	2023年6月		HV 77 4X	H 12 H	ひたら野	つしく保育園で	ノくしん	かば
日 / 曜	献立名	熱と力になるもの	材料名(昼食・3時おやつ)	体の調子を整えるもの	10時おやつ 3時おやつ	栄 養	価	
01	ごはんみそ汁	じゃがいも、米、片栗粉	血や肉や骨になるもの 牛乳、鶏もも肉(皮付き)、ツナ	だいこん、トマト、たまねぎ、か		エネルギー	503	kcal
$\widehat{\pm}$	鶏肉の照焼き		水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)、	ぼちゃ、きゅうり、ほうれんそう、	牛乳 牛乳 +++	たんぱく質	19.7	
	大根サラダ トマト		油揚げ、バター	にんじん、しょうが、にんにく、 カットわかめ	芋もち	脂 質 カルシウム	15.2	g mg
	カレーライス	米、じゃがいも、ロールパン、フ	牛乳、豚肉(もも)、卵	グレープフルーツ、たまねぎ、チン	牛乳	エネルギー		kcal
<u></u>	シーザーサラダ	レンチドレッシング(乳化型)、マ		ゲンサイ、ブロッコリー、きゅうり、 トマト、レタス、もやし、にんじん、	牛乳	たんぱく質	19.6	
金	野菜スープ グレープフルーツ	ヨネーズ、油、砂糖		黄ピーマン、パセリ、にんにく、しょ	たまごサンド	脂 質 カルシウム	19.3	
03	グレーフフルーフ 保育参観			3 <i>t</i> i		エネルギー		mg kcal
~						たんぱく質		g
土						脂質		g
05	 ごはん	米、じゃがいも、上新粉、小麦	牛乳、豚肉(もも)、豚ひき肉、ピ	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、ね	牛乳	カルシウム エネルギー		mg kcal
03	肉野菜炒め	粉、マヨネーズ、ごま油、油、砂	ザ用チーズ、米みそ(淡色辛み			たんぱく質	23.9	
月	マセドアンサラダ	糖	そ)	なす、しめじ、にら、赤ビーマン、	チヂミ	脂質	20.4	g
	みそ汁		サジョ 十分三座 味れる中 か	ピーマン、にんじん、レタス	4.50	カルシウム		mg
06	麻婆丼 きゅうりの酢の物	米、小麦粉、砂糖、油、片栗粉、 ごま油	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、か にかまぼこ、無塩バター、卵、米	きゅうり、バナナ、もやし、チンゲ ンサイ、にんじん、ねぎ、たまね	牛乳 牛乳	エネルギー たんぱく質	598 21.7	kcal
	中華スープ	C & /III	みそ(淡色辛みそ)、ごま	ぎ、にら、黒きくらげ、カットわか	紅茶クッキー	脂質	19.6	
\smile				め、しょうが、にんにく	バナナ	カルシウム	314	mg
07	みそラーメン	生中華めん、マカロニ、砂糖、ご ま油	牛乳、豚ひき肉、米みそ(淡色辛 みそ)、きな粉、かつお節	オレンジ、ほうれんそう、キャベ ツ、ねぎ、もやし、にんじん、コー	牛乳 牛乳	エネルギー		kcal
水	ほうれん草のお浸し オレンジ	本 価	かて)、さな初、かつお助	ン(冷凍)、にんにく、しょうが	十孔 あべかわマカロニ	たんぱく質 脂 質	22.2 10.7	
<i>-</i>	7000				65 45 47 C75 E	カルシウム		mg
08	ロールパン	ロールパン、ホットケーキ粉、マ	牛乳、さけ、卵、ツナ水煮缶	ブロッコリー、きゅうり、キャベ	牛乳 牛乳	エネルギー	520	kcal
$\widehat{}$	鮭のタルタルソース焼き	ヨネーズ、メープルシロップ、油		ツ、かぶ、レタス、コーン(冷 凍)、いんげん、たまねぎ、にん	牛乳	たんぱく質	25.3	
^	ブロッコリーのサラダ コンソメスープ			じん、パセリ	ホットケーキ	脂 質 カルシウム	22.6	g mg
09	ごはん	さつまいも、米、砂糖、パン粉、	牛乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、豚	たまねぎ、ねぎ、かぼちゃ、だい	牛乳	エネルギー		kcal
_	松風焼き	油	ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、	こん、えのきたけ、にんじん、い		たんぱく質	21.6	
金			だいず水煮缶詰、卵、油揚げ	んげん、ひじき、かんてん(粉)	芋ようかん	脂質	14.5	
