

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	月	五分米 りんご 鶏肉のマーマレード焼き 小松菜の煮浸し かき玉汁	りんご ボテトもち 麦茶	じゃがいも、半つき 米、片栗粉、砂糖、油 チーズ、いわし(煮干し)、油揚げ	鶏もも肉、卵、ピザ用 チーズ、いわし(煮干し)、油揚げ	りんご、もやし、こまつな、ママ レード、にんじん、葉ねぎ、干し いたけ、焼きのり	スキムミルク バナナ
2	火	キーマカレーライス(麦) チキンとキャベツのガーリック炒め パイナップル 福音漬	黒糖麩のラスク スキムミルク	半つき米、焼ふ、黒 砂糖、砂糖、押麦、 油、片栗粉	合ひき肉、鶏もも肉、脱 脂粉乳、バター	りんご、たまねぎ、キャベツ、パイ ナップルホールトマト缶詰、にんじ ん、福音漬、バナナ	スキムミルク りんご
3	水	五分米 魚の南蛮漬け ひじきの炒り煮 みそ汁(じゃがいも)	バナナ ココナッツサブレ スキムミルク	半つき米、じゃがい も、片栗粉、油、きん びらこんにやく、砂糖	あじ、脱脂粉乳、豚肉、 無塩バター、アーモン ド、米みそ、ココナッツバ ウダー、かまぼこ、油揚 げ、牛乳、いわし(煮干し)	バナナ、たまねぎ、にんじん、い んげん、ひじき、葉ねぎ	スキムミルク パイナップル
4	木	五分米 豚肉の柳川風 じゃが芋の塩昆布バター 若竹汁	いちご まるごとみつ豆 麦茶	じゃがいも、半つき 米、砂糖、油	豚肉、卵、いわし(煮干 し)、バター	たまねぎ、いちご、黄桃缶、にん じん、パイント缶、みかん缶、ごぼ う、ほれんそう、たけのこ、ブロッ coli、葉ねぎ、塩こんぶ、粉かん てん、カットオカラ	スキムミルク バナナ
5	金	五分米 ミートローフ はんぺんサラダ トマトと卵のスープ	オレンジ ドーナツ スキムミルク	半つき米、油、マヨ ネーズ、砂糖、パン粉	木綿豆腐、豚ひき肉、 卵、脱脂粉乳、はんぺ ん、すりごま	オレンジ、たまねぎ、きゅうり、トマ ト、レタス、ブロッコリー、コーン (冷凍)、にんじん	スキムミルク いちご
6	土	しょうゆラーメン バナナ	カットロール 麦茶	干し中華めん、ごま油	豚肉	バナナ、キャベツ、たまねぎ、に んじん、万能ねぎ	牛乳 オレンジ
7	日						
8	月	五分米 肉じゃが 胡瓜の納豆和え みそ汁(キャベツ)	りんご 麦茶	三色だんご	じゃがいも、半つき 米、きんぴらこんにや く、白玉粉、黒砂糖、 団子粉、砂糖、油	納豆、揚げ豆腐、牛肉、 きな粉、木綿豆腐、米み そ、切れてるチーズ、しら す干し、いわし(煮干し)	スキムミルク バナナ
9	火	五分米 タンドリーチキン スパゲティーデレッシング和え 野菜スープ	パイナップル マドレーヌ スキムミルク	半つき米、スパゲ ティ、小麦粉	鶏もも肉、ヨーグルト(無 糖)、脱脂粉乳、卵、いわ し(煮干し)、ベーコン、ハ ム	オレンジ、パイナップル、たまね ぎ、きゅうり、キャベツ、にんじん、 しめじ、にんにく、しょうが	スキムミルク りんご
10	水	五分米 チーズ入り竹輪の磯辺揚げ キャベツのゆかりあえ みそ汁(大根)	バナナ いちご オレンジ スキムミルク	半つき米、小麦粉、 天ぷら粉、砂糖、油	ちくわ、脱脂粉乳、卵、 無塩バター、切れてる チーズ、米みそ、いわし (煮干し)、アーモンド	オレンジ、バナナ、キャベツ、だい こん、なめこ、にんじん、あおの り、万能ねぎ	スキムミルク パイナップル
