

令和5年1月 軽食・夕食献立表

日付	曜	乳幼児専食	1,2歳児午前	1~5歳児午後	主な材料			栄養価幼児
		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	エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g
4 18	水	①けんちんうどん ③ジャーマンポテト ⑤フルーツ	クラッカー	①南瓜プリン ⑥牛乳	うどん・じゃがいも プリンの素 ホイップクリーム	麹肉・豆腐 ベーコン・牛乳	ごぼう・大根 人参・万能ねぎ 玉ねぎ・コーン パセリ・南瓜	480kcal 16.9g 12.7g
5	木	①ハヤシライス ②スープ(白菜・えのき) ③キャベツとトマトのごまサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①チーズクッキー ⑥牛乳	じゃがいも・米 ごま・小麦粉 バター・油	豚肉 ハヤシフレーク チーズ・牛乳	玉ねぎ・人参 グリーンピース・白菜 えのき・キャベツ もやし・きゅうり・トマト	654.0g 19.4g 25.3g
6 20	金	①ツナサンド ②スープ(もやし・コーン) ③ミートグラタン ⑤フルーツ	ヨーグルト	①七草がゆ(6日) ②人参ケーキ(20日) ⑥麦茶(6日) 牛乳(20日)	パン・エッグケア マカロニ・ホワイトソース 油・米(6日) 牛乳(20日)	ツナ・豚肉 チーズ	キャベツ・パセリ もやし・コーン・玉ねぎ 春の七草(6日)・人参(20日) かぶ・かぶ葉(6日)	509kcal 16.2g 17.7g
7 21	土	①五目にゅうめん ④南瓜のマヨネーズ焼き ⑤フルーツ	クラッcker	①焼きおにぎり ⑥りんごジュース	そうめん 米 ごま油・油 エッグケア	豚肉 油揚げ ツナ かつお節	人参・白菜 もやし・南瓜 玉ねぎ	559kcal 13.8g 15.6g
23	月	①ご飯②清汁(大根・油揚げ) ③鮭のみぞマヨ焼き ④野菜のソテー ⑤フルーツ	りんごジュース	①ホットケーキ ⑥牛乳	米・エッグケア 油 ホットケーキミックス バター(オオッキンク)	油揚げ・みそ 鮭・牛乳	大根・パセリ 小松菜・コーン もやし	576kcal 19.6g 21.2g
10 24	火	①鶏子丼 ②みそ汁(さつまいも・しめじ) ④マカロニサラダ ⑥フルーツ	牛乳	①フルーツヨーグルト ⑥りんごジュース	米・さつまいも マカロニ エッグケア	鶏肉・卵 ヨーグルト みそ	玉ねぎ・いんげん しめじ・きゅうり 人参・キャベツ みかん缶・りんご	517kcal 15.6g 12.2g
11 25	水	①ごましお飯②みそ汁(麩・長ねぎ) ③肉豆腐 ④ブロッコリーのごまあえ ⑤フルーツ	マンナ	①さつまいものグラッセ ⑥牛乳	米・ごま・麩 しらたき さつまいも バター・レーズン	豆腐・豚肉 牛乳・みそ	長ねぎ・玉ねぎ 人参・ブロッコリー キャベツ・りんご	595kcal 19.0g 18.7g
12 26	木	①ゆかりご飯③鶏肉のパン粉焼き ②みそ汁(チングン葉・油揚げ) ④コーンサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①ゆきそば ⑥麦茶	米・ごま エッグケア パン粉・中華麺 油	鶏肉・油揚げ みそ 豚肉	ゆかりご飯の素・ピーマン にんにく・パセリ チングン葉・キャベツ・きゅうり 人参・コーン・もやし	504kcal 16.3g 18.5g
13 27	金	①ご飯 ②みそ汁(かぶ・葉) ③豚肉のスマニア炒め④ボテトサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①スコーン ⑥牛乳	米・油・じゃがいも エッグケア・小麦粉 バター・ベーキングパウダー	みそ・豚肉 牛乳	かぶ・かぶ葉・にんにく 生姜・玉ねぎ・人参 ピーマン きゅうり・コーン	692kcal 20.0g 27.2g
14 28	土	①和風スパゲティ ②清汁(わかめ・麩) ④さつまいものレモン煮 ⑤フルーツ	クラッcker	①ツナピラフ ⑥りんごジュース	スパゲティ 油・麩 さつまいも 米・バター	豚肉・ツナ	人参・玉ねぎ・しめじ えのき・わかめ レモン・ピーマン	516kcal 12.8g 8.8g
16 30	月	①ご飯②みそ汁(玉ねぎ・わかめ) ③鮭の竜田揚げ ④初大根の和え物 ⑤フルーツ	マンナ	①黒糖むしばん ⑥牛乳	米・片栗粉 油・ごま油 エッグケア	みそ・麩 牛乳	玉ねぎ・わかめ 生姜・切干大根 人参・きゅうり もやし	619kcal 19.9g 22.9g
17 31	火	①ピビンバ丼 ②みそ汁(なめこ・万能ねぎ) ③高野豆腐の炒り煮 ⑤フルーツ	牛乳	①南瓜のしつとりケーキ ⑥牛乳	米・油 ごま油・ごま 小麦粉・バター	豚肉・みそ 高野豆腐 卵・牛乳	もやし・人参・にら なめこ・万能ねぎ 白菜・玉ねぎ 南瓜	660kcal 23.3g 25.7g

