

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			9時おやつ
				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	
1	土	肉うどん バナナ	カステラ 麦茶	干しうどん、砂糖	牛肉、卵、かまぼこ、いわし(煮干し)	バナナ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ	牛乳 オレンジ
2	日						
3	月	ポークカレーライス(麦) コールスローサラダ 福神漬 パイナップル	パワフル大豆 スキムミルク	半つき米、じゃがいも、油、フレンチドレッシング(乳化型)、片栗粉、押麦、砂糖	だいす水煮缶詰、豚肉、脱脂粉乳、いわし(煮干し)、ハム	たまねぎ、キャベツ、パイナップル、にんじん、きゅうり、コーン(冷凍)、みかん缶、干しうどん、福神漬、にんにく、りんご、しょうが、バナナ	スキムミルク バナナ
4	火	五分米 鶏肉のチーズピカタ 野菜のトマト煮 すまし汁(しめじ)	オレンジ 黒糖わらび餅 スキムミルク	半つき米、わらび餅粉、小麦粉、黒砂糖、砂糖、油	鶏もも肉、脱脂粉乳、卵、きな粉、粉チーズ、いわし(煮干し)	オレンジ、だいこん、たまねぎ、しめじ、かぼちゃ、ホールトマト缶詰、ピーマン、なす、トマト、万能ねぎ	スキムミルク パイナップル
5	水	五分米 鮭の塩焼き 春雨のそぼろ煮 夏の豚汁	メロン フルーツヨーグルト 麦茶	半つき米、はるさめ、砂糖、油、ごま油	さけ、ヨーグルト(無糖)、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、いわし(煮干し)	メロン、バナナ、もも缶(白桃)、パイナップル、みかん缶、キャベツ、りんご、もも缶(黄桃)、ズッキーニ、トマト、にんじん、かぼちゃ、ごぼう、万能ねぎ、ねぎ	スキムミルク オレンジ
6	木	五分米 チキンピーンズ プロッコリーとコーンのソテー ^{わかめスープ}	キウイフルーツ フレンチトースト スキムミルク	半つき米、じゃがいも、食パン、砂糖、油、粉糖	牛乳、卵、鶏もも肉、だい(ゆで)、脱脂粉乳、ベーコン、バター、ごま	キウイフルーツ、たまねぎ、もやし、ホールトマト缶詰、にんじん、プロッコリー、コーン(冷凍)、エリンギ、カットわかめ、にんにく	スキムミルク バナナ
7	金	ピラフ(ウインナー・コーン) どんかつ かぼちゃのサラダ お星さますまし	元気ヨーグルト ぶどうジュース 麦茶	半つき米、じゃがいも、パン粉、油、マヨネーズ、干しうどん、小麦粉	豚肉、ウインナー、卵、ハム、いわし(煮干し)、バター、	ぶどう果汁70%飲料、かぼちゃ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、コーン(冷凍)、ミニトマト、オクラ	スキムミルク キウイフルーツ
8	土	ミートソーススパゲティ バナナ	ブチクリームパン 麦茶	スパゲティ、砂糖、小麦粉	合ひき肉、粉チーズ	バナナ、たまねぎ、ホールトマト缶詰、にんじん、バセリ、にんにく	牛乳 オレンジ
9	日						
10	月	ハヤシライス(麦) はんぺんサラダ パイナップル	いりこ オレンジ スキムミルク	半つき米、マヨネーズ、押麦	牛肉、脱脂粉乳、はんぺん、いわし(煮干し)、すりごま	たまねぎ、オレンジ、パイナップル、にんじん、きゅうり、しめじ、マッシュルーム缶、エリンギ、ブロッコリー、コーン(冷凍)	スキムミルク バナナ
11	火	五分米 照り焼きチキン 野菜炒め みそ汁(じゃが芋)	オレンジ 麸の黒糖ラスク スキムミルク	半つき米、焼ふ、じゃがいも、黒砂糖、砂糖、片栗粉、油	鶏もも肉、豚肉、脱脂粉乳、米みそ(淡色辛みそ)、バター、いわし(煮干し)	オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、わかめ(乾)	スキムミルク パイナップル
12	水	お弁当の日	きらきら フルーツポンチ スキムミルク	白玉粉、団子粉、砂糖	脱脂粉乳、木綿豆腐	すいか、もも缶(白桃)、みかん缶、パイナップル、もも缶(黄桃)、レモン果汁	スキムミルク オレンジ
13	木	五分米 チャブチエ じゃが芋の塩昆布バター 鶏ミンチともやしのスープ	キウイフルーツ ホットケーキ スキムミルク	半つき米、じゃがいも、はるさめ、メープルシロップ、砂糖、ごま油	豚肉、牛乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、脱脂粉乳、卵、バター	キウイフルーツ、たまねぎ、にんじん、もやし、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、ピーマン、塩こんぶ、干しこいとうけ、にんにく	スキムミルク バナナ
14	金	五分米 魚のフライ・タルタルソース 豆腐のドライカレー すまし汁(麸)	オレンジ 好み焼き スキムミルク	半つき米、好み焼き粉、パン粉、油、小麦粉、焼ふ、マヨネーズ	すずき、木綿豆腐、脱脂粉乳、卵、合ひき肉、ベーコン、牛乳、さくらえび、かつお節、バター、いわし	オレンジ、キャベツ、もやし、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、しめじ、グリンピース(冷凍)、きゅうり、あおのり、ねぎ、レモン果汁	スキムミルク キウイフルーツ
15	土	冷し中華 バナナ	あんドーナツ 麦茶	干し中華めん、ごま油	ハム、卵、すりごま	バナナ、きゅうり	牛乳 オレンジ
16	日						

