2025年 8月 ひたち野うしく保育園つくしんぼ

	∠O 中 O 月 献立名		食材名			(MAE) (07000	
日付	昼食	おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの	栄養価	
Ι.	ごはん	〇牛乳(am)	ぎんざけ、豚もも肉、木綿豆腐、牛乳	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、ぶなしめ じ、バナナ	うるち米、上白糖、すりごま、じゃがいも、	エネルギー 520kcal たんぱく質 23.2g	
1	鮭のごま味噌焼き 肉じゃが	◎ビスケット ◎バナナ		C.77)	炒め油	脂質 16.9g	
金	すまし汁	◎牛乳(pm)				炭水化物 73.7g 塩分 1.7g	
	カレーライス	◎青りんごゼリー	豚もも肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、カットわかめ、コーン缶	うるち米、じゃがいも、炒め油、釜焼きふ	エネルギー 526kcal	
2	スープ	◎おせんべい ◎牛乳(pm)				たんぱく質 17.0g 脂質 13.8g	
±		⊕ ∓+t (þill)				炭水化物 90.3g 塩分 2.7g	
	冷やし中華	〇牛乳(am)	錦糸卵、焼き豚、牛乳、かつお節	きゅうり、トマト、かぼちゃ、えだまめ、レタス、	蒸し中華めん、うるち米	エネルギー 575kcal	
4	かぼちゃのサラダ	◎おかかおにぎり		ネーブルオレンジ		たんぱく質 19.6g 脂質 15.0g	
月	オレンジ	◎牛乳(pm)				炭水化物 99.2g 塩分 3.9g	
-	つくしんぽカレー	〇牛乳(am)	豚ひき肉、しらす、牛乳、クリームチーズ	たまねぎ、オクラ、なす、にんじん、青ピーマ	うるち米、押麦、炒め油、サラダ油、じゃ	エネルギー 588kcal	
5	じゃこサラダ	◎パイナップル		ン、きゅうり、レタス、ブロッコリー、トマト、キャ ベツ、えのきたけ、パイナップル	がいも、上白糖	たんぱく質 19.1g 脂質 21.7g	
火	トマト コンソメスープ	<ul><li>◎チーズクラッカー</li><li>◎牛乳(pm)</li></ul>		30,000,000,000		炭水化物 87.9g	
			White 7 held to the both	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、カッ	27+ 1/2 Long which total	塩分 2.8g エネルギー 604kcal	
6	ごはん 豚肉のしょうが焼き	〇牛乳(am)	豚かたロース、油揚げ、なると、かつお 節、牛乳	トわかめ、ぶなしめじ、ぶどうジュース	うるう不、エロ幅、炒め油、さつよいも	たんぱく質 22.1g	
٦٠	土佐和え	◎おせんべい				脂質 19.1g 炭水化物 91.9g	
水	みそ汁	◎牛乳(pm)	50-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1			塩分 2.1g	
7	五目ごはん かじきの照り焼き	○牛乳(am) ◎甘食	鶏ひき肉、油揚げ、めかじき、大豆水煮 缶、焼きちくわ、牛乳、卵、コンデンスミル	にんじん、ごぼう、しいたけ、干しひじき、ほう れんそう、たまねぎ	つるち米、炒の油、上日糖、じゃかいも、  マーガリン、薄カ粉	エネルギー 550kcal たんぱく質 24.7g	
_	ひじきの炒り煮	◎牛乳(pm)	9			脂質 16.6g 炭水化物 80.8g	
木	みそ汁					塩分 3.1g	
8							
		非常時献立					
金							
12	ごはん 中華スープ	〇牛乳(am)	木綿豆腐、豚ひき肉、ロースハム、牛乳、きな粉	なす、長ねぎ、青ピーマン、キャベツ、きゅう り、にんじん、グレープフルーツ、りょくとうも	うるち米、炒め油、上白糖、かたくり粉、 ごま油、緑豆はるさめ	エネルギー 606kcal たんぱく質 21.9g	
	夏野菜マーボー   春雨サラダ	<ul><li>◎ミルクくず餅</li><li>◎牛乳(pm)</li></ul>	C-0-1/J	やし、チンゲンサイ、コーン缶	- で油、砂木でのCの	脂質 22.4g 炭水化物 86.3g	