11	木	五分米 豚肉の味噌漬け焼き きゅうりの酢の物 みそ汁(白菜)	いちご フルーツポンチ スキムミルク	半つき米、砂糖、ごま 油	豚肉、牛乳、脱脂粉乳、 しらす干し、米みそ	きゅうり、バナナ、みかん缶、いち ご、はくさい、白桃缶、パイント缶、 りんご、黄桃缶、えのき(たけ)、カッ トわかめ、葉ねぎ、粉かんてん、レ モン果汁	スキムミルク バナナ
12	金	五分米 マー婆ー豆腐 プロッコリーとチキンの中華和え 中華スープ(きくらげ)	オレンジ 中華おこわ 麦茶	半つき米、砂糖、片栗粉、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、豚 肉、鶏ささみ、米みそ	たまねぎ、オレンジ、にんじん、ブ ロッコリー、えのき(たけ)、コーン(冷 凍)、にら、たけのこ、黒きくらげ、 干ししいたけ	スキムミルク いちご
13	土	親子うどん バナナ	ミルクロールパン 麦茶	干しうどん、砂糖	鶏もも肉、卵、かまぼこ	バナナ、にんじん、たまねぎ、ね ぎ、干ししいたけ	牛乳 オレンジ
14	日						
15	月	カレーライス(麦) マカロニゴマドレ和え りんご 福音漬	いちご パワフル大豆 スキムミルク	半つき米、じゃがい も、マカロニ、油、マヨ ネーズ、片栗粉、押 麦、砂糖	だいす水煮缶詰、牛肉、 脱脂粉乳、いわし(煮干 し)、ハム、ごま	たまねぎ、りんご、きゅうり、にんじ ん、福音漬、コーン(冷凍)	スキムミルク バナナ
16	火	だけのこ御飯 鶏のから揚げ スナップえんどうのマセドアンサラダ 花魁の澄まし汁	いちご アイス 麦茶	半つき米、じゃがい も、片栗粉、油、マヨ ネーズ、焼ふ、砂糖	ヤクルト、鶏もも肉、かに かまぼこ、卵、油揚げ	いちご、スナップえんどう、たけの こ、にんじん、葉ねぎ、にんにく、 しょうが、カットわかめ、レモン果 汁	スキムミルク りんご

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	水	五分米 さけの塩焼き 五目煮豆 みそ汁(豆腐)	バナナ キャロットゼリー スキムミルク	半つき米、砂糖、板ご んにやく	さけ、木綿豆腐、脱脂 粉乳、だいす水煮缶 詰、鶏もも肉、米み そ、生クリーム、油揚 げ	バナナ、みかん天然果汁、にんじ ん、みかん缶、だいこん、ごぼう、 葉ねぎ、こんぶ(だし用)	スキムミルク いちご
18	木	五分米 パイナップル 春野菜のオイスターソース炒め かぼちゃの天ぷら 春雨スープ	パイナップル スキムミルク	半つき米、天ぷら粉、 砂糖、油、はるさめ	豚肉、卵、脱脂粉乳、 無塩バター	かぼちゃ、パイナップル、キャベ ツ、たまねぎ、にんじん、バナナ、 グリーンアスパラガス、たけのこ、 こまつな	スキムミルク バナナ
19	金	そぼろ丼 イカときゅうりの酢味噌和え すまし汁(じやが芋) オレンジ	麦茶 お好み焼き	半つき米、じやがい も、お好み焼き粉、砂 糖、マヨネーズ、油	凍り豆腐、卵、鶏ひき 肉、いか、ベーコン、 米みそ、さくらえび、 かつお節	オレンジ、もやし、キャベツ、たま ねぎ、きゅうり、しめじ、いんげん、 ねぎ、あおのり、カットわかめ、しょ うが	スキムミルク パイナップル
