

→ 11月 予定献立表 (3群) ※♡



日	曜日	献立名		材料名				エネルキ゛- (Kcal)
		昼食	間食2	血や肉をつくるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの	調味料	蛋白質(g) 脂質(g)
1	土	中華丼 わかめサラダ 春雨スープ 牛乳	牛乳 お菓子	豚肉/牛乳	精白米/ごま油/上白糖/片栗粉/ごま/はるさめ	キャベツ/にんじん/たまねぎ/乾しいたけ/根深ねぎ/カットわかめ/ひじき/きゅうり	だし/こいくちしょうゆ/	589 20.4 17.8
4	火	ご飯	牛乳 かぼちゃケーキ	さけ/竹輪/油揚げ/ 牛乳	精白米/ごま油/上白糖/薄力粉/無塩バター	にんじん/こまつな/もや し/焼きのり/かぶ/か ぼちゃ	食塩/マヨドレ/こいく ちしょうゆ/かつお・昆 布だし/みそ/ベーキ ングパウダー	590 26.6 18.7
5	水	じゃこおかかふりかけご飯 千草焼き レンコンのきんぴら 豆腐の味噌汁 柿	牛乳 みそポテト	しらす/かつお節/卵 /高野豆腐/竹輪/ 木綿豆腐/牛乳	精白米/ごま/上白糖 /調合油/ごま油/じゃ がいも/薄力粉	たまねぎ/にんじん/乾 しいたけ/れんこん/ほう れんそう / 根深ねぎ/か き	/かつお・昆布だし/	600 23.8 18
6	木	ご飯 豚肉の生姜焼 キャベツのゆかり和え 大根の味噌汁 オレンジ	牛乳 あべかわマカロニ ウエハース(3歳以上)	豚肉/油揚げ/牛乳/ きな粉	精白米/上白糖/マカロニ	たまねぎ/キャベツ/ きゅうり/もやし/だいこん /こまつな/オレンジ	しょうが/こいくちしょう ゆ/みりん/ゆかり/か つお・昆布だし/みそ	587 24.5 21.4
7	金	食パン(イチゴ)(1歳ジャムなし) 鶏肉とさつまいものグラタン ブロッコリーとキャベツのサラダ 野菜スープ		鶏肉/水煮大豆/牛 乳/パルメザンチーズ /しらす	力粉/無塩バター/調 合油/パン粉/上白糖 /精白米	いちご ジャム/たまねぎ / ぶなしめじ/ブロッコ リー/キャベツ/にんじん / コーン/ほうれんそう / こまつな	酢/こいくちしょうゆ/ みりん	593 25.5 19
8	+1	チャーハン 切り干し大根のサラダ 中華風コーンスープ 牛乳	牛乳 お菓子	鶏ひき肉/卵/牛乳	精白米/ごま油/上白糖/ごま/片栗粉	リンピース/切干しだいこ	食塩/こいくちしょうゆ /穀物酢/かつお・昆 布だし	577 20.7 21.3
10	月	ご飯 かじきの竜田揚げ (1歳かじきの照焼) ひじきサラダ 白菜と厚揚げの味噌汁	牛乳 りんご蒸しパン	めかじき/生揚げ/牛乳		ひじき/ほうれんそう /にんじん/コーン/はくさい/りんご	こいくちしょうゆ/しょうが/穀物酢/かつお・ 昆布だし/みそ/ベー キングパウダー	605 22.7 19.7
11	火	里芋ご飯 鶏肉の西京焼き キャベツのツナ和え ほうれんそうのかきたま汁	牛乳 四角いメロンパン	油揚げ/鶏肉/ツナ缶 /卵/牛乳		キャベツ/にんじん/ほう れんそう /たまねぎ/レ モン果汁	かつお・昆布だし/こいくちしょうゆ/食塩/みりん/みそ/穀物酢	600 27.1 16
12	水	ご飯 れんこんハンバーグ 温野菜の人参ドレッシング 呉汁	牛乳コーンフレーク	豚ひき肉/木綿豆腐/ 牛乳/水煮大豆/だい ず		たまねぎ/れんこん/か ぼちゃ/ブロッコリー/に んじん/だいこん	食塩/トマトケチャップ /ウスターソース/穀 物酢/かつお・昆布だ し/みそ	587 23.8 17.4
13	木	カレーライス 切り干し大根のサラダ いちごヨーグルト	牛乳 大学芋	豚肉/ツナ缶/ヨーグ ルト/牛乳	精白米/じゃがいも/調合油/上白糖/ごま/さつまいも/黒ごま		カレールウ/こいくちしょ うゆ/穀物酢	628 19.9 18.5
14	金	あんかけ焼きそば 三色ナムル バナナ	牛乳 五平もち	豚肉/牛乳	蒸し中華麺/ごま油/上 白糖/片栗粉/精白米	チンゲンサイ/キャベツ /にんじん/乾しいたけ /もやし/ほうれんそう /バナナ	しょうが/かつお・昆布 だし/こいくちしょうゆ/ 食塩/みりん/みそ	586 20 14.8
15	土	二色丼 小松菜の和え物 切干大根の味噌汁 牛乳	牛乳 お菓子	鶏ひき肉/高野豆腐/ 卵/牛乳	精白米/調合油/上白糖/ごま	にんじん/こまつな/もや し/切干しだいこん/カッ トわかめ		608 26.5 19.9
17	月	かてめし 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮 きのこサラダ 生揚げの味噌汁 オレンジ	牛乳 ミルクくずもち	豆/生揚げ/牛乳/きな粉	粉/調合油/じゃがいも /片栗粉	まつな/オレンジ	酒/食塩/かつお・昆 布だし/しょうが/みり ん/穀物酢/みそ	585 24.9 16.6
18	火	ご飯 ブリの香り煮 きざみのりサラダ 豚汁	牛乳 小松菜の パウンドケーキ	ぶり/豚肉/牛乳/パルメザンチーズ	精白米/上白糖/ごま油/さといも/こんにゃく /薄力粉/無塩バター		食塩/しょうが/こいく ちしょうゆ/みりん/か つお・昆布だし/みそ/ ベーキングパウダー	618 25.7 21.8
19	水	食パン(イチゴ)(1歳ジャム無し) ヘルシーミートローフ マカロニサラダ コーンクリームスープ	牛乳 ハリハリおにぎり	豚ひき肉/木綿豆腐/ 牛乳/油揚げ	食パン/パン粉/マカロニ/上白糖/薄力粉/無塩パター/精白米	/きゅうり/にんじん/	食塩/ウスターソース /トマトケチャップ/マヨ ドレ/コンソメ/かつお・ 昆布だし/こいくちしょう ゆ/みりん	608 25.5 23.2