火	グレープフルーツ	= 1 28 18:02				灰水1C初 86.3g 塩分 2.5g	
10	ごはん	〇牛乳(am)	豚ひき肉、卵、牛乳、ロースハム	たまねぎ、きゅうり、コーン缶、レタス、にんじ ん、ほうれんそう、だいこん	うるち米、パン粉、マカロニ	エネルギー 566kcal たんぱく質 22.0g	
13	ハンバーグ マカロニサラダ	<ul><li>◎米粉のマフィン</li><li>◎牛乳(pm)</li></ul>				脂質 22.0g	
水	みそ汁	⊕⊤#i(pill)				炭水化物 76.3g 塩分 2.3g	
	ごはん	〇牛乳(am)	豚ヒレ肉、卵、ツナ缶、木綿豆腐、牛乳、	りょくとうもやし、ほうれんそう、にんじん、カッ		エネルギー 622kcal	
14	とんかつ	◎ホットケーキ	豆乳	トわかめ、なめこ	糖、ごま油、いりごま、ホットケーキミック ス、サラダ油、メープルシロップ	たんぱく質 27.3g 脂質 23.8g	
木	ほうれん草のナムル みそ汁	◎牛乳(pm)			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	炭水化物 79.9g 塩分 1.9g	
-	わかめごはん	〇牛乳(am)	さば、豚もも肉、油揚げ、木綿豆腐、牛	かぼちゃ、にんじん、だいこん、万能ねぎ	うるち米、上白糖、板こんにゃく、マカロニ	エネルギー 539kcal	
15	さばの塩焼き	◎あべかわマカロニ	乳、きな粉			たんぱく質 26.0g 脂質 17.4g	
金	かぼちゃの煮物 豚汁	◎牛乳(pm)				炭水化物 76.6g	
		○書川4.ペギロー	豚もも肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、カットわかめ、コーン缶	うろち尖 じゃがいま 砂め油 条榑キン	塩分 1.9g エネルギー 520kcal	
16	カレーライス スープ	◎青りんごゼリー ◎ビスケット	かりつい、ナガ		ノッっか、しゃかいで、炒の油、亜焼さか	たんぱく質 16.9g	
+		◎牛乳(pm)				脂質 15.6g 炭水化物 84.7g	
±		0.4717	<b>80</b> 土土 中 (土 / ^ / リャ	+0.20 (=7.87 + 7.17 + 7	574 Nr j de joh	塩分 2.5g	
18	ごはん 鶏肉の塩だれ焼き	○牛乳(am) ◎五平餅	鶏もも肉、はんぺん、牛乳	きゅうり、にんじん、カットわかめ、こまつな、 たまねぎ	うるち米、上白糖、いりごま、じゃがいも、 三温糖	エネルギー 561kcal たんぱく質 20.3g	
	はんぺんの酢の物	◎牛乳(pm)				脂質 16.2g 炭水化物 87.4g	
月	みそ汁					塩分 2.4g	
19	ごはん みそ汁 ほっけの塩焼き	〇牛乳(am)	ほっけ、油揚げ、挽きわり納豆、木綿豆 腐、牛乳、卵	切干しだいこん、にんじん、しいたけ、キャベッ	うるち米、上白糖、薄カ粉、マーガリン、 コーンフレーク	エネルギー 568kcal たんぱく質 26.7g	
	切干大根の煮物	◎ストーンクッキー ◎牛乳(pm)	max 1 300 sir			脂質 20.0g 炭水化物 75.9g	
火	納豆	0 1 70 (2.11)				塩分 2.4g	
-00	ごはん	〇牛乳(am)	豚もも肉、牛乳、豚ひき肉、ピザ用チーズ	たまねぎ、青ピーマン、こまつな、りょくとうも		エネルギー 557kcal たんぱく質 24.6g	
20	豚肉と野菜の甘酢炒め ごま和え	◎チーズ入りチヂミ ◎牛乳(pm)		やし、こんしん、ほんしめし、こち	すりごま、さつまいも、上新粉、薄力粉、  ごま油	脂質 18.7g	
水	みそ汁	⊕ ∓+t (þill)				炭水化物 77.4g 塩分 2.4g	
	ごはん	〇牛乳(am)	豚ひき肉、ロースハム、木綿豆腐、油揚	キャベツ、にら、りょくとうもやし、ほうれんそ	うるち米、強力粉、薄力粉、いりごま、上	エネルギー 537kcal	
