

かすみ保育園

	刀 ^v 9 d						W H M	
	참 ㅎ 夂	材料	4名(給食・	• 午後おやこ))	午前おやつ	補食	一
曜	献立名	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	午後おやつ	(18:30~)	栄養価
	バターロールパン 柿	じゃがいも、バ				牛乳		エネルギー ₄₇₉ kcal
		ターロールパ	腐、ツナ、みそ	んじん、セロ	ゆ、コンソメ、		_ , , , , , , _ ,	
	ポトフ	ン、白玉粉、砂糖、ごま、ごま		リ、きゅうり、 切干大根、ニン	食塩、パセリ	豆腐入り五平もち	スイートポテト	たんぱく質 _{21.7} g
火	★切り干し大根とツナの和え物	油		リカース (校、 二ノ ニク	初、こしょう	麦茶		脂 質 16.3 g
)	牛乳	, w						カルシウム ₂₁₈ mg
02	ご飯 りんご	米、砂糖、小麦		りんご、キャベ		牛乳		エネルギー ₅₃₆ kcal
	かじきのステーキソースがけ		おから、卵	ツ、玉ねぎ、に		おからのマーブルケーキ) チャーハン	たんぱく質 19.9 g
		油、ごま、麩		んじん、三つ葉	ハセリ粉、こ しょう			
水	キャベツのごま酢和え				043	牛乳		脂 質 21.4 g
)	すまし汁(麩・三つ葉)							カルシウム ₁₈₉ mg
04	ほうとう風うどん バナナ	うどん、米、砂				牛乳		エネルギー ₄₇₆ kcal
_	青菜のソテー		豆、ツナ、チー ズ、みそ	かほちゃ、にん じん、ねぎ、ご	ゆ、酢、酒、食	ツナのそぼろ寿司	ワッフル	たんぱく質 _{19.7} g
	白いんげん豆煮		A, 05°C	ぼう、さやえん	烅	麦茶	79710	
並				どう		交 术		0.0
)	スティックチーズ	10 60 1						カルシウム ₁₃₅ mg
05	焼肉丼		牛乳、豚肉、み そ、かつお節	日菜、もやし、	しょうゆ、酒、 食塩、コンソメ	牛乳		エネルギー ₅₄₄ kcal
_	白菜のお浸し	ズ、春雨、油、	C. 17. 700 KI	ん、ねぎ、ピー	民塩、コノノハ	じゃがマヨネーズ	焼きおにぎり	たんぱく質 _{21.5} g
+	春雨スープ	砂糖、ごま		マン		牛乳	//IC001CC 9	脂 質 25.0 g
	りんご					1 30		
$\overline{}$		米、食パン、里	上到 一下 時 一碗	[-6.1°.6 +	しょうゆ カ	上回		カルシウム ₁₅₈ mg
	わかめご飯柿		内 炸輪 阪	坦 きゅうり		牛乳		エネルギー ₅₅₈ kcal
$\widehat{}$	筑前煮		肉、ちりめん	こんにゃく、ほ	酒、食塩、パセ	焼きカレーパン	フライドポテト	たんぱく質 _{24.8} g
月	ちりめんサラダ		じゃこ	うれん草、こぼ	リ粉、こしょう	牛乳		脂 質 16.1 g
	すまし汁(豆腐・青菜)			う、玉ねぎ				カルシウム ₂₂₁ mg
_		焼そばめん、	えび、卵、豚	キャベツ エわ	麦茶、ケチャッ	上回		
	エビチリ焼きそば	米、油、片栗	肉、ウイン	ぎ、にんじん、	プ、しょうゆ、			エネルギー 489 kcal
	フレンチサラダ	粉、ごま油、砂糖	ナー、かつお節	きゅうり、たけ	酢、食塩、ソー	卵チャーハン	今川焼	たんぱく質 _{18.3} g
火	☆スープ(豚肉・キャベツ)	糖		のこ、干しぶど	ス、コンソメ、	麦茶		脂 質 15.4 g