20	木	ご飯 鶏のから揚げ(1歳焼き唐揚げ) 白菜のおかか和え 具沢山味噌汁 柿	牛乳 フルーチェ せんべい	鶏肉/かつお節/生揚 げ/牛乳	精白米/片栗粉/薄力粉/調合油/上白糖/じゃがいも	はくさい/きゅうり/もやし /にんじん/根深ねぎ/ かき	しょうが/こいくちしょう ゆ/かつお・昆布だし/ みそ	578 24.9 17.9
21	金	納豆ご飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え かぶの味噌汁	牛乳 きなこのラスク	挽きわり納豆/豚肉/ 油揚げ/牛乳/きな粉	精白米/じゃがいも/調 合油/上白糖/ごま/ 食パン/無塩バター	たまねぎ/にんじん/ゲリンピース/ほうれんそう /もやし/えのきたけ/かぶ	/かつお・昆布だし/み	587 24.3 18.8
22	土	ピラフ じゃがいものソテー コンソメスープ 牛乳	牛乳 お菓子	鶏ひき肉/ウインナー /牛乳	精白米/調合油/無塩 バター/じゃがいも	にんじん/たまねぎ/コー ン/グリンピース/ほうれ んそう	食塩/コンソメ	577 19.2 21.4
25		みそけんちんうどん じゃがいものそぼろ煮 バナナ	牛乳 ひじきごはん			深ねぎ/こまつな/グリン	かつお・昆布だし/みそ /こいくちしょうゆ/みり ん/食塩	577 24.4 16.9
26	-ا ل	ご飯 鮭のチャンチャン焼き 和風ポテサラ けんちん汁	牛乳 スイートポテト	さけ/かつお節/生揚げ/牛乳	油/じゃがいも/さといも	キャベツ/たまねぎ/に んじん/えのきたけ/きゅ うり/コーン/根深ねぎ/ だいこん	/こいくちしょうゆ/食	578 23.6 15
27	木	まいたけごはん ツナ入り卵焼き ひじきの炒め煮 南瓜の味噌汁	牛乳 チーズ蒸しパン	油揚げ/卵/ツナ缶/ 高野豆腐/水煮大豆 /竹輪/牛乳	精白米/上白糖/調合油/薄力粉	まいたけ/にんじん/こねぎ/ひじき/さやいんげん /かぼちゃ/たまねぎ/ 葉ねぎ	ん/こいくちしょうゆ/	621 26.2 20
28	_	きのこのハヤシライス じゃこと豆腐の和え物 りんごヨーグルト	牛乳 具沢山すいとん汁	豚肉/木綿豆腐/Lら す/ヨーグルト/牛乳	精白米/じゃがいも/調 合油/上白糖/薄力粉 /さといも/ごま油	たまねぎ/マッシュルー ム/エリンギ/ぶなしめじ /こまつな/りんご/にん じん/だいこん/根深ね ぎ	酢/こいくちしょうゆ/	576 24.2 18.9
29	_	スパゲッティナポリタン ポテトサラダ キャベツスープ 牛乳	牛乳 お菓子	混合ソーセージ/パル メザンチーズ/牛乳		たまねぎ/ピーマン/きゅうり/にんじん/コーン/ キャベツ	食塩/トマトケチャップ /マヨドレ(日清オイ/コ ンソメ	576 20.4 22.5

保育園における1人1日平均栄養量				
	3歳以上児	3歳未満児		
エネルギーkcal	566	462		
タンパク質g	23.1	19.9		
脂質g	17.7	13.5		
カルシウムmg	295	344		
鉄 mg	2.5	3.6		
ビタミンA μg R E	212	157		
ビタミンBı	0.33	0.25		
ビタミンB ₂ mg	0.44	0.29		
ビタミンC mg	29	24		
食塩相当量 g	1.6	1.4		

- ※行事、材料の都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。
- ※毎日の給食の見本をホームページに掲載しております。 どうぞご自由にご覧ください。
- ※午前のおやつは乳児クラスのみ鉄分とカルシウムを配合した乳飲料を提供します。
- ※土曜保育ではコープみらいのおやつを提供します。
- ※乳児につきましては別途、

個々の段階に応じたメニューになります。

※食物アレルギーをお持ちのお子さんなども乳児同様、 別途、医師の指示に応じたメニューになります。