21	餃子	◎マーラーカオ	げ、牛乳、卵	う、にんじん、カットわかめ、たまねぎ	白糖、ごま油、じゃがいも、サラダ油	たんぱく質 22.4g 脂質 19.6g	
木	もやしのナムル みそ汁	◎牛乳(pm)				炭水化物 73.1g 塩分 2.6g	
22	お楽しみ献立						
金	の楽しが附近						
$\vdash$	カレーライス	◎青りんごゼリー	豚もも肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、カットわかめ、コーン缶	うるち米、じゃがいも、炒め油、釜焼きふ	エネルギー 537kcal たんぱく質 17.7g	
23	スープ	◎クラッカー				たんぱく質 17.7g 脂質 15.6g	
±		◎牛乳(pm)				炭水化物 88.4g 塩分 2.8g	
F	ビビンバ丼	〇牛乳(am)	豚ひき肉、木綿豆腐、油揚げ、牛乳	りょくとうもやし、にんじん、ほうれんそう、トマ		エネルギー 562kcal	
25	トマトサラダ	◎えだまめ	ン C F 3、・1・4年五月   八田 1初リ、干土	ト、きゅうり、たまねぎ、バナナ、カットわかめ、 えだまめ		たんぱく質 24.2g 脂質 19.1g	
月	バナナ みそ汁	◎おせんべい ◎牛乳(pm)				脂頁 19.1g 炭水化物 80.6g 塩分 2.5g	
<u> </u>	ごはん	○牛乳(pm) ○牛乳(am)	鶏もも肉、かにかま、牛乳	レモン、ブロッコリー、きゅうり、カットわかめ、	うるち米、かたくり粉、上白糖、揚げ油、	塩ガ 2.5g エネルギー 547kcal	
26	にほん 鶏肉のレモンソース	〇午乳(am) 〇型抜きクッキー	2010 COM、2010 20.4、丁北	こまつな、にんじん、たまねぎ	薄力粉、グラニュー糖、食塩不使用バ	たんぱく質 19.6g	
	和国 サニガ	◎牛乳(pm)			ター	脂質 22.6g 炭水化物 70.3g	
_	みそ汁	O# III ( )	阪ハキ内 片型 域土ナノユー	たまわぎ にんじき 主じ 一へ はきょくす	SZナツ 緑豆(ナブナル プナツ パッパ	塩分 2.4g	
27	ごはん しゅうまい	〇牛乳(am)	豚ひき肉、牛乳、焼きちくわ	たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ほうれんそ う、エリンギ	いも、さつまいも、上白糖、食塩不使用バ	エネルギー 549kcal たんぱく質 18.0g	
	春雨とちくわの炒め物	◎牛乳(pm)			ター	脂質 16.7g 炭水化物 88.7g	
水	みそ汁			L III W MILL III		塩分 2.5g	
28	ごはん	〇牛乳(am)	豚かた肉、鶏ささみ、牛乳	たまねぎ、ぶなしめじ、なす、干しひじき、きゅ うり、にんじん、えだまめ、コーン缶、チンゲン	うるち米、上白糖、ごま油、フランスパン	エネルギー 543kcal たんぱく質 22.2g	
	豚肉となすのソテー  ひじきのサラダ	◎マヨネーズラスク ◎牛乳(pm)		サイ、かぼちゃ、えのきたけ		脂質 23.4g 炭水化物 66.9g	
木	コンソメス一プ					版外记物 66.9g 塩分 1.9g	
20	ごはん	〇牛乳(am)		長ねぎ、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじ ん、ブロッコリー、まいたけ		エネルギー 553kcal たんぱく質 27.7g	
29	松風焼き チーズと野菜の和え物	<ul><li>◎冷やしパスタ</li><li>◎牛乳(pm)</li></ul>	ロセスチーズ、鶏ささみ	・・・・フロノコノ 、みいたけ	ラダ油、釜焼きふ、スパゲッティ	脂質 17.7g	
金	すまし汁	○ 1 78 (PIII)				炭水化物 77.3g 塩分 2.5g	
-	カレーライス	◎青りんごゼリー	豚もも肉、牛乳	たまねぎ、にんじん、カットわかめ、コーン缶	うるち米、じゃがいも、炒め油、釜焼きふ	エネルギー 526kcal	
30	スープ	◎おせんべい ◎生의(pm)				たんぱく質 17.0g 脂質 13.8g	
±		◎牛乳(pm)				炭水化物 90.3g 塩分 2.7g	
	<u> </u>	1		<u>I</u>	I		