

令和5年6月献立表

日付	曜	乳幼児屋食	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
1	29	木	①わかめご飯 ②みそ汁(じゃが芋・万能ねぎ) ③唐揚げ ④コールスローサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①ほうれん草蒸しパン ⑥牛乳	米・ごま みそ チーズ 片栗粉 牛乳	鶏肉 生姜・にんにく キャベツ・人参・玉ねぎ コーン・ほうれん草	わかめご飯の素・万能ねぎ 生姜・にんにく キャベツ・人参・玉ねぎ コーン・ほうれん草 550kcal 20.0g 16.4g 526.0g
2	16/30	金	①中華丼 ②清汁(春雨・みつば) ④海藻サラダ ⑤フルーツ	マンナ	①チーズトースト ⑥牛乳	米・油 片栗粉・春雨 食パン	豚肉 ベーコン チーズ 牛乳	白菜・玉ねぎ 人参・ビーマン みつば・キャベツ 胡瓜・わかめ・ひじき 526kcal 18.2g 16.5g
3	17	土	①塩ラーメン ③厚揚げと野菜炒め ⑤フルーツ	クラッカー	①大学芋	生中華 さつま芋・油 ごま油 ごま・片栗粉	豚肉 厚揚げ	キャベツ・人参 もやし・にら・長ねぎ 玉ねぎ・ビーマン 527kcal 16.4g 18.9g
5	19	月	①ご飯 ②5日みそ汁(なめこ・みつば) ②19日みそ汁(さつま芋・長ねぎ) ③鰹の煮焼き ④白菜のおかか炒め ⑥フルーツ	マンナ	①桃のフルーチェ ⑥りんごジュース	19日さつま芋・油 小麦粉・ごま油 フルーチェ 米	みそ・鶏 かつおぶし 白菜・もやし・ビーマン 人参・桃缶 5日なめこ・みつば	19日玉ねぎ 19.6g 11.5g 446kcal
6	20	火	①大豆とひき肉カレー ②スープ(キャベツ・えのき) ④ひじきサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①ごまちんすこう ⑥牛乳	米・じゃが芋 油・カレールウ エッグケア ごま・小麦粉	豚肉・大豆 玉ねぎ・人参 キャベツ・えのき ひじき・胡瓜 レタス	718kcal 19.4g 24.4g
7	21	水	①ふどうパン ②オーロラシチュー ④ウィンナーソテー ⑤フルーツ	クラッcker	①ツナピラフ ⑥牛乳	ふどうパン じゃが芋 ホワイトソース 油・米・バター	鶏肉・шинナー ツナ 牛乳	人参・玉ねぎ キャベツ・ビーマン 18.6g 20.5g 551kcal
8	22	木	①ピピンパ丼 ②みそ汁(わかめ・長ねぎ) ④キャベツのツナマヨ和え ⑤フルーツ	牛乳	①ピーフン ⑥牛乳	米・油 エッグケア ピーフン ごま油	豚肉・みそ ツナ 牛乳	もやし・人参・にら わかめ・長ねぎ・キャベツ 胡瓜・コーン 玉ねぎ 543kcal 19.1g 22.1g
9	23	金	①ご飯 ②清汁(チンゲン菜・玉ねぎ) ③鶏のごまみそ焼き ☆23日浦上そぼろ ④紅白煮 ⑤フルーツ	ヨーグルト	①9日ハムサンド ねこクリッキング 23日 シュガートースト ⑥牛乳	米・ごま油・油 ごま・じゃが芋 小麦粉・バター 食パン・エッグケア	みそ・鶏肉 玉ねぎ・チンゲン菜 人参・南瓜 9日胡瓜 23日もやし	504kcal 18.3g 15.1g 586kcal
10	24	土	①けんちんうどん ④じゃが芋のカレーソテー ⑤フルーツ	クラッcker	①豚ひきチャーハン ⑥りんごジュース	うどん・油 じゃが芋 カレー粉 米・ごま油	豚肉 豆腐 ベーコン	ごぼう・大根 人参・万能ねぎ 玉ねぎ 23.2g 21.4g 586kcal
12	26	月	①ご飯 ②清汁(白菜・わかめ) ③鮭のマヨ焼き ④小松菜の千草和え ⑤フルーツ	マンナ	①あじさいゼリー ⑥牛乳	米・油・ごま エッグケア・しらたき イナガター ゼリーの素	鮭・油揚げ 豆乳・みそ 牛乳	白菜・わかめ 小松菜・人参 もやし 19.9g 12.2g 488kcal
13	27	火	①ご飯 ②13日みそ汁(大根・みつば) ②27日みそ汁(大根・みつば) ③豚肉とビーマンの炒め物④トマト ⑤フルーツ	牛乳	①南瓜クッキー ⑥牛乳	米・油 小麦粉 バター	みそ・豚肉 牛乳	大根・みつば ビーマン・人参 玉ねぎ・筍 トマト・南瓜 18.0g 17.4g 510kcal
14	28	水	①しょうゆラーメン ☆14日長崎ちゃんぽん ④南瓜のチーズ焼き ⑤フルーツ	りんごジュース	①五目ご飯 ⑥牛乳	中華麺・米油・ごま油 チーズ・牛乳 鶏肉・油揚げ 14日豆乳・かまぼこ	豚肉・ツナ チーズ・牛乳 鶏肉・油揚げ 14日にら	長ねぎ・キャベツ もやし・人参・干椎茸 南瓜・玉ねぎ・いんげん 14.8g 17.2g 545kcal 21.8g 28.6g