_	みかん			う、椎茸	酒、パセリ粉、 こしょう			カルシウム 82 mg
00	麦ご飯 りんご	米、小麦粉、砂	牛乳、メルルー	りんご、ブロッ		牛乳		
		糖、油、片栗	サ、豆乳、み	コリー、かぶ、	0 00 0.0		X 1	エネルギー 458 kcal
	白身魚の揚げ煮		そ、きな粉、油	にんじん		★きな粉入りホットケーキ	」 わかめおにきり	たんぱく質 20.6 g
水	ブロッコリーのおかか和え		揚げ、かつお節			牛乳		脂 質 10.8 g
)	味噌汁(油揚げ・かぶ・かぶの葉)							カルシウム ₂₀₀ mg
10		食パン、ビーフ	牛乳、卵、豚	玉ねぎ、ほうれ	ケチャップ、	牛乳		エネルギー ₄₃₄ kcal
) 1 Lauris 331 (VISC 713 7	ン、じゃがい	肉、えび、生ク	ん草、とうもろ	しょうゆ、食			
	スペイン風オムレツ 柿			こし、キャベ	塩、オイスター	五目ビーフン	ワッフル	たんぱく質 _{18.5} g
木	ほうれん草の醤油フレンチ	油、砂糖	す、ハム	ツ、ねき、にん じん、ピーマン	ソース、コンソメ	麦茶		脂 質 18.7 g
)	コーンスープ			0700 2 17				カルシウム ₁₄₁ mg
11	ご飯 みかん	さつまいも、	牛乳、豚肉、	みかん、キャベ	酢、しょうゆ、	牛乳		エネルギー ₅₀₈ kcal
_	肉団子の甘酢あんかけ	米、油、砂糖、	卵、みそ、しら	ツ、きゅうり、	ケチャップ、		プイ内士 /	たんぱく質 _{18.2} g
^		片栗粉、麩、ご ま油	9	ねぎ、にんじ ん、わかめ、	潤、艮塩、コン ソメ		プチ肉まん	
金	和風サラダ	8/Ш		しょうが		牛乳		脂 質 19.1 g
)	味噌汁(麩・わかめ)							カルシウム ₁₈₃ mg
12	きつねうどん	うどん、米、マ				牛乳		エネルギー ₄₆₅ kcal
	きゅうりのごまマヨネーズ	ヨネーズ、ご ま、砂糖、麩	げ	り、にんじん、 ねぎ、のり	ゆ、ふりかけ、 みりん	ふりかけおにぎり	スイートポテト	たんぱく質 _{17.7} g
		み、 11岁 Nia 、 交△		140,00	051070	麦茶	7-1-W) 1-	
1	りんご					夕 不		脂 質 13.1 g
)								カルシウム ₁₀₅ mg
14	野菜パン りんご	じゃがいも、小			麦茶、しょう	牛乳		エネルギー ₅₃₀ kcal
_	パンプキンシチュー		肉、卵、えび、 かつお節	りゃ、さゅつ り、キャベツ、	ゆ、ソース、酢	和風お好み焼き	フライドポテト	たんぱく質 30.8 g
	野菜と鶏肉のごま和え	ズ、ごま、ごま		ねぎ、ピーマ		麦茶		脂 質 20.8 g
		油、砂糖		ン、わかめ				
-	牛乳	サート かい	片	エカギ せ ナ	1ニュル 油	나 লা		カルシウム 249 mg
	中華風そぼろ丼	米、せんべい、 砂糖、春雨、	十子人,脉闪	玉ねぎ、柿、も やし、きゅう	しょつゆ、酒、 酢、コンソメ、	牛乳		エネルギー 558 kcal
_	バンサンスー	油、片栗粉、ご		り、キウイ、に	食塩	フルーツポンチ	焼きおにぎり	たんぱく質 _{19.7} g
火	スープ(玉葱・わかめ)	ま油		んじん、たけの		せんべい		脂 質 16.7 g
	柿			こ、わかめ		牛乳		
_		米、小麦粉、	さんま、あん	みかん ほうか	麦茶、マスター			カルシウム 264 mg
16	ご飯みかん	木、小麦粉、 じゃがいも、パ	こ、みそ、かつ	ん苔 エわギ	ドートンか	1 30		エネルギー 629 kcal
