

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	木	五分米 メロン 野菜のオイスターソース炒め かぼちゃの甘煮 みそ汁(なす)	まるごとみつ豆 麦茶	半つき米、砂糖、油 豚肉、卵、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	かぼちゃ、メロン、キャベツ、なす、たまねぎ、みかん缶、黄桃缶、白桃缶、にんじん、こまつな、パイナップル、万能ねぎ、カットわかめ、粉かんてん	スキムミルク ミルクロール	
2	金	ひまわりライス すいか 鶏の塩レモン唐揚げ ヤクルト ポテトサラダ コーンスープ	アイス 麦茶	半つき米、じやがいも、マヨネーズ、小麦粉、砂糖、油 ヤクルト、鶏もも肉、牛乳、鶏ひき肉、卵、ハム	たまねぎ、すいか、クリームコーン缶、コーン(冷凍)、きゅうり、レモン果汁、いんげん、しょうが、にんにく、パセリ	スキムミルク いりこ ビスケット	
3	土	焼きそば バナナ	ぶどうパン 麦茶	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 干し芋	
4	日						
5	月	ハヤシライス(麦) チキンとキャベツのガーリック炒め キウイフルーツ	いりこ オレンジ スキムミルク	半つき米、押麦、油、片栗粉 鶏もも肉、脱脂粉乳、牛肉、いわし(煮干し)	キウイフルーツ、オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、しめじ	スキムミルク ウェハース	
6	火	五分米 パイナップル 鶏肉のマーマレード焼き 野菜のトマト煮 すまし汁(豆腐)	牛乳もち 麦茶	半つき米、片栗粉、砂糖、黒砂糖、油 木綿豆腐、鶏もも肉、牛乳、きな粉、いわし(煮干し)	パイナップル、たまねぎ、かぼちゃ、トマト、ズッキーニ、ホールトマト缶詰、マーマレード、ピーマン、ねぎ、カットわかめ	麦茶 ヨーグルト	
7	水	五分米 すいか チーズ入り竹輪の磯辺揚げ 野菜炒め みそ汁(じやが芋)	ホットケーキ スキムミルク	半つき米、天ぷら粉、じゃがいも、油、メープルシロップ、ごま油 木綿豆腐、鶏もも肉、牛乳、きな粉、いわし(煮干し)	ちくわ、牛乳、木綿豆腐、脱脂粉乳、豚肉、卵、米みそ(淡色辛みそ)、切れてチーズ、いわし(乾)	スキムミルク いりこ ビスケット	
8	木	五分米 メロン 豚肉の味噌漬け そうめん瓜の酢の物 鮭とえのきの澄まし汁	ココア水ようかん スキムミルク	半つき米、砂糖、焼ふ、はるさめ、ごま油 豚肉、こしあん(生)、脱脂粉乳、卵、米みそ(淡色辛みそ)、生クリーム、ハム	メロン、きゅうり、そうめん瓜(そうめん南瓜)、えのき(生)、葉ねぎ、かんてん(粉)、カットわかめ	スキムミルク ミルクロール	
9	金	キッズピビンバ キャベツとカニカマの和え物 なら玉スープ オレンジ	枝豆じやこ御飯 麦茶	半つき米、米、砂糖、油、ごま油 豚ひき肉、鶏ひき肉、卵、かにかまぼこ、しらす干し	オレンジ、もやし、にんじん、キャベツ、こまつな、にら、えだまめ、しょうが、にんにく、こんぶ(だし用)	スキムミルク いりこ ビスケット	
10	土	わかめおにぎり 冷やしうどん(ツナ・オクラ) バナナ	リングドーナツ 麦茶	半しうどん、半つき米 ツナ油漬缶	バナナ、だいこん、オクラ、焼きのり	牛乳 干し芋	
11	日	山 の 日					
12	月	振替休日					
13	火	(お弁当の日)	厚切り パウムクーヘン 麦茶			麦茶 ヨーグルト	
14	水	(お弁当の日)	青りんごゼリー お菓子 麦茶			スキムミルク いりこ ビスケット	
15	木	(お弁当の日)	ヨーグルト お菓子 麦茶		ヨーグルト(加糖)	スキムミルク ウェハース	
16	金	五分米 オレンジ ミートローフ 野菜のツナ和え みそ汁(かぼちゃ)	麸の黒糖ラスク スキムミルク	半つき米、焼ふ、ごま ドレッシング、黒砂糖、砂糖、パン粉 合ひき肉、木綿豆腐、脱脂粉乳、うずら卵水煮缶、ツナ油漬缶、バター、卵、米みそ、いわし(煮干し)	オレンジ、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじん、かぼちゃ、コーン(冷凍)、しめじ、葉ねぎ	スキムミルク いりこ ビスケット	

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	土	鮭おにぎり そうめん バナナ	ブチクリームパン 麦茶	半しうめん、半つき米、砂糖	焼き豚、卵、鮭フレーク	バナナ、オクラ、干し芋	牛乳 干し芋
18	日						
