

平成30年9月献立表



日付	曜	乳幼児昼食		0~1歳児午前	1~5歳児午後	主な材料			栄養価 幼児 エネルギー-Kcal 蛋白質g 脂質g
		献立名	おやつ	おやつ	熱や力に なるもの	血や肉に なるもの	体の調子を 整えるもの		
10	月	①ご飯 ②清汁 (キャベツ・わかめ) ③鰯の味噌マヨ焼き ④小松菜の和え物 ⑤フルーツ	①クラッカー	①牛乳 ②レモンケーキ	米 ホットケーキミックス	牛乳 鮭 卵 マヨネーズ バター	小松菜 もやし キャベツ 人参 わかめ レモン	548kcal 19.4g 19.6g	
11	火	①豚丼 ②中華スープ (豆腐・ニラ) ③ブロッコリーの胡麻和え ④フルーツ	①マンナ	①牛乳 ②きなこクッキー	米 小麦粉	豚肉 豆腐 バター 牛乳	玉ねぎ しらたき 人参 にら ブロッコリー キャベツ	606kcal 25kcal 19.7g	
12	水	①ロールパン ②スープ (白菜・わかめ) ③ラタトウイユ ④フルーツ	①ビスケット	①牛乳 ②齊貢ご飯おにぎり	パン 米	ワインナー 油揚げ 牛乳 卵	白菜 わかめ あさつき 茄子 玉ねぎ 人参 パプリカ トマト 南瓜 楊桃	445kcal 14.9g 11.1g	
13	木	①冷やしきつねうどん ②厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 ③フルーツ	①クラッcker	①牛乳 ②えびピラフ	米 うどん じゃが芋	油揚げ・かまぼこ 厚揚げ 豚肉 えび バター 牛乳	長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ 人参 いんげん ビーマン	490kcal 18.4g 13.3g	
14	金	①トマトカレー ②スープ (もやし・コーン) ③チングン菜のサラダ ④フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②フレンチトースト	じゃが芋 食パン 米	豚肉 卵 牛乳	玉ねぎ 人参 胡瓜 トマト コーン 春雨 もやし あさつき チングン菜 キャベツ	656kcal 22.0g 20.4g	
1 15/29	土	①もやしラーメン ②里芋の海苔あえ ③フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②ジャムケーキ	中華めん ホットケーキミックス バター ジャム	豚肉	人参 白菜 長ねぎ もやし にら 里芋	508kcal 17.7g 13.9g	
3	月	①五目ご飯②みぞ汁 (チングン菜・玉ねぎ) ③さんまの塩焼き ④切干大根の旨煮 ⑤フルーツ	①牛乳	①麦茶 ②クラッcker (ジャム)	米 ジャム クラッcker	さんま 油揚げ	チングン菜 玉ねぎ 大根 切干大根 人参 姜 いんげん	533kcal 18.9g 15.8g	
4	火	①麻婆豆腐丼 ②中華スープ (春雨・人参) ③ひじきサラダ ④フルーツ	①ビスケット	①牛乳 ②じゃこトースト	米 食パン	豆腐 豚肉 マヨネーズ しらす チーズ	長ねぎ 椎茸 緑 人参 ひじき 胡瓜 レタス 玉ねぎ	658kcal 23.0g 25.4g	
5	水	①ご飯②みぞ汁 (なめこ・みつば) ③鶏肉のカレー焼き ④ポテトサラダ ⑤フルーツ	①マンナ	①牛乳 ②野菜のおやき	米 じゃがいも 小麦粉	鶏肉 牛乳 マヨネーズ 卵 チーズ シーチキン	なめこ みつば 玉ねぎ 胡瓜 人参 コーン にら	628kcal 23.3g 23.0g	
6	木	①ぶどうパン ②クリームシチュー ③ツナサラダ ④フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②赤飯おにぎり	バターロール じゃが芋 小麦粉 米 もち米 マヨネーズ	豚肉 鶏肉 バター 牛乳 小豆 ツナ	人参 玉ねぎ ブロッコリー 胡瓜 キャベツ	577kcal 21.2g 19.6g	
7	金	①ご飯②清汁 (オクラ・わかめ) ③白身魚のコーンマヨ焼き ④青菜としめじ炒め ⑤フルーツ	①クラッcker	①牛乳 ②芋もち ごま	米 小麦粉 ホットケーキミックス	白身魚 バター マヨネーズ チーズ 牛乳	オクラ わかめ 小松菜 人参 しめじ	533kcal 20.6g 18.0g	
8	土	①サラダうどん ②がんものの煮付け ③フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②ナポリおにぎり	うどん	豚肉 がんも ワインナー 牛乳	レタス 玉ねぎ トマト ピーマン 人参 コーン いんげん	533kcal 21.5g 15.3g	

お誕生日会

20	木	①栗ごはん②炊き合わせ ③胡麻から揚げ④フルーツ ⑤ほうれん草お浸し⑥卵焼き ⑦清汁 (花麩・三つ葉)	①クラッcker ②お誕生日ケーキ	①りんごジュース ②お誕生日ケーキ	米 ごま さつま芋 ケーキ	鶏肉 卵	ほうれん草・もやし 人参 いんげん 三つ葉	573kcal 22.1g 17.7g
----	---	--	----------------------	----------------------	------------------------	---------	-----------------------------	---------------------------