10	みそ汁 カレーライス	米、じゃがいも、焼ふ、油	調製豆乳、豚肉(もも)	たまねぎ、にんじん、コーン(冷		カルシウム エネルギー		mg kcal
$\overline{}$	スープ			凍)、カットわかめ、にんにく、	豆乳	たんぱく質	18.3	
土				しょうが	青りんごゼリー	脂質	14.8	
12	 ごはん	 米、砂糖、油	 牛乳、卵、豚ひき肉、納豆、米み	ニキつか たまわぎ ナムロ リ	クラッカー 生乳	カルシウム エネルギー		mg kcal
~	厚焼き卵	不、砂幅、 加	そ(淡色辛みそ)	んご、みかん缶、なつみかん	牛乳 牛乳	たんぱく質	21.7	
月	小松菜の納豆和え			缶、だいこん、バナナ、ねぎ、に	フルーツポンチ	脂質	14.9	
<u> </u>	みそ汁	No. 1 A St	13 16 14-5 16	んじん、なす、万能ねぎ、焼きの	03 E 70 +0 ·	カルシウム		mg
13	ごはん かじきの煮付け	米、さつまいも、食パン、マヨ ネーズ	牛乳、かじき、木綿豆腐、ウイン ナー、とろけるチーズ、米みそ	きゅうり、キャベツ、かぶ、ほうれ んそう、レタス、ピーマン、コーン	牛乳 牛乳	エネルギー たんぱく質	553 23.3	kcal
	さつま芋のサラダ		(淡色辛みそ)、ハム	(冷凍)	ピザトースト	脂質	17.4	
$\overline{}$	みそ汁					カルシウム		mg
	麦ごはん	米、押麦、コーンフレーク、小麦		バナナ、たまねぎ、れんこん、チ ンゲンサイ、きゅうり、レタス、も		エネルギー		kcal
7k	ドライカレー れんこんサラダ	粉、油、グラニュー糖	詰、卵(黄)	やし、にんじん、コーン(冷凍)、	牛乳 スティックパイ	たんぱく質 脂 質	19.3 18.9	
· ·	野菜スープ			きょうな、にんにく、しょうが	バナナ	カルシウム		mg
15	ごはん	米、片栗粉、砂糖、黒砂糖、油	牛乳、豚肉(もも)、米みそ(淡色	ほうれんそう、たまねぎ、もや	牛乳	エネルギー		kcal
<u>+</u>	豚肉と野菜の甘酢炒め		辛みそ)、きな粉、すりごま	し、だいこん、たけのこ(水煮 缶)、ピーマン、にんじん、万能	生乳 イギ(針)	たんぱく質	19.8	
_	ほうれん草のごま和え みそ汁			ねぎ	くず餅	脂 質 カルシウム	12.6 231	g mg
16		米、小麦粉、油、片栗粉、焼ふ	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、卵、ツ	キャベツ、トマト、たまねぎ、ブ	牛乳	エネルギー		kcal
<u></u>	鶏肉の竜田揚げ		ナ水煮缶、粉チーズ、ベーコン	ロッコリー、はくさい、きゅうり、 かぶ、にんじん、カットわかめ、	牛乳	たんぱく質	23.9	
金	キャベツのサラダ トマト			しょうが、にんにく	ケーク・サレ	脂 質 カルシウム	24.3	
17	カレーライス	米、じゃがいも、焼ふ、油	調製豆乳、豚肉(もも)	バナナ、たまねぎ、にんじん、		エネルギー		mg kcal
$\overline{}$	スープ			コーン(冷凍)、カットわかめ、に		たんぱく質	16.6	
土				んにく、しょうが	バナナ	脂質	16.8	
19	ごはん みそ汁	米、小麦粉、砂糖、マーガリン	牛乳、さば、米みそ(淡色辛み	こまつな、かぼちゃ、もやし、	<u>芋けんぴ</u> 牛到	カルシウム エネルギー		mg kcal
~	鯖の塩焼き	THE STATE OF THE S	そ)、卵、油揚げ、コンデンスミル	キャベツ、なす、にんじん、コー	牛乳 牛乳	たんぱく質	21.4	
月	五色和え		ク、かつお節	ン(冷凍)、しめじ	甘食	脂 質	14.1	
20	かぼちゃの煮物 親子丼	米、マヨネーズ、押麦、油	牛乳、卵、鶏もも肉、米みそ(淡	/ グレープフルーツ、たまねぎ、ブ	4乳	カルシウム エネルギー		mg kcal
_	和風サラダ	7.71	色辛みそ)、かにかまぼこ、なる	ロッコリー、きゅうり、だいこん、	4到.	たんぱく質	25.2	
火	トマト		٤	ほうれんそう、しめじ、なめこ、グ リンピース(冷凍)、カットわか		脂質	19.2	
21	みそ汁 ちゃんぽんうどん	ゆでうじん 坐 さつまいも ご		チンゲンサイ、もやし、きゅうり、	おせんべい	カルシウム		mg
