

献立表

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				9時おやつ 3時おやつ	栄養価	
		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			
01 29 火	コッペパン チキンのトマトグラタン スティック野菜 ブロッコリースープ	果物(オレンジ)	コッペパン、焼ふ、小麦粉、砂糖	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、バター、生クリーム、ベーコン(卵・乳不使用)、ピザ用チーズ	にんじん、たまねぎ、オレンジ、ブロッコリー、きゅうり、ほうれんそう、カットマト缶詰、ホールコーン缶	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、ケチャップ、コンソメ	午前牛乳 塩ぼんせんべい 牛乳 お麩のラスク(シュガー)	エネルギー 506 kcal たんぱく質 20.3 g 脂 質 21.6 g カルシウム 272 mg
02 16 水	ご飯 さわらのもやしあんかけ きんぴられんこん 味噌汁(小松菜・油揚げ)	ヨーグルト	米、砂糖、片栗粉、油	牛乳、ヨーグルト(加糖)、さわら、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、白ごま	れんこん、もやし、ごまつな、バナナ、もも缶、みかん缶、にんじん、なし	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん	午前牛乳 ミレービスケット 牛乳 フルーツポンチ	エネルギー 534 kcal たんぱく質 24.7 g 脂 質 12.9 g カルシウム 296 mg
03 17 木	味噌コーンラーメン 豆腐のなめこおろしあんかけ 果物(バナナ)		ゆで中華めん、米、片栗粉、砂糖、ごま油	牛乳、木綿豆腐、豚肉(肩ロース)小間小間、米みそ(赤色辛みそ)、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、キャベツ、もやし、ホールコーン缶、なめこ、だいこん、ねぎ、にら、葉ねぎ、にんにく、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、鳥がらだし、みりん	午前牛乳 コーンスッキー 牛乳 わかめおにぎり	エネルギー 502 kcal たんぱく質 20.2 g 脂 質 12.4 g カルシウム 208 mg
04 18 金	ポークカレー ハワイ風サラダ 味噌汁(大根・わかめ)		米、じゃがいも、小麦粉、なたね油、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、米みそ(淡色辛みそ)、バター	野菜ジュース、にんじん、オレンジ濃縮果汁、たまねぎ、だいこん、キャベツ、パイン缶、きゅうり、生わかめ、りんごジャム、トマトピューレ、カレー粉	かつお・昆布だし汁、食塩、穀物酢、ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、鳥がらだし、カレー粉	午前牛乳 ごまスティック 牛乳 紅葉ゼリー	エネルギー 538 kcal たんぱく質 15.1 g 脂 質 18.8 g カルシウム 206 mg
05 土	きつねうどん ブロッコリーベーコン ヨーグルト		ゆでうどん、米、油、砂糖	牛乳、ヨーグルト(加糖)、油揚げ、ベーコン(卵・乳不使用)、ツナ油漬缶	ブロッコリー、ほうれんそう、ねぎ、にんじん、塩こんぶ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、コンソメ	午前牛乳 マリービスケット 牛乳 ツナ塩こんぶおにぎり	エネルギー 500 kcal たんぱく質 20.3 g 脂 質 17.2 g カルシウム 298 mg
07 21 月	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き 納豆サラダ きのこ汁	果物(柿)	米、小麦粉、砂糖、粉糖、ごま油	牛乳、鶏ひき肉、挽きわり納豆、ヨーグルト(無糖)、卵、バター、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま	かき、ねぎ、にんじん、なめこ、きゅうり、りんご、しめじ、しいたけ、えのきたけ、切り干しだいこん、ひじき	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	午前牛乳 きなこフィンガービス 牛乳 りんごのヨーグルトケーキ	エネルギー 546 kcal たんぱく質 21.3 g 脂 質 16.8 g カルシウム 201 mg
08 22 火	ご飯 鮭フライ(タルタルソース) 白菜とハムのサラダ 味噌汁(茄子・えのき)	果物(りんご)	米、パン粉、油、小麦粉、砂糖、マヨネーズ、なたね油	牛乳、さけ、アイスクリーム、生クリーム、米みそ(淡色辛みそ)、卵、ハム(卵・乳不使用)、ゼラチン	りんご、はくさい、なす、きゅうり、えのきたけ、ホールコーン缶、たまねぎ	かつお・昆布だし汁、お酢、食塩	午前牛乳 塩ぼんせんべい 牛乳 パナラムースのココアソースかけ	エネルギー 609 kcal たんぱく質 25.1 g 脂 質 22.8 g カルシウム 223 mg
09 23 水	トマトまかカレーうどん 冬瓜のコーンあんかけ 果物(バナナ)		ゆでうどん、コッペパン、砂糖、片栗粉、コーンスターチ	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、卵、生クリーム	バナナ、とうがん、ほうれんそう、トマト、たまねぎ、クリームコーン缶、いちごジャム、にんにく、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、鳥がらだし、カレー粉	午前牛乳 ミレービスケット 牛乳 いちごクリームサンド	エネルギー 537 kcal たんぱく質 18.3 g 脂 質 15.9 g カルシウム 179 mg
