2024年04月

## 献 立 表

金町保育園(離乳食 後期食)

	21-01)		1141			亚山 医日图制		C / y j	12/
日/曜	献立名	熱と力になるもの		体の調子を整えるもの	10 47	午後食	栄 養		
15	鶏そぼろと野菜のあんかけ井 大根煮 味噌汁 (キャベツ)	米、片栗粉	たら、鶏ひき肉、無添加味噌	だいこん、はくさい、にんじん、ほうれんそう、なす、	かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g たらの煮付け 白菜と人参煮		12.4 2.0	g g
16 30	軟飯80g 鮭の煮付け ひじきの煮物 味噌汁(ほうれん草)	米、片栗粉	さけ、絹ごし豆腐、無添加味噌	にんじん、キャベ ツ、ほうれんそう、 たまねぎ、いんげ ん、ひじき	かつお・昆布だし 汁、かつおだし 汁、有機醤油	味噌汁(茄子) 軟飯80g 豆腐のとろみ煮 キャベツの和え物	カルシウム エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	323 17.7 3.5	kca g g
03 17	軟飯80g カレイのみそ煮 かぶときゅうりのサラダ すまし汁(小松菜)	ゆでうどん、米、片 栗粉		かぼちゃ、はくさい、にんじん、こまっな、きゅうり、かぶ	かつお・昆布だし 汁、かつおだし 汁、有機醤油	味噌汁(玉ねぎ) 野菜うどん かぼちゃ煮 プレーンヨーグルト	エネルギー たんぱく質	292 14.7 3.8	kca g g
18	軟飯80g 適いき肉とブロッコリーのとろみ煮 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐)	米、じゃがいも、片 栗粉	し豆腐、鶏ひき肉、	はくさい、きゅうり、 ブロッコリー、たま ねぎ、だいこん、に んじん	汁、かつおだし	軟飯80g 納豆と白菜のとろ煮 きゅうりのおかか和え 味噌汁(大根)	エネルギー たんぱく質	301 10.3 3.3	kca g g
19	軟飯80g 鶏そぼろのトマト煮 きゅうり煮 味噌汁(茄子)	米、片栗粉	かれい、鶏ひき肉、無添加味噌	きゅうり、ほうれんそう、なす、トマト、たまねぎ、かぶ、にんじん		軟飯80g カレイの煮付け ほうれん草と人参煮 味噌汁(かぶ)	エネルギー たんぱく質	294 13.1 2.3	kca g g
20	お麩うどん さつま芋の煮物 プレーンヨーグルト	ゆでうどん、米、さ つまいも、片栗粉、 焼ふ		にんじん、ほうれん そう、キャベツ	かつお・昆布だし 汁、有機醤油、 穀物酢	軟飯80g 鶏そぼろとキャベツのとろみ煮 人参煮 味噌汁(ほうれん草)	エネルギー たんぱく質	292 9.6 3.5	kc g g
22	軟飯80g 小松菜の納豆あえ かぶの含め煮 味噌汁(白菜)	米、片栗粉	挽きわり納豆、鶏 ひき肉、無添加味噌		かつお・昆布だし 汁、かつおだし 汁、有機醤油	軟飯80g 鶏ひき肉と茄子の煮物 きゅうりと人参煮 味噌汁(大根)	エネルギー たんぱく質	286 8.9 2.9	kc g
23	軟飯80g たらの煮付け キャベツ煮 味噌汁(焼き麩)	米、片栗粉、焼ふ	たら、絹ごし豆腐、無添加味噌	ほうれんそう、キャ ベツ、にんじん、か ぶ		軟飯80g 豆腐のみそ煮 ほうれん草の和え物 味噌汁(かぶ)	エネルギー たんぱく質	285 12.4 1.5	kc g
24	あんとじうどん かぼちゃの煮物 プレーンヨーグルト	ゆでうどん、米、片 栗粉、砂糖		ぎ、かぼちゃ、こま	かつおだし汁、 かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g 小松菜のツナ煮	エネルギー たんぱく質 脂 質 カルシウム	287 11.2 3.7	kca g g
25	軟飯80g たらの煮付け キャベツと人参のサラダ ブロッコリースープ	米、片栗粉	たら、鶏ひき肉、無 添加味噌	かぶ、ブロッコ リー、はくさい、に んじん、キャベツ、 きゅうり	かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g かぶの鶏そぼろあんかけ きゅうり煮 味噌汁(白菜)	エネルギー たんぱく質	294 13.3 2.1	kca g g
26	しらすチャーハン風 トマト 白菜スープ	ゆでうどん、米、さ つまいも、片栗粉	ョーグルト(無糖)、 鶏ひき肉、しらす干 し		かつおだし汁、 かつお・昆布だし 汁、有機醤油	あんとじうどん さつま芋の煮物 プレーンヨーグルト	エネルギー たんぱく質	288 11.4 3.6	kca g g
27	野菜うどん 大根煮 プレーンヨーグルト	ゆでうどん、米、焼 ふ、片栗粉	ヨーグルト(無糖)、鶏ひき肉、無添加味噌	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、 だいこん	かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g 鶏そぼろと玉ねぎのとろみ煮 人参煮 味噌汁(ほうれん草)	エネルギー たんぱく質	268 9.4 3.5	kca g g
_	i		l	1	1	and the second of the second			

※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。

ご入園・ご進級おめでとうございます。子どもたちの心と体の健康を支えるため、今年度も安心安全なおいしい給食を提供していきます。よろしくお願いいたします。