★お誕生日★

19	木	①お赤飯②清汁(麩・みつば) ③唐揚げごま風味④さつまいもの煮物 ④ほうれん草のお湯し ⑤フルーツ	牛乳	①ケーキ ⑥牛乳	米・もち米 さつまいも・ごま 麩・片栗粉・油 ケーキ・ホイップクリーム	あずき 麹肉・かつお節 牛乳	みつば にんにく・生姜 もやし・ほうれん草 人参・絹さや・いちご	564kcal 18.8g 18.6g
----	---	--	----	-------------	--	----------------------	---	---------------------------

材料の都合により献立を変更する場合がございます。

日付	曜	軽食	夕食	主な材料			栄養価 幼児
		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	エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g
4 18	水	①蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁(キャベツ・人参) ③豆腐の野菜あんかけ ④ツナときゅうりのサラダ ⑤フルーツ	米・油 片栗粉	豆腐 ツナ みそ	キャベツ・人参 玉ねぎ・きゅうり コーン	434kcal 11.8g 7.3g
5 19	木	①菜飯おにぎり	①ご飯 ②みそ汁(玉ねぎ・人参) ③鮭のごま揚げ ④キャベツのゆかり和え⑤フルーツ	米・片栗粉 ごま・油	鮭 みそ	玉ねぎ・人参 キャベツ・もやし ゆかり・菜飯ご飯の素	383kcal 13.2g 7.9g
6 20	金	①ゆかりおにぎり	①ご飯 ②みそ汁(大根・わかめ) ③肉じゃが ④チングン葉のソテー ⑤フルーツ	米・油 ごま	豚肉・みそ じゅがいも・しらたき	大根・わかめ・ゆかりご飯の素 玉ねぎ・人参・キャベツ グリンピース・チングン葉	494kcal 13.4g 10.5g
7 21	土	①わかめおにぎり	①ご飯 ②みそ汁(さつまいも・玉ねぎ) ③鮭のごま焼き ④コーンソテー ⑤フルーツ	米・油 ごま	鮭・みそ	玉ねぎ・キャベツ ピーマン・人参 コーン・わかめご飯の素	501kcal 11.8g
23	月	①菜飯おにぎり	①ご飯 ②清汁(そうめん・長ねぎ) ③鶏肉と小松菜の炒め物 ④さつまいもの甘煮⑤フルーツ	米・油 ごま	鶏肉	長ねぎ・玉ねぎ 人参・小松菜 菜飯ご飯の素	490kcal 14.6g 5.3g
10 24	火	①ごましおおにぎり	①ごましおご飯②みそ汁(チングン葉・玉ねぎ) ③大根と豚肉の煮物 ④キャベツのお浸し⑤フルーツ	米・油 ごま	みそ・豚肉	チングン葉・玉ねぎ 大根・人参 万能ねぎ・キャベツ	471kcal 13.8g 9.1g
11 25	水	①蒸しパン	①ご飯 ②清汁(大根・長ねぎ) ③鮭のみぞ焼き④小松菜のサラダ ⑤フルーツ	米・油 ごま	みそ	大根・長ねぎ 小松菜・人参 もやし	435kcal 14.6g 7.2g
12 26	木	①わかめおにぎり	①ご飯 ②みそ汁(じゃがいも・麩) ③厚揚げのうま煮 ④キャベツの青海苔ソテー⑤フルーツ	米・油 ごま	厚揚げ・底肉 じゅがいも	人参・大根・しめじ 玉ねぎ・キャベツ 青海苔・わかめご飯の素	423kcal 12.6g 11.4g
13 27	金	①ゆかりおにぎり	①麻婆ツナ丼 ②清汁(わかめ・もやし) ④じゃがいものごま風味煮 ⑤フルーツ	米・油・片栗粉 ごま・ごま油	豆腐・ツナ じゃがいも	長ねぎ・椎茸・わかめ・人参 もやし・にんにく・生姜 グリンピース・ゆかりご飯の素	476kcal 11.1g 7.5g
14 28	土	①菜飯おにぎり	①ご飯 ②みそ汁(人参・玉ねぎ) ③カレイの磯辺焼き ④もやしのソテー ⑤フルーツ	米・油 ごま油	カレイ みそ	人参・玉ねぎ あおさ・もやし しいだけ・菜飯ご飯の素	422.0g 15.6g 6.0g
16 30	月	①ごましおおにぎり	①ご飯 ②清汁(豆腐・みつば) ③豚肉のケチャップ炒め ④わかめとしらすの和え物⑤フルーツ	米・油 ごま油	豚肉 豆腐	みつば・人参 ピーマン・玉ねぎ しらす干し	396kcal 13.0g 9.7g
17 31	火	①蒸しパン	①ご飯 ②清汁(もやし・わかめ) ③金目鰯のごま焼き ④ごぼうサラダ ⑤フルーツ	米・ごま 油	金目鰯	もやし・わかめ ごぼう・小松菜 人参	444kcal 12.6g 8.8g