	2020年4月 「大力」						
Ð	++ + /2	材料名			10時(2歳) +、、	栄養価	
/ 曜	献立名	熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	15時 おやつ	小民 (上・2歳) (下	
	たんめん	中華麺/きび砂糖/	豚もも肉/鶏ささ	人参/キャベツ/コー	牛乳	エネルギー	脂質
1	鶏ささみサラダ	菜種油/ごま油/ご	み肉/牛乳	ン/玉ねぎ/りんご		503	17.2
	りんご	ま/クッキー/せん			クッキー	<u>560</u> たんぱく質	18
(土)		べい			せんべい 牛乳	たかはく負 19.7	<u>食塩</u> 2.2
					T-50	21.3	2.6
	肉野菜うどん	うどん/きび砂糖/	かつお節/豚もも	大根/長ねぎ/人参/干	りんごジュース	エネルギー	脂質
3	さつまいも天ぷら	菜種油/さつまいも		し椎茸/ほうれん草/		513	9.2
	キャベツごま酢和え キウイフルーツ		乳	キャベツ/キウイフ ルーツ/玉ねぎ/コーン	ピラフ	<u>595</u> たんぱく質	<u>11.6</u> 食塩
(月)	1 2 1 2 7 0 2	ま/米/もち麦/骨太家族		/パセリ粉/りんご	1 50	17	2.3
				ジュース		21.1	2.6
	ごはん	米/骨太家族/きび	かじきまぐろ/鶏	玉ねぎ/人参/ピーマ	牛乳	エネルギー	脂質
4	かじきまぐろ甘酢あん もやしナムル	砂糖/菜種油/片栗粉/ごま油/ごま/春		ン/もやし/きゅうり/ 長ねぎ/チンゲン菜/	ぶどうゼリー	496 582	16.6 18.2
	春雨中華スープ	材/とみ油/とみ/台	十孔	大ねさ/テングノ来/	せんべい	たんぱく質	
(火)	いちご	N3/ C/0 (01		ス	牛乳	18.5	1.4
		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	0T-1 ((2 5 7 5 7	20.8	1.4
5	キーマカレー コールスローサラダ	米/骨太家族/きび	豚ひさ肉/味噌/鶏 むね肉/青のり/か	人参/玉ねぎ/ホール	みかんジュース	エネルギー 495	脂質 12.3
	かぶスープ	砂糖/菜種油/小麦粉/豆乳マヨネーズ	つお節/牛乳	ローン/かぶ/かぶ葉/	お好み焼き風ポテト	581	12.5 15.5
	りんご	/じゃがいも		りんご/みかんジュー	牛乳	たんぱく質	食塩
(水)				フ		16.8	1.4
-		业/昌十完佐/キバ	卵七七肉/耂丁!	エわギ/にょにノ/		20.5 エネルギー	<u>1.7</u> 脂質
6	ごはん チキンソテー	米/骨太家族/きび 砂糖/菜種油/スパ	鶏もも肉/煮干し粉/味噌/油揚げ/	玉ねぎ/にんにく/ マッシュルーム/キャ	十孔	<u>エネルキー</u> 513	<u> </u>
	スパゲティサラダ	プライ/米粉/ごま	豆腐/牛乳	ベツ/人参/きゅうり/	金平ごぼう米粉おやき	577	12.4
	味噌汁	油		小松菜/しらぬい/ご	牛乳	たんぱく質	食塩
(木)	(小松菜、油揚げ)			ぼう		22.5	1.5
-	<u>しらぬい(柑橘類)</u> ごはん	米/骨太家族/きび	豚もも肉/煮干し	 玉ねぎ/人参/ほうれ	りんごジュース	25.1 エネルギー	2 脂質
7	豚肉生姜焼き	砂糖/菜種油/小麦	粉/味噌/納豆/豆	ん草/生姜/もやし/大		473	10.3
	ほうれん草と人参ごま和え	粉/ごま/天然酵母	乳/牛乳	根/バナナ/りんご	バナナカスタードサンド	552	12.8
	味噌汁	食パン		ジュース	牛乳	たんぱく質	食塩
(金)	(大根、納豆) ゴールデンオレンジ					20.1 25.1	1.8 2.1
	わかめうどん	うどん/きび砂糖/	豚もも肉/わかめ/	干し椎茸/人参/長ね	牛乳	エネルギー	上. I 脂質
8	豆腐サラダ	菜種油/クッキー/	豆腐/鶏ささみ肉/	ぎ/コーン/キャベツ/		466	13.7
