



日付		曜	1,2歳児午前	乳幼児昼食	1~5歳児午後	主な材料			栄養素 エネルギー Kcal 蛋白質g
			午前おやつ	午 前 食	午 後 食	熟や力に なるもの	血や肉に なるもの	体の調子を 整えるもの	
2	16/30	月	①マリーピースケット	①グリンピースご飯 ②清まし汁（大根・わかめ） ③鰯の磯辺焼き ④刻み昆布のきんぴら⑥フルーツ	①2日はこいのぼり ココアクッキー 16・30日は好み焼き ⑥牛乳	米・油・小麦粉 油揚げ・牛乳 鰯 16・30日は豚肉	大根・わかめ・刻み昆布 グリンピース・ごぼう・人参 あおさ・2日はココア 16・30日はキャベツ・万能ねぎ	587kcal 20.1g 19.9g	
	17/31	火	①ミレーピースケット	①塩ラーメン ③じゃが芋のコーンマヨ焼き ④海藻サラダ ⑤フルーツ	①かやくご飯 ⑥牛乳	中華麺・ごま油 じゃがいも 牛乳 油・米 エッグケアマヨネーズ	豚肉・ベーコン 牛乳 しらす 鶏肉・油揚げ	キャベツ・人参・もやし にら・長ねぎ・玉ねぎ コーン・わかめ・トマト ごぼう・コーン	657kcal 21.9g 23.5g
	18	水	①小魚と昆布	①ご飯 ②みそ汁(南瓜・玉ねぎ) ③アジの南蛮漬け ④キャベツのおかかサラダ ⑤フルーツ	①ピザトースト ⑥牛乳	米・油・小麦粉 食パン	みそ・チーズ アジ 糸かつお 牛乳	南瓜・玉ねぎ・人参 ビーマン・キャベツ もやし・きゅうり トマト・コーン	639kcal 24.8g 17.4g
	19	木	⑥牛乳	①麻婆豆腐丼 ②スープ(玉ねぎ・人参・しめじ) ④春雨のナムル ⑤フルーツ	①しそじやこおにぎり ⑥牛乳	米・油 片栗粉 春雨	豚肉・豆腐 みそ・牛乳 干ちりめん	長ねぎ・干しいたけ 人参・玉ねぎ・しめじ コーン・もやし ゆかり	620kcal 22.3g 23.9g
6	20	金	⑥ベビーステック	①豚丼 ②みそ汁(豆腐・わかめ) ④切干大根のツナ和え ⑤フルーツ	①きなこクッキー ⑥牛乳	米・油 ごま油 小麦粉 バター	豚肉・みそ 牛乳・ツナ 豆腐・きなこ	のり・玉ねぎ・わかめ グリンピース・切干大根 きゅうり・もやし 人参	620kcal 22.3g 23.9g
7	21	土	⑥牛乳	①けんちんうどん ④さつま芋のオレンジ煮 ⑤フルーツ	①鮭おにぎり ⑥牛乳	うどん・油 さつま芋 米	豚肉・牛乳 豆腐 鮭	ごぼう・大根・人参 生しいたけ・万能ねぎ オレンジジュース	573kcal 18.1g 9.7g
9	23	月	①マリーピースケット	①ご飯 ②清まし汁(絹さや・豆腐) ③鮭のねぎ味噌焼き ④ひじきの煮物 ⑤フルーツ	①大学いも ⑥牛乳	米・油 さつま芋 ごま油	豆腐・鮭 みそ 高野豆腐 牛乳	絹さや・長ねぎ ひじき・人参	568kcal 21.2g 13.2g
10	24	火	①ミレーピースケット	①ご飯 ②みそ汁(玉ねぎ・ホウレン草) ③豚肉の生姜焼き ④ポテトサラダ ⑤フルーツ	①レーズン蒸しパン ⑥牛乳	米・油 じゃがいも エッグケアマヨネーズ 黒蒸しパンミックス	豚肉 みそ 牛乳	玉ねぎ・ホウレン草 もやし・人参・玉ねぎ きゅうり・コーン レーズン	597kcal 18.3g 20.4g
11	25	水	①小魚と昆布	①ご飯 ②みそ汁(大根・厚揚げ) ③肉じゃが ④キャベツのゆかり和え ⑤フルーツ	①納豆チャーハン ⑥牛乳	米 じゃが芋・油 ごま油	みそ・豚肉 厚揚げ 納豆 牛乳	大根・玉ねぎ・人参 しらたき・グリンピース キャベツ・きゅうり ゆかり・長ねぎ・万能ねぎ	614kcal 20.1g 17.8g
12		木	⑥牛乳	①ツナピラフ ②スープ(キャベツ・えのき) ③ポークピーンズ ④プロッコリーのマヨ和え・⑥フルーツ	①フルーツゼリー ⑥牛乳	米・じゃが芋 油 エッグケアマヨネーズ	ツナ 大豆水煮 豚肉 牛乳	人参・ビーマン・えのき キャベツ・玉ねぎ・みかん缶 グリンピース・プロッコリー・もも缶 トマトピューレ・りんごジュース	608kcal 18.8g 19.6g
13	27	金	⑥ベビーステック	①ドライカレー ②スープ(玉ねぎ・人参・ベーコン) ④チングン菜のサラダ ⑤フルーツ	①いももち ⑥牛乳	米・油 ごま油・片栗粉 カレールー じゃが芋	豚肉 ベーコン 牛乳	玉ねぎ・人参・ビーマン レーズン・トマトピューレ チングン菜・キャベツ	432kcal 14.3g 18.2g
14	28	土	⑥牛乳	①ミートソースパゲティ ②スープ(豆腐・ねぎ) ③南瓜サラダ ⑤フルーツ	①混ぜ込みいなり ⑥牛乳	米・スパゲティ 油 エッグケアマヨネーズ	豚肉・豆腐 牛乳・油揚げ	玉ねぎ・人参・南瓜 ビーマン・長ねぎ トマトピューレ きゅうり	678kcal 21.5g 25.2g
26	メお ニ樂 ユ し み	木	⑥ヨーグルト	①ケチャップライス ②春雨スープ ③ヘルシーミートローフ ④プロッコリーのマヨ和え⑥フルーツ	①りんごのしっとりケーキ ⑥牛乳	米・春雨 エッグケアマヨネーズ バター・小麦粉	インナー・豚肉 バブリカ黄・ビーマン 豆乳・卵 ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・バブリカ赤 バブリカ黄・ビーマン 人参・干しいたけ プロッコリー・りんご	764kcal 23.0g 18.6g