## ★お楽しみメニュー★

15	木	①チャーハン ②中華スープ ③油淋鶏 ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	牛乳	①ケーキ ⑥牛乳	米・ごま油・バター 片栗粉・マカロニ エッグケア・小麦粉 メロンケーキ・ココア	鶏肉 ホイップクリーム 牛乳	玉ねぎ・人参・干椎茸 わかめ・えのき 長ねぎ・胡瓜・人参 キャベツ	670kcal 19.4g 28.6g
----	---	--	----	-------------	--	----------------------	--	---------------------------

☆…14日と23日は長崎の郷土料理です。

5日は愛知県のみそ 27日は埼玉県のみそを使用します。

令和5年6月軽食・夕食献立表

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	
1	15/29	わかめおにぎり	①ご飯②みそ汁(麺・人参) ③厚揚げの旨煮 ④さつま芋の炒め物 ⑤フルーツ	米・麺 油・さつま芋 みそ	厚揚げ 豚肉 みそ	人参・大根 玉ねぎ・しめじ わかめご飯の素	396kcal 11.4g 11.0g
2	16/30	蒸しパン	①ご飯 ②清汁(かぶ・葉) ③鶏肉の味噌炒め ④じゃが芋のきんぴら ⑤フルーツ	米・油・ごま油 鶏肉 みそ	かぶ 玉ねぎ・人参 キャベツ・ビーマン	339kcal 12.9g 5.7g	
3	17	ごましおおにぎり	①ごましおご飯 ②みそ汁(白菜・人参) ③カレイの照り焼き ④野菜の胡麻和え⑤フルーツ	米・油 ごま	カレイ みそ	人参 白菜・ほうれん草 キャベツ	294kcal 11.6g 4.3g
5	19	ゆかりおにぎり	①ご飯②みそ汁(もやし・わかめ) ③豚肉と野菜炒め④さつま芋フライ ⑤フルーツ	米・油 豚肉 さつま芋 みそ	もやし・わかめ キャベツ・玉ねぎ 人参・ゆかりご飯の素	388kcal 11.4g 10.1g	
6	20	わかめおにぎり	①みそudon ④じゃが芋とブロッコリー炒め ⑤フルーツ	乾うどん・油 ごま みそ	豚肉 米・じゃが芋 ツナ	人参・わかめご飯の素 キャベツ・玉ねぎ プロッコリー・長ねぎ	264kcal 9.2g 4.9g
7	21	ごましおおにぎり	①ごましおご飯②清汁(そうめん・長ねぎ) ③鮎の磯辺焼き④小松菜の和え物 ⑤フルーツ	米・ごま ごま油	鮎	長ねぎ・青海苔 小松菜・人参 もやし	295kcal 12.4g 4.6g
8	22	蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁(麺・わかめ) ③鶏肉と小松菜炒め ④ふかし南瓜 ⑤フルーツ	米・麺 油	鶏肉 みそ	わかめ・玉ねぎ もやし・小松菜 南瓜・レーズン	311kcal 12.1g 3.6g
9	23	菜めしおにぎり	①ご飯 ②みそ汁(もやし・人参) ③高野豆腐のそぼろあん ④チンゲン菜ソテー ⑤フルーツ	米 高野豆腐・鶏肉 みそ	ごま	人参・もやし・玉ねぎ 干椎茸・チンゲン菜 キャベツ・菜めしお飯の素	317kcal 12.0g 6.4g
10	24	ゆかりおにぎり	①ご飯 ②みそ汁(わかめ・長ねぎ) ③カレイの煮つけ ④野菜の和え物 ⑤フルーツ	米・油 片栗粉 ごま	カレイ みそ	生姜・キャベツ 人参・ゆかりご飯の素 わかめ・長ねぎ	278kcal 10.8g 2.4g
12	26	蒸しパン	①五目にゅうめん ③じゃが芋とツナのサラダ ⑤フルーツ	そうめん・エッグケア ごま油・じゃが芋 ツナ	豚肉 ツナ	人参・白菜・椎茸 もやし・胡瓜 コーン	315kcal 1.4g 8.6g
13	27	ごましおおにぎり	①ごましおご飯 ②みそ汁(玉ねぎ・わかめ) ③大根と豚肉の煮物 ④小松菜サラダ ⑤フルーツ	米・ごま 油	豚肉 みそ	玉ねぎ・わかめ 大根・万能ねぎ 小松菜・人参・もやし	347kcal 12.0g 8.5g
14	28	ゆかりおにぎり	①ご飯②みそ汁(じゃが芋・長ねぎ) ③鮒のごま焼き ④もやしとコーン炒め⑤フルーツ	米・じゃが芋 油・ごま みそ	鮒 みそ	長ねぎ・もやし・コーン ゆかりご飯の素 ビーマン・生姜・人参	343kcal 11.9g 9.3g

☆材料の都合により献立を変更することがあります。