19	月	五分米 キウイフルーツ 肉じやが 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、じやがいも、きんぴらこんにゃく、油、砂糖	納豆、牛肉、揚げ豆腐、脱脂粉乳、いわし(煮干し)、米みそ(淡色辛みそ)	キウイフルーツ、オレンジ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、もやし、オクラ、だいこん(たくあん)、さやえんどう、万能ねぎ、カットわかめ	スキムミルク ウェハース
20	火	五分米 パイナップル ささ身のレモン煮 ズッキーニとベーコンのソテー	ツナマヨパン スキムミルク	半つき米、油、砂糖、マヨネーズ、片栗粉	鶏ささみ、脱脂粉乳、かにかまぼこ、牛乳、ツナ油漬缶、卵、ベーコン	パイナップル、たまねぎ、ズッキーニ、エリンギ、えのき(たけのこ)、レモン、しうが、わかめ(乾)	麦茶 ヨーグルト
21	水	五分米 すいか 魚のムニエル和風ソース 切干大根の和え物 のっつい汁	バナナケー スキムミルク	半つき米、砂糖、小麦粉、片栗粉、ごま油	白身魚、脱脂粉乳、無塩バター、ちくわ、卵、鶏もも肉、バター、油揚げ	すいか、きゅうり、だいこん、たまねぎ、バナナ、にんじん、ごぼう、切り干し大根、葉ねぎ、カットわかめ	スキムミルク いりこ ビスケット
22	木	五分米 メロン ポークチャップ はんぺんサラダ 白菜スープ	キャロットゼリー スキムミルク	半つき米、砂糖、マヨネーズ、片栗粉、油	豚肉、脱脂粉乳、ベーコン、はんぺん、生クリーム、バター、すりごま	みかん天然果汁、メロン、にんじん、たまねぎ、エリンギ、みかん缶、きゅうり、はぐさい、プロシコリー、コーン(冷凍)、バセリ	スキムミルク ミルクロール
23	金	わかめ御飯 オレンジ スペイン風オムレツ プロッコリーとコーンのチーズ炒め オニオンスープ	中華おこわ 麦茶	もち米、半つき米、じやがいも、砂糖、ごま油、油	卵、豚肉、鶏もも肉、ベーコン、ウイナー、無塩バター、粉チーズ	たまねぎ、オレンジ、トマト、プロッコリー、コーン缶、エリンギ、にんじん、ビーマン、たけのこ、干しいたけ、バセリ	スキムミルク いりこ ビスケット
24	土	ミートソースパスタ バナナ	クラッカー 麦茶	スペゲティ、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 干し芋
25	日						
26	月	キーマカレーライス(麦) ジャーマンポテト 福音漬 キウイフルーツ	パワフル大豆 スキムミルク	半つき米、じやがいも、油、片栗粉、押麦、砂糖	合ひき肉、だいず水煮缶詰、脱脂粉乳、ベーコン、いわし(煮干し)、ごま	キウイフルーツ、たまねぎ、ホールトマト缶詰、にんじん、福音漬、りんご、バナナ、バセリ	スキムミルク ウェハース
27	火	五分米 パイナップル チキンカツ スパゲティーサラダ 野菜スープ	ボテト餅 スキムミルク	半つき米、じやがいも、スパゲティ、油、パン粉、マヨネーズ、片栗粉、砂糖、小麦粉	鶏もも肉、卵、脱脂粉乳、ビザ用チーズ、ハム	パイナップル、きゅうり、しめじ、キャベツ、にんじん、焼きのり	麦茶 ヨーグルト
28	水	五分米 すいか 鮭の塩焼き ひじきの炒り煮 夏の豚汁	マーマレード蒸しパン スキムミルク	半つき米、砂糖、油	さけ、脱脂粉乳、牛乳、米みそ(淡色辛みそ)、豚肉(ばら)、ちくわ、だいず水煮缶詰、卵	すいか、ズッキーニ、にんじん、トマト、マーマレード、ごぼう、オクラ、ひじき、えだまめ(冷凍)	スキムミルク いりこ ビスケット
29	木	五分米 メロン 豚肉の柳川風 かぼちゃの天ぷら すまし汁(大根)	フレーツヨーグルト 麦茶	半つき米、天ぷら粉、豚肉、卵、いわし(煮干し)	ヨーグルト(無糖)、豚肉、卵、いわし(煮干し)	メロン、かぼちゃ、たまねぎ、バナナ、だいこん、パイント缶詰、もも缶(白桃)、みかん缶、にんじん、りんご、もも缶(黄桃)、ほうれんそう、ごぼう、なめこ、ねぎ、わかめ(乾)	スキムミルク ミルクロール
30	金	五分米 オレンジ 野菜たっぷり夏マーボー もやしとささみの中華風和え物 中華スープ(きくらげ)	お好み焼き 麦茶	半つき米、お好み焼き粉、砂糖、マヨネーズ、ごま油、片栗粉	木綿豆腐、豚ひき肉、鶏ささみ、ベーコン、卵、米みそ(淡色辛みそ)、さくらえび、かつお節、ごま	オレンジ、もやし、トマト、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのき(生)、こまつな、ビーマン、チンゲンサイ、黒きくらげ、あおのり、にんにく、しうが	スキムミルク いりこ ビスケット
31	土	冷し中華 バナナ	バターツイスト 麦茶	干し中華めん、北海道バターツイスト、ごま油	ハム、卵、すりごま	バナナ、きゅうり	牛乳 干し芋
1か月の平均栄養量(幼児・おやつ含む)				エネルギー たんぱく質 脂 質 塩 分	465 kcal 17.5 g 15.2 g 2.0 g	鉄 カルシウム ビタミン C 食物繊維	2 mg 146 mg 29 mg 4.1 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。