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。

平成30年9月軽食・夕食献立表



日付	曜	軽食		夕食		主な材料			栄養価 幼児 エネルギー-Kcal 蛋白質g 脂質g
		献立名	献立名	熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの			
10	月	①おにぎり (ごましお) ②麦茶	①ご飯 ②みぞ汁 (さつま芋・人参) ③豚肉の煮物 ④チンゲン菜のお浸し⑤フルーツ	米	豚肉	人参・大根 玉ねぎ・いんげん チンゲン菜	460kcal 17.7g 6.2g		
11	火	①ホットケーキ ②麦茶	①ご飯②みぞ汁 (なめこ・わかめ) ③厚揚げのそぼろ煮 ④キャベツのお浸し ⑤フルーツ	米・油 ホットケーキミックス	厚揚げ 豚肉	わかめ・なめこ 玉ねぎ・人参 コーン・グリンピース キャベツ	405kcal 12.7g 9.2g		
12	水	①粉ふきいも ②麦茶	①ごましおごはん ②みぞ汁 (ほうれん草・玉ねぎ) ③高野豆腐の炒り煮 ④南瓜の煮つけ⑤フルーツ	米 油 じゃが芋 ごま	高野豆腐 味噌 豚肉	ほうれん草 玉ねぎ・南瓜 人参・白菜・玉ねぎ	402kcal 15.2g 7.8g		
13	木	①ごま蒸しパン ②麦茶	①ご飯②みぞ汁 (キャベツ・あさつき) ③鶏肉の鍋照り焼き ④大根の和え物 ⑤フルーツ	米 ごま 油 キャベツ・あさつき 大根・胡瓜 人参	鶏肉 味噌	キャベツ・あさつき 大根・胡瓜 人参	423kcal 16.2g 10.0g		
14	金	①おにぎり (わかめ) ②麦茶	①チャンポンにゅうめん ②さつまいものそぼろあんかけ ③フルーツ	そうめん さつま芋 米 ごま	豚肉 鶏ひき肉 ごま	人参 えび にら キャベツ もやし 長ねぎ わかめ	488kcal 17.8g 8.3g		
1 15/29	土	①ポテトフライ ②麦茶	①豆腐のそぼろ丼 ②清汁 (白菜・わかめ) ③ほうれん草のナムル ④フライドポテト⑤フルーツ	米・油 じゃが芋 豚肉	豆腐 豚肉	干椎茸・みつば 長ねぎ・ほうれん草 白菜・わかめ 人参	520kcal 17.0g 17.8g		
3	月	①焼きうどん ②麦茶	①焼きうどん ②みぞ汁 (大根・油揚げ) ③ごぼうのサラダ ④フルーツ	乾うどん 油 ごま 油揚げ	豚肉	人参・キャベツ 大根・ごぼう 小松菜・もやし	384kcal 13.9g 13.3g		
4	火	①おにぎり (ゆかり) ②麦茶	①ご飯 ②みぞ汁 (わかめ・長ねぎ) ③肉団子のキャベツ煮 ④小松菜の炒め物⑤フルーツ	米 パン粉 油	豚ひき肉 味噌	玉ねぎ・人参 キャベツ・小松菜 もやし・長ねぎ ゆかり	514kcal 13.2g 10.5g		
5	水	①おにぎり (鮭) ②麦茶	①ご飯②清汁 (そうめん・みつば) ③鮭のみぞ焼き ④胡瓜のおかか和え ⑤フルーツ	米 そうめん 鮭のみぞ 胡瓜のおかか しらす干し	鮭 かつおぶし しらす干し	みつば 胡瓜・人参 もやし	451kcal 20.6g 5.8g		
6	木	①レモンケーキ ②麦茶	①ご飯 ②みぞ汁 (板麩・長ねぎ) ③豚肉のケチャップ炒め ④白菜のおかか炒め⑤フルーツ	米・油・ごま油 麩 ホットケーキミックス	豚肉 味噌	長ねぎ・玉ねぎ 人参・ピーマン 白菜・もやし	484kcal 17.9g 13.1g		
7	金	①スパゲッティナポリタン ②麦茶	①スパゲッティナポリタン ②清汁 (もやし・わかめ) ③じゃが芋とツナのサラダ ④フルーツ	スパゲティー 油 じゃが芋 ツナ	豚挽肉 味噌	玉ねぎ・人参 ピーマン・もやし わかれ・コーン 胡瓜	479kcal 16.9g 11.5g		
8	土	①蒸しパン ②麦茶	①ご飯 ②みぞ汁 (じゃが芋・長ねぎ) ③厚揚げのそぼろ炒め ④かぶのナムル風⑤フルーツ	米 ごま油 ごま じやが芋	厚揚げ 豚挽き肉 じやが芋	長ねぎ・玉ねぎ いんげん・人参 かぶ・かぶの葉	464kcal 14.9g 14.2g		
20	☆	木	①おにぎり (葉めし) ②麦茶	①ご飯②麩の照り焼き ③みぞ汁 (かぶ・かぶ葉) ④じゃが芋のきんぴら ⑤フルーツ	米 油 じゃが芋	玉葱・人参 かぶ かぶ葉	486kcal 20.7g 9.2g		