21	らゃんはんっとん きゅうりの華風サラダ	ゆでうどん、米、さつまいも、ご ま油、てんぷら粉、砂糖	豚肉(ばら)、なると、ツナ水煮 缶、油揚げ	にんじん、かぶ、ねぎ、たけのこ	牛乳 麦茶	エネルギー たんぱく質	507 14.2	kcal g
水	蒸かし芋			(水煮缶)、カットわかめ、あおの	あおさのおにぎり	脂質	13.1	g
	 //	Nr. 10 10	上司 頭上上上 かいしょ ニ	U .		カルシウム		mg
22	ごはん 鶏肉の梅照り焼き	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、 マーガリン、片栗粉、コーンフ	牛乳、鶏もも肉、鶏ささ身、卵、 米みそ(淡色辛みそ)、ごま	キャベツ、きゅうり、ブロッコ リー、ねぎ、たまねぎ、カットわ	牛乳 牛乳	エネルギー たんぱく質		kcal
木		レーク	カー/ く、水 山 キャ/ く/、 しゅ	かめ、塩こんぶ、うめ干し	午孔 ストーンクッキー	脂 質	23.1 12.7	
\sim	みそ汁	<u> </u>				カルシウム		mg
23						エネルギー		kcal
金	000*000	* 0 0 0 0 t	3楽しみ献立 │	00 * 0000	* 0 0 0 0	たんぱく質 脂 質	24.9 17.9	
<u> </u>			, and the second second			^脂 貝 カルシウム		g mg
24		米、じゃがいも、焼ふ、油	調製豆乳、豚肉(もも)	たまねぎ、にんじん、コーン(冷		エネルギー		kcal
$\widehat{\Box}$	スープ			凍)、カットわかめ、にんにく、 L +うが	豆乳	たんぱく質	18.3	
±				しょうが	青りんごゼリー クラッカー	脂 質 カルシウム	14.8	g mg
	 わかめごはん	米、じゃがいも、マヨネーズ、油	牛乳、卵、豚ひき肉、生揚げ、米	かぶ、きゅうり、トマト、ブロッコ	クラッカー 牛乳	エネルギー		mg kcal
~	スパニッシュオムレツ		みそ(淡色辛みそ)	リー、たまねぎ、なす、きょうな、	牛乳	たんぱく質	21.0	
月	かぶのサラダ			いちごジャム、万能ねぎ	ジャムパイ	脂質	24.2	
27	みそ汁 ごはん すまし汁	メ、フランスパン、マヨネーズ、	牛乳、さけ、米みそ(淡色辛み	 バナナ、にんじん、ごぼう、れん	上 牛乳	カルシウム エネルギー		mg kcal
~	鮭の西京焼き	板こんにゃく、砂糖、ごま油	そ)、ごま	こん、こまつな、しめじ、たまね	十乳 牛乳	たんぱく質	20.4	
火	根菜のきんぴら			ぎ、だいこん	マヨネーズラスク	脂質	15.7	g
<u> </u>	バナナ - 1+ / 2, スユ	14 + x L + + + +	上型 頭++内 ツナシャケ	ほうれんごう レラレ ナートング		カルシウム		mg
28	ごはん みそ汁 鶏肉のマーマレード焼き	米、ホットケーキ粉、砂糖、マヨ ネーズ	牛乳、鶏もも肉、ツナ水煮缶、 卵、バター、米みそ(淡色辛み	ほうれんそう、トマト、たまねぎ、 もやし、キャベツ、にんじん、し	牛乳 牛乳	エネルギー たんぱく質	527 21.6	kcal g
水			そ)	めじ、ねぎ、マーマレード	ココアケーキ	脂質	16.9	
$\overline{}$	トマト	18. 18. 1				カルシウム	214	mg
29	ごはん	じゃがいも、米、砂糖、片栗粉、 油、ごま油	牛乳、豚肉(ばら)、卵、ツナ水煮 缶、なると	はくさい、こまつな、きゅうり、に	牛乳 牛副	エネルギー		kcal
木	八宝菜 小松菜の中華和え	声、この油	ш Ф. О. С	ら、もやし、にんじん、たまねぎ、 たけのこ(ゆで)、黒きくらげ、	牛乳 フライドポテト	たんぱく質 脂 質	20.7 24.2	
()	にら玉スープ			カットわかめ		カルシウム		g mg
30	ごはん	米、じゃがいも、油、片栗粉、砂	牛乳、あじ、ツナ水煮缶、クリー	ブロッコリー、キャベツ、レタス、	牛乳	エネルギー	538	kcal
<u>수</u>	あじのレモンソース 野菜サラダ	竹岩	ムチーズ、米みそ(淡色辛みそ)	きゅうり、たまねぎ、えのきた け、万能ねぎ、パイン缶、レモン	牛乳 パインチーズクラッカー	たんぱく質 脂 質	22.6 17.4	
	みそ汁			果汁		_胆 貝 カルシウム		g mg
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•			•			