☆材料の都合により献立を変更することがあります



令和4年5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		熟や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
2	16/30	月	①しらすおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（南瓜・みつば） ③揚げだし豆腐のあんかけ ④キャベツの和え物 ⑤フルーツ	米 ごま油 片栗粉	豆腐・しらす みそ かつおぶし	かぼちゃ・みつば・小松菜 もやし・人参・干しいたけ キャベツ・きゅうり	349kcal 8.9g 7.2g
	17/31	火	①蒸しパン	①ご飯 ②清まし汁（わかめ・キャベツ） ③鮭の磯辺揚げ ④もやしのナムル ⑤フルーツ	米・油 ごま油・片栗粉 ホットケーキミックス	鮭 みそ	わかめ・キャベツ もやし・人参 きゅうり	321kcal 13.9g 5.3g
	18	水	①わかめおにぎり	①ご飯 ②清まし汁（豆腐・わかめ） ③豚肉のスタミナ焼き ④さつま芋の甘煮 ⑤フルーツ	米 さつまいも 油	豆腐 豚肉	人参・玉ねぎ ビーマン・わかめ 炊き込みわかめ	381kcal 11.2g 7.2g
	19	木	①蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁（キャベツ・人参） ③唐揚げ ④いんげんのサラダ ⑤フルーツ	米・片栗粉 油・ごま油 ホットケーキミックス	鶏肉 みそ	キャベツ・人参 いんげん・チングン菜 炊きこみわかめ	361kcal 12.5g 5.5g
6	20	金	①菜めしおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（キャベツ・わかめ） ③鮭の照り焼き ④アスパラソテー ⑤フルーツ	米 油	鮭 みそ	キャベツ・わかめ 玉ねぎ・人参・葉酸 アスパラガス・コーン	316kcal 12.5g 5.5g
7	21	土	①フライドポテト	①ご飯 ②清まし汁（豆腐・長ねぎ） ③カレイのみそ焼き ④小松菜の炒め物 ⑤フルーツ	米 油・ごま油 じゃが芋	みそ カレイ 豆腐	長ねぎ・玉ねぎ 小松菜・人参 もやし	281kcal 11.4g 3.7g
9	23	月	①ゆかりおにぎり	①ご飯②みそ汁（じゃが芋・玉ねぎ） ③豆腐のケチャップ煮 ④小松菜のお浸し ⑤フルーツ	米・じゃが芋 油・片栗粉 ごま油	豆腐 みそ 豚肉	玉ねぎ・キャベツ 長ねぎ・チングン菜 小松菜・人参・ゆかり	355kcal 12.1g 6.2g
10	24	火	①蒸しパン	①五目にゅうめん ③南瓜のそぼろあん ⑤フルーツ	そうめん・ごま油 油・片栗粉 ホットケーキミックス	豚肉	人参・キャベツ もやし・干しいたけ かぼちゃ	369kcal 12.8g 7.8g
11	25	水	①わかめおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（長ねぎ・みつば） ③豚肉のケチャップ炒め ④ひじきサラダ ⑤フルーツ	米・ごま油 油 エッグケアヨネース	豚肉 みそ	長ねぎ・みつば・炊き込みわかめ 人参・ビーマン・きゅうり 玉ねぎ・ひじき・コーン	371kcal 10.7g 11.3g
12	26	木	①焼きうどん	①焼きうどん ②みそ汁（じゃが芋・わかめ） ③高野豆腐の炒り煮 ⑤フルーツ	うどん じゃがいも かつおぶし	豚肉・高野豆腐 みそ	人参・玉ねぎ わかめ・キャベツ かつおぶし	432kcal 16.9g 13.8g
13	27	金	①蒸しパン	①ご飯 ②みそ汁（さつま芋・長ねぎ） ③鶏肉と小松菜炒め物 ④キャベツの和え物 ⑤フルーツ	米・さつま芋 油 ホットケーキミックス	鶏肉 みそ	長ねぎ・玉ねぎ 人参・小松菜 キャベツ・もやし	328kcal 11.4g 4.5g
14	28	土	①ゆかりおにぎり	①ご飯 ②みそ汁（えのき・わかめ） ③カレイの照り焼き ④大根のおかか炒め ⑤フルーツ	米 油	みそ カレイ かつおぶし	えのき・わかめ 大根・ピーマン 人参・ゆかり	294kcal 13.3g 3.5g