20	土	春キャベツとベーコンのクリームスパゲティ バナナ	麦茶 スパゲティ			生クリーム、牛乳、 ベーコン	牛乳 オレンジ
21	日						
22	月	五分米 りんご すき焼き風煮 プロッコリーのごま酢あえ みそ汁(小松菜)	オレンジ りんご スキムミルク	半つき米、きんぴらご んにやく、砂糖、油	揚げ豆腐、牛肉、脱 脂粉乳、ちくわ、いわ し(煮干し)、米みそ、 ごま、かにかまぼこ	オレンジ、りんご、たまねぎ、はく さい、プロッコリー、しめじ、こまつ な、にんじん、えのき(たけ)、ねぎ	スキムミルク バナナ
23	火	五分米 パイナップル チキン南蛮 卯の花 すまし汁(しめじ)	ピザトースト スキムミルク	食パン、半つき米、 油、小麦粉、砂糖	鶏もも肉、脱脂粉乳、 おから、卵、ベーコ ン、とろけるチーズ、 ツナ油漬缶、牛乳、い わし(煮干し)	パイナップル、だいこん、たまね ぎ、しめじ、ピーマン、コーン(冷 凍)、きゅうり、にんじん、干し いわし(煮干し)、ねぎ、レモン果汁	スキムミルク りんご
24	水	五分米 バナナ 魚の照り焼き 高野豆腐のふわふわ煮 みそ汁(かぼちゃ)	シリアルクッキー スキムミルク	半つき米、砂糖、小 麦粉	さば、卵、脱脂粉乳、 無塩バター、米みそ、 凍り豆腐、いわし(煮 干し)	バナナ、かぼちゃ、にんじん、し めじ、葉ねぎ、トウモロコ シ(芽ばえ)、干ししいたけ	スキムミルク パイナップル
25	木	五分米 いちご ポークピーンズ 野菜のツナ和え コンソメスープ	麦茶 フルーツヨーグルト	半つき米、砂糖、小 麦粉	ヨーグルト、豚肉、だ いす、ツナ油漬缶	たまねぎ、バナナ、いちご、ホー ルトマト缶詰、にんじん、キャベ ツ、もも缶(黄桃)、みかん缶、パ イン缶、きゅうり、りんご、コーン (冷凍)、しめじ、にんにく	スキムミルク バナナ
26	金	わかめ御飯 オレンジ チーズオムレツ プロッコリーとコーンのソテー すまし汁(花麩)	麦茶 焼きおにぎり	半つき米、焼ふ、じや がいも、砂糖、ごま 油、油	卵、ベーコン、鶏もも 肉、とろけるチーズ、 米みそ、すりごま	たまねぎ、オレンジ、プロッコ リー、コーン缶、エリンギ、にんじ ん、えのき(たけ)、葉ねぎ	スキムミルク いちご
27	土	焼きそば バナナ	麦茶 ぶどうパン	ぶどうパン、干し中華 めん、油	豚肉、かつお節	バナナ、たまねぎ、キャベツ、もや し、にんじん、ピーマン、あおのり	牛乳 オレンジ
28	日						
29	月	春 分 の 日					
30	火	五分米 クリームコーンシチュー 洋風きんぴらごぼう パイナップル	みたらし団子 スキムミルク	じやがいも、半つき 米、白玉粉、団子粉、 砂糖、油、片栗粉	牛乳、鶏もも肉、脱脂 粉乳、木綿豆腐、 ベーコン	たまねぎ、パイナップル、だいこん、 にんじん、コーン(冷凍)、ご ぼう	スキムミルク りんご

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	19.9 g	カルシウム	177 mg
	脂 質	16.2 g	ビタミン C	29 mg
	塩 分	2.0 g	食物繊維	5.7 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。



ご入園・ご進級おめでとうございます！
早く園生活に慣れ、給食がホットとなる時間になるように願っております。