10 24 木	パンズパン 豚肉のバーベキューソース かぼちゃのサラダ キャベツとかぶのスープ	果物(梨)	パンズパン、米、マヨネーズ、小麦粉、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、ハム(卵・乳不使用)、しらす干し、米みそ(淡色辛みそ)	なし、かぼちゃ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、かぶ、りんご、あおのり、にんにく、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、コンソメ、ウスターソース	午前牛乳 コーンスッキー 牛乳 じゃこのりおにぎり	エネルギー 572 kcal たんぱく質 23.3 g 脂 質 19.3 g カルシウム 180 mg
11 25 金	あじのかば焼き丼 ほうれん草のごま和え 味噌汁(玉ねぎ・庄内麩) ヨーグルト		米、じゃがいも、油、片栗粉、焼ふ、砂糖	牛乳、ヨーグルト(加糖)、あじ、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま	もやし、ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、あおのり	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 ごまスティック 牛乳 フライドポテト	エネルギー 532 kcal たんぱく質 24.0 g 脂 質 14.6 g カルシウム 277 mg
12 26 土	醤油ラーメン じゃがウインナー ヨーグルト		ゆで中華めん、じゃがいも、米、油、ごま油、砂糖	牛乳、ヨーグルト(加糖)、豚肉(肩ロース)小間小間、ウインナー、かつお粉、かつお節	キャベツ、もやし、ねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、パセリ、こんぶ(だし用)	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、鳥がらだし、コンソメ	午前牛乳 マリービスケット 牛乳 茶飯おにぎり	エネルギー 501 kcal たんぱく質 19.6 g 脂 質 11.8 g カルシウム 248 mg
15 火	コッペパン 鶏肉のマーマレード焼き バリバリサラダ ほうれん草とウインナーのスープ	果物(パイナップル)	コッペパン、小麦粉、砂糖、ワントンの皮、油、なたね油、ごま油	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、卵、ウインナー、白ごま	パイナップル、キャベツ、ほうれんそう、きゅうり、にんじん、たまねぎ、マーマレード、にんにく、しょうが	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、穀物酢、コンソメ	午前牛乳 塩ぼんせんべい 牛乳 たまご蒸しパン	エネルギー 578 kcal たんぱく質 22.6 g 脂 質 22.7 g カルシウム 207 mg
28 月	きのこうどん 肉みそふろふき大根 果物(バナナ)		ゆでうどん、米、砂糖、油、片栗粉	牛乳、豚肉(肩ロース)小間小間、豚ひき肉、さけ、油揚げ、米みそ(赤色辛みそ)	バナナ、だいこん、ほうれんそう、ねぎ、にんじん、なめこ、しめじ、しいたけ、えのきたけ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	午前牛乳 きなこフィンガービス 牛乳 鮭おにぎり	エネルギー 518 kcal たんぱく質 21.1 g 脂 質 16.0 g カルシウム 176 mg
30 水	おにぎり(わかめ・ごま塩) ぶりの柚庵焼き ほうれん草のおかか和え 果物(バナナ)		米、さつまいも	牛乳、ぶり、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、木綿豆腐、豚肉(ばら)、かつお粉	バナナ、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、だいこん、ゆず果汁	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん	午前牛乳 ミレービスケット 牛乳 ふかし芋	エネルギー 518 kcal たんぱく質 20.2 g 脂 質 13.8 g カルシウム 169 mg
31 木	チキンライス ハンバーグ 温野菜(ブロッコリー・人参) ハロウィンスープ	果物(みかん)	米、さつまいも、小麦粉、砂糖、パン粉	牛乳、豆乳、豚ひき肉、木綿豆腐、若鶏肉もも(皮なし)、無塩バター、卵	みかん、ブロッコリー、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、パセリ	かつお・昆布だし汁、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、しょうゆ、食塩	午前牛乳 コーンスッキー 牛乳 パンキンケーキ	エネルギー 624 kcal たんぱく質 21.9 g 脂 質 19.7 g カルシウム 196 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。

30日幼児組さんお弁当 ・ 31日ハロウィンメニュー

ハロウィンは元々、秋の収穫を祝い悪霊を追い出す行事でしたが現代では宗教的な意味は薄れたのしいイベントのひとつとなっています。保育園では31日に旬の食材を使用したハロウィンメニューを提供します。

