	オクラ、ほうれんそ	かつお・昆布だし	午前牛乳 マリービスケット	エネルギー	507	kcal
19	おくらの豚肉巻き		つまいも、砂糖、 油、片栗粉	(加糖)、豚肉(肩 ロース)小間小間、	う、ねぎ、にんじん	汁、かつおだし 汁、しょうゆ、みり	4-10	たんぱく質	19.4	g
土:	ヨーグルト			油揚げ、黒ごま		ん、食塩	さつま芋おにぎり		14.2	
								カルシウム	307	mg
07	ご飯	果物(パイナップル)	米、砂糖	アイスクリーム、かじき、挽きわり納		かつお・昆布だし	午前牛乳 きなこフィンガービス	エネルギー		
	かじきの照り焼き			豆、米みそ(淡色	うれんそう、にんじ	行、しよりゆ、みり ん	麦茶	たんぱく質	22.3	g
月	ほうれん草の納豆あえ			辛みそ)、かつお 粉	ん、万能ねぎ		バニラアイス	脂 質	13.1	g
	味噌汁(蓮根・人参)			, ,				カルシウム	169	mg
08	とうもろこしご飯	果物(オレンジ)	コッペパン、米、砂糖、油、焼ふ	牛乳、豚肉(肩ロース)小関小関 かに	オレンジ、はくさ い、きゅうり、にんじ	かつお・昆布だし 注 穀物酢 1 b	午前牛乳 塩ぽんせんべい			
22	豚肉のごまみそ焼き		他、但、残る	かまぼこ、バター、	ん、えのきたけ、生		牛乳	たんぱく質	23.1	g
火	きゅうりとわかめの酢の物			こしあん(生)、米 みそ(淡色辛み	わかめ、とうもろこ し、にんにく、しょう	塩	あんバターサンド		20.0	
	すまし汁(焼き麩)			そ)、白ごま	が			カルシウム		
09	冷やしカレーうどん		ゆでうどん、米、 油、ごま油、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、鶏も	バナナ、キャベツ、に んじん、たまねぎ、こま	かつお・昆布だし	午前牛乳 ミレービスケット			
30	キャベツの塩昆布和え		個、こよ個、1976	も肉(皮付き)、油	- ンな、ルールレベレ田	ん。カレー粉	牛乳	たんぱく質	18.7	g
水	果物(バナナ)			揚げ、白ごま	詰、ねぎ、しめじ、ごぼ う、塩こんぶ、こんぶ		鶏ごぼうの炊き込みおにぎり		17.7	
					(だし用)			カルシウム	227	mg
10	コッペパン	果物(梨)	コッペパン、マカロニ、砂糖、コーンス	牛乳、ヨーグルト (無糖)、さけ、バ	なし、とうがん、みかん天然果汁、み	かつお・昆布だし	午前牛乳 コーンクッキー	エネルギー	511	kcal
31	鮭のムニエル		ターチ、なたね油、	ター	かん缶、パイン缶、		牛乳	たんぱく質	24.7	g g
木	マカロニサラダ		小麦粉		トマト、にんじん、きゅうり、万能ね		フルーツソースヨーグルト		13.1	
	冬瓜スープ				ぎ、レモン果汁			カルシウム		
	味噌ラーメン		ゆで中華めん、 じゃがいも、米、ご	牛乳、ヨーグルト (加糖)、豚肉(肩	もやし、にら、ホー ルコーン缶、ねぎ、	かつお・昆布だし 汁、鳥がらだし、	午前牛乳 マリービスケット			
	コンソメポテト		ま油、油	ロース) 小間小間、	にんにく、しょうが、	しょうゆ、本みり	牛乳	たんぱく質	20.8	g g
土	ヨーグルト			米みそ(赤色辛み そ)、米みそ(淡色	パセリ	ん、コンソメ、食 塩	青菜おにぎり		11.7	
			No religion 11 mm	辛みそ)				カルシウム		
	ご飯	果物(すいか)	米、砂糖、片栗 粉、ごま油	牛乳、さば、さつま 揚げ、米みそ(淡	ベツ、もも缶、みかん	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、穀		エネルギー	516	, kcal
	さばの香味だれ			色辛みそ)	缶、パイン缶、ねぎ、 にんじん、えのきた	物酢	牛乳	たんぱく質		
	ひじきの煮物				け、いんげん、ひじ		フルーツポンチ		14.2	
-	味噌汁(キャベツ・えのき)		不 陸 > 沖 17-4	上型 コードコー	き、にんにく、しょうが	かった。日ナギ	haddell of the of	カルシウム		