_	さんまの香味パン粉焼き	ン粉、砂糖、オ		キャベツ、にん	酒、食塩、パセ	手作りあんまん	♪ ペンネ	たんぱく質 21.0 g
水	お浸し(青菜・キャベツ・人参)	リーブ油、油		じん	リ粉、こしょう	麦茶		脂 質 21.2 g
_	味噌汁(じゃがいも、玉葱)							カルシウム 110 mg
17	醤油ラーメン	じゃがいも、中	生乳、豚肉 た	ほうれん草 と	だし汁. めんつ	 牛乳		
		華めん、油、ご		うもろこし、に	ゆ、酢、食塩			エネルギー 501 kcal
_	ひじきサラダ		ツナ	んじん、さやえ		フライドポテト	今川焼	たんぱく質 _{20.1} g
木	スティックチーズ			んどう、ねぎ、		牛乳		脂 質 21.2 g
_	バナナ			ひじき、わかめ				カルシウム ₂₃₇ mg
_	ゆかりご飯 パイナップル	米、しらたき、	牛乳、豆腐、豚	白菜、パイナッ	しょうゆ、酢、	上 牛乳		エネルギー 567 kcal
		砂糖、油	肉、みそ、油揚	プル、玉ねぎ、	食塩、シナモ			
	肉豆腐		げ、卵	大根、にんじ	ン、こしょう	アップルパイ	プチ肉まん	たんぱく質 _{19.3} g
金	白菜サラダ			ん、きゅうり		ホットミルク		脂 質 23.0 g
ارا	味噌汁(大根・油揚げ)							カルシウム ₂₂₅ mg
_						ļ	<u> </u>	2200

日	献立名	材料名(給食・午後おやつ)				午前おやつ	補食	栄養価	
曜	用 人 17	立名		血や肉や骨になるもの		調味料	午後おやつ	(18:30~)	
19	鶏南蛮うどん			牛乳、鶏肉、 卵、さつま揚	バナナ、大根、 ほうれん草、に	しょうゆ、みりん	牛乳		エネルギー ₄₈₇ kcal
_	大根の煮物			げ、チーズ	んじん、ねぎ	7.0	チーズ入り蒸しパン	焼きおにぎり	たんぱく質 _{23.9} g
土	バナナ						牛乳		脂 質 11.9 g
$\overline{}$									カルシウム ₂₄₂ mg
21	豚肉の甘辛丼			牛乳、豚肉、ハ ム、みそ		しょうゆ、酒、 酢、食塩、コン	牛乳		エネルギー ₅₆₀ kcal
_	ナムル		ごま油	Z, 0, c	キャベツ、にん		✿焼きいも	チーズドッグ	たんぱく質 _{21.6} g
月	スープ(ハム・小松菜)				じん、ねぎ		牛乳		脂 質 20.3 g
)	柿								カルシウム ₁₉₂ mg
22	ご飯	パイナップル	米、小麦粉、砂糖・ごま油・ご	さば、豚肉、みそ、油揚げ、卵	相 エカギ ナ	かかんつめ	牛乳		エネルギー ₄₄₇ kcal
	さばの煮付け		ま、油	C()E133.7(9F	やし、れんこ	みりん、酢、食	れんこんニラチヂミ	▶マカロニきな粉	たんぱく質 19.9 g
火	青菜もやし人参のごま和	コえ			ん、ねぎ、こん にゃく、ごぼう	温	麦茶		脂 質 15.0 g
$\overline{}$	豚汁					A.L. 76			カルシウム 91 mg
24	マカロニグラタン		マカロニ、小麦 粉、バター、	牛乳、鶏肉、 チーズ	ノロッコリー、 カリフラワー、	食塩、酢、コン ソメ、しょう	1 30		エネルギー ₄₁₆ kcal
_	コロコロサラダ		油、パン粉、		えのき茸、きゅ	ゆ、こしょう	幼:りんごのババロアケーキ	焼きおにぎり	たんぱく質 _{16.8} g
木	スープ(ピーマン・えの)き茸)			うり、、ピーマ ン、にんじん		乳:スポンジ+フルーツ		脂 質 22.9 g