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			9時おやつ
				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	
17	月	海の日					
18	火	親子丼ぶり 枝豆の白和え すまし汁(だいこん) オレンジ		みたらし団子 スキムミルク	半つき米、きんぴらごんにやく、白玉粉、団子粉、砂糖、片栗粉	木綿豆腐、卵、鶏もも肉、脱脂粉乳、米みそ(淡色辛みそ)、いわし(煮干し)	オレンジ、たまねぎ、だいこん、にんじん、しめじ、えだまめ、干しこいとうけ、万能ねぎ、焼きのり
19	水	五分米 メロン チーズ入り竹輪の磯辺揚げ 大豆のひじき煮 みそ汁(もやし)		牛乳フルーツ かんてん 麦茶	半つき米、きんぴらごんにやく、天ぷら粉、砂糖、油、ごま油	牛乳、ちくわ、豚肉、だい(ゆで)水煮缶詰、切れてるチーズ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、いわし(煮干し)	メロン、もやし、みかん缶、もも缶(白桃)、にんじん、すいか、キウイフルーツ、ひじき、万能ねぎ、あおのり、かんてん、カットわかめ
20	木	五分米 キウイフルーツ 八宝菜 かぼちゃの天ぷら 中華スープ(きくらげ)		照り焼き ピザトースト スキムミルク	半つき米、食パン、天ぷら粉、油、片栗粉、砂糖	豚肉、鶏むね肉、脱脂粉乳、いか、うずら卵水煮缶、ピザ用チーズ	キウイフルーツ、たまねぎ、かぼちゃ、はくさい、しめじ、にんじん、えのきたけ、チングンサイ、コーン(冷凍)、しいたけ、黒きくらげ、焼きのり
21	金	わかめ御飯 オレンジ ベーコンオムレツ 野菜のツナ和え かにかま豆腐汁		中華おこわ 麦茶	半つき米、もち米、じゃがいも、砂糖、片栗粉、ごま油	木綿豆腐、卵、豚肉(もも)、ベーコン、かにかまぼこ、ツナ油漬缶	オレンジ、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン(冷凍)、ねぎ、たけのこ、干しこいとうけ
22	土	焼きそば 青りんごゼリー お菓子 麦茶		干し中華めん、油 豚肉(ばら)、かつお節			バナナ、キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、ピーマン、あおのり
23	日						
24	月	五分米 肉じゃが オクラ納豆 みそ汁(キャベツ)		いりこ オレンジ スキムミルク	半つき米、じゃがいも、きんぴらこんにゃく、油、砂糖	納豆、揚げ豆腐、牛肉、脱脂粉乳、いわし(煮干し)、米みそ(淡色辛みそ)、しらす干し	たまねぎ、オレンジ、パイナップル、にんじん、もやし、キャベツ、オクラ、えのきたけ、さやえんどう、葉ねぎ
25	火	五分米 オレンジ 鶏肉の竜田揚げ ピーフンの梅肉和え みそ汁(かぼちゃ)		どうもろこし 麦茶	半つき米、ビーフン、片栗粉、油	鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、ハム、いわし(煮干し)	どうもろこし、オレンジ、かぼちゃ、きゅうり、にんじん、しめじ、葉ねぎ、うめ干し、しうが
26	水	五分米 メロン 魚の西京焼き 高野豆腐のふわふわ煮 のっつい汁		夕やけ御飯 麦茶	半つき米、板こんにゃく、砂糖	さわら、卵、鶏もも肉、白みそ、しらす干し、凍り豆腐	メロン、にんじん、ごぼう、ねぎ、トウモロコシ(芽ばえ)、干しこいとうけ
27	木	五分米 キウイフルーツ 青椒肉絲 ボテトサラダ かき玉汁		パナケーキ スキムミルク	じがいも、半つき米、砂糖、マヨネーズ、油、片栗粉、ごま油	豚肉、卵、脱脂粉乳、無塩バター、ハム、いわし(煮干し)	キウイフルーツ、もやし、きゅうり、にんじん、ピーマン、バナナ、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、黄ピーマン、干しこいとうけ、わかめ(乾)
28	金	五分米 オレンジ 松風焼き 千切りイリチ すまし汁(豆腐)		うどんかりんとう スキムミルク	半つき米、干しうどん、油、砂糖、片栗粉、小麦粉	鶏ひき肉、木綿豆腐、脱脂粉乳、豚肉、卵、きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、ごま、いわし(煮干し)	オレンジ、たまねぎ、切り干しうどん、にんじん、ほそめこんぶ(煮物用)、しうが、ねぎ、カットわかめ、あおのり
29	土	そうめん バナナ ～ゆり組ミニキャンプ～ カレーライス マカロニサラダ すいか		スティックパン アイス(ゆり組) 麦茶	干しうめん、スティックパン、砂糖	卵、焼き豚	バナナ、オクラ、干しこいとうけ
30	日						
31	月	五分米 カルビス蒸しパン スキムミルク		カルビス蒸しパン スキムミルク	半つき米、じゃがいも、ホットケーキ粉、油、砂糖	牛肉、脱脂粉乳、カルビス、ウイナー、卵	たまねぎ、パイナップル、ズッキーニ、にんじん、しめじ、エリンギ、プロッコリー

1か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)	エネルギー	502 kcal	鉄	2.4 mg
	たんぱく質	19.8 g	カルシウム	174 mg
	脂 質	14.4 g	ビタミン C	33 mg
	塩 分	2.0 g	食物繊維	5.6 g

★ だし汁は昆布といりこを使っています。

★ 仕入れによって、材料が異なる場合があります。