	中華井		米、焼ふ、油、はる さめ、片栗粉、砂	年乳、ヨークルト (加糖)、豚肉(肩	トマト、はくさい、にんじん、チンゲンサイ、こ	汁、しょうゆ、鳥	午前牛乳 塩ぽんせんべい	エネルギー		
	トマト		糖、オリゴ糖	ロース) 小間小間、	まつな、たけのこ(ゆ で)、ヤングコーン、黒	がらだし、中濃	牛乳	たんぱく質		
	春雨スープ			なると、バター	きくらげ、にんにく、 しょうが、あおのり	ソース、コンソメ、 ウスターソース、	お麩ラスク(ソース)		14.1	
-	ヨーグルト		ゆぶない Nr ユ	生司 44×4-10-64-		食塩	左至此刻 >	カルシウム		
	ネバネバ冷やしうどん		ゆでうどん、米、天 かす、砂糖	午乳、挽さわり納 豆、生揚げ、かに	バナナ、とうがん、 にんじん、きゅうり、	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、みり	午前牛乳 ミレービスケット	エネルギー		
	冬瓜と厚揚げの煮物			かまぼこ、かつお 節		ん	牛乳	たんぱく質		
水	果物(バナナ)			lizi)	こ、オクフ、こんふ (だし用)、あおのり		たぬきおにぎり		12.7	
15	~`Ar	H #/m / . 0 2 1	米 砂糖 ショウ	生乳 さわら かリー・	パイナップル、もや	かつむ・見左だり	左並生到 一 、	カルシウム		
	ご飯	果物(パイナップル)	米、砂糖、マヨネー ズ、小麦粉、片栗	チーズ、ヨーグルト(無			午前牛乳 コーンクッキー	エネルギー		
	さわらのもやしあんかけ		粉、ごま油	糖)、米みそ(淡色辛 みそ)、生クリーム、ハ	さい、たまねぎ、な	汁、しょうゆ、食	牛乳	たんぱく質		
木	かぼちゃのサラダ			ム(卵・乳不使用)	す、きゅうり、にんじ ん、レモン果汁	-tmi	チーズケーキ		23.5	
	味噌汁(白菜•茄子)	225	本 沙棒 沖 ~~	上司 版内/言→	オレンジ濃縮果汁、グ	かった.日左だ	左关生型 デナーニ :	カルシウム		
	- ~ -	グレープフルーツ	米、砂糖、油、ごま油	午礼、豚肉(肩ロース)小間小間、米	レープフルーツ きゅ	31. 自ぶさが1	午前牛乳 ごまスティック	エネルギー		-
	回鍋肉			みそ(淡色辛み そ)、白ごま	うり、キャベツ、みかん 缶、ねぎ、赤ピーマ	しょうゆ、食塩	牛乳	たんぱく質		
	たたききゅうり			こ, 口こよ	ン、ピーマン、生わか め、かんてん		オレンジゼリー		15.1	
	わかめスープ	田柳(い) 八上 一つ・・	米、春巻きの皮、	牛乳、鶏もも肉(皮		かつお・昆布だし	ケ治生剤 さんこつ ハロ・ハー	カルシウム		
	ご飯	果物(パイナップル)	油、コーンスター	付き)、挽きわり納	んこん、もやし、ほ		D	エネルギー		
	鶏肉の照り焼き		チ、砂糖	豆、米みそ(淡色	うれんそう、にんじ	ん	牛乳	たんぱく質		
月	ほうれん草の納豆あえ			辛みそ)、かつお 粉	ん、クリームコーン 缶、万能ねぎ		コーン揚げ春巻き		16.3	
	味噌汁(蓮根・人参)	mar / 2	水 學			かった。日ナギ	to Maria di Nana	カルシウム		
	ご飯	果物(すいか)	米、砂糖、片栗 粉、ごま油		すいか、キャベツ、 ねぎ、にんじん、え		D	エネルギー		
	さばの香味だれ		-	みそ(淡色辛みそ)	のきたけ、いんげ	物酢	麦茶	たんぱく質		
月	ひじきの煮物				ん、ひじき、にんに く、しょうが		バニラアイス		17.5	
	味噌汁(キャベツ・えのき) *※都合により献立る)	3-7-3-11-1				カルシウム	188	mg

※都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。 ※旬の食材 とうがん トマト きゅうり ズッキーニ おくら ピーマン なす スイカ なし 1日は幼児さんが「かなまちふぁーむ」で育ててくれた野菜を使った給食を提供します!