)	みかん		±++06/10/ 12	/#= NT.		1 7 10 7 10	牛乳		カルシウム ₂₂₉ mg
)んご	麦芽飲料、じゃ がいも、米、食	納豆、豚肉、 卵、しらす、み	かはらゃ、りん ご、きゅうり、	しょうゆ、みり ん、酢			エネルギー ₈₈₇ kcal
	肉じゃが		パン、しらた	そ	玉ねぎ、にんじ			スイートポテト	たんぱく質 _{27.8} g
金	三色和え	- \	き、マヨネー ズ、砂糖、油		ん、ほうれん草				脂 質 24.1 g
)	味噌汁(かぼちゃ・青菜	₹)	米、スパゲ	ベーコン	キャベツ、ほう	主状 ノ ころ			カルシウム ₁₅₇₅ mg
26	きのこスパゲティー		未、スパク ティー、オリー	ハーコン	わん丼 にんじ	か 会告 コン	生乳 生乳 エンス・アスト		エネルギー 350 kcal
•	キャベツと青菜の和え物	IJ	ブ油、ごま、ご ま油		ん、玉ねぎ、も やし、ねぎ、ま	ソメ、こしょう	塩昆布おにぎり	ドーナツ	たんぱく質 _{10.3} g
1-	スープ(もやし・葱)		&/曲		い茸、ピーマン		麦茶		脂 質 7.2 g
	みかん	"	チーズロールパ	「「「「「」」、「「」(」) 「「「」 ハーハー 「「」()「」()	りんご、ブロッ	主	나피		カルシウム 70 mg
)んご	ン、米、マヨ	肉、するめい	コリー、キャベ	塩、コンソメ、	牛乳	_	エネルギー 482 kcal
	ハムピカタ		ネーズ、小麦 粉、片栗粉	か、チーズ	ツ、にんじん、 とうもろこし、		鶏雑炊 麦茶	フライドポテト	たんぱく質 _{24.7} g
月	ブロッコリーサラダ	<u> </u>	M. 71*M		ねぎ	049	幼:するめ		脂 質 17.1 g
00	スープ(キャベツ・人参	§)	米、じゃがい	牛乳、豚肉、	まわぎ キャベ	カレールウ、ケ	乳:小魚		カルシウム 81 mg
	カレーライス		も、ペンネ、	卵、ツナ、ベー	ツ、トマト缶、	チャップ、しょ	牛乳 ペンネトマトソース		エネルギー 598 kcal
	ツナの醤油サラダ		油、片栗粉、オ リーブ油、ごま	コン	にんじん、ほう れん草、きゅう	うゆ、食塩、コ ンソメ、パセリ		チーズドッグ	たんぱく質 20.6 g
	卵スープ +#		油、砂糖		り、椎茸	粉	十		脂 質 23.7 g
200	柿のかけでをいる。	かん	米、じゃがい	生乳、鮭、油場	みかん。もや	しょうゆ、ふり	牛乳		カルシウム ₁₇₁ mg
	ふりかけご飯 み 鮭の照り焼き	*/J'M	も、コーンフ	げ、みそ	し、にんじん、		午乳 マシュマロフレーク) ピラフ	エネルギー ₅₁₂ kcal たんぱく質 21.4 g
	無の思り焼き 五色野菜のごま醤油和え	,	レーク、マシュ マロ、バター、		きゅうり、ピーマン、わかめ、		キ乳 キ乳	J LJJ	
小	五色野采のこま醤油和ス 味噌汁 (じゃが芋・わカ	_	ごま、砂糖		しょうが		T÷l		10.4
\subseteq	外垣汁 (しやか)士・わか	(נטיו							カルシウム ₂₀₃ mg

- ●O.1.2歳のみ午前のおやつに牛乳がつきます。
- ●24日は誕生会です。
- **✿8**日はりすぐみかスーフに人るキャベツをちきります。
- ✿21日はつさきぐみか焼いものさつまいも洗いをします。
- ★印は新しいメニューです。
- ▶印は手作りの補食を提供する予定です。
- ●都合により一部変更する場合があります。