	ゴールデンオレンジ	せんべい	牛乳	ゴールデンオレンジ	クッキー	513	13.5
(土)					せんべい 牛乳	たんぱく質 23.5	<u>食塩</u> 2.1
					十五	25.5 25.9	2.1
	ごはん	米/骨太家族/きび	鶏むね肉/わかめ/	茄子/人参/玉ねぎ/	みかんジュース	エネルギー	脂質
10	鶏肉と茄子中華炒め	砂糖/菜種油/小麦		ピーマン/赤ピーマン/		485	12.3
	きゅうりナムル チンゲン菜スープ		乳	きゅうり/もやし/コーン/チンゲン菜/いちご		<u>567</u> たんぱく質	<u>15.2</u> 食塩
(月)	いちご	ごま		/ みかんジュース	十孔	21.1	1.4
(, 3)				7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0		26.1	1.7
	ごはん	米/骨太家族/きび		人参/玉ねぎ/いんげ	牛乳	エネルギー	脂質
111	新じゃがの肉じゃが 鶏ささみともやしゆかり和え	砂糖/菜種油/じゃ		ん/もやし/ほうれん 草/なめこ/長ねぎ/清	ハモブ帝のブロン	528 597	13.8 13.8
	味噌汁	がいも/白滝/ビス ケット	粉/味噌/豆腐/豆	早/なめこ/長ねさ/肩 美オレンジ/いちご	ビスケット	たんぱく質	13.8 食塩
(火)	(なめこ、豆腐、長ねぎ)	791	チb/ ヒフナフ/ 十チb 	実力レブラ/ いりこ	牛乳	19.7	1.4
	清美オレンジ		D+ / 20	T 10 + 1 /		21.7	1.5
10	ごはん 鮮コーンマコネーブ焼き			玉ねぎ/コーン/パセ	りんごジュース	エネルギー 497	脂質 1 / /
1'2	 鮭コーンマヨネーズ焼き ブロッコリー炒め	砂糖/菜種油豆乳マコネーズ/さつまい		リ粉/ブロッコリー/ 人参/しめじ/キャベ	 さつまいもフライ	497 579	14.4 18
	味噌汁	コペース/ C フない も	v⊟/⊤≠b	八多/ しめし/ キャハ ツ/美生柑	牛乳	たんぱく質	食塩
(水)	(キャベツ、刻み昆布)			- / /		17.5	1.3
	美生柑(グレープフルーツ)	工材料の今ルン・/	医71 李内 / 1	てわず/キュミハ / 1	十 回	22	1.4
13	★お誕生日ビュッフェ給食 ジャムサンドイッチ	天然酵母食パン/ ロールパン/パン粉/	豚ひき肉/ソー セージ/鶏むね肉/	玉ねぎ/きゅうり/人参/キャベツ/コーン/	牛乳	エネルギー 511	脂質 18.7
	カットドック/ミニパン各種	しゃがいも/米/骨太	セージ/ 舞りねめ/ 豆乳/納豆/牛乳	参/キャヘツ/コーフ/ ブロッコリー/いちご	納豆炒飯	570	19.5
	ハンバーグ/キャベツスープ	家族/きび砂糖/菜種	ᅩᅩᄝᄼᄳᄭᅶᄼᅮᆍᄓ		牛乳	たんぱく質	食塩
(木)	ポテトサラダ/コーンサラダ	油/ごま油/ごま				22.4	1.7
-	フルーツゼリー ビビンバ	 米/もち麦/きび砂	阪71キ肉/吐輪/か	人参/もやし/ほうれ	みかんジュース	24.8 エネルギー	1.9 脂質
14	E E J ハ 春雨ごまマヨネーズ	米/もり友/さい砂 糖/菜種油/豆乳マ		人参/もやし/はつれ ん草/きゅうり/長ね	のカカリンユー人	<u>エネルキー</u> 511	<u> </u>
' -	わかめスープ	日ネーズ/春雨/ご	煮/牛乳	ぎ/椎茸/りんご/ピー	ツナスパゲティ	598	17.1
	りんご	ま油/ごま/スパゲ	1 30	マン/みかんジュース	牛乳	たんぱく質	食塩
(金)		ティ				16.9	1.6
-	味噌うどん	うどん/きび砂糖/	版七七字/叶崎/hh	干し椎茸/大根/長ね	牛乳	20.5 エネルギー	<u>1.8</u> 脂質
15	竹輪キャベツ和え	菜種油/クッキー/	輪/牛乳	〒 0 惟耳/ 八帳/ 長福	1 3 0	464	13.6
	りんご	せんべい	1707 1 3 0	きゅうり/キャベツ/	さつまいもパン	512	13,3
				人参/りんご	せんべい	たんぱく質	食塩
(土)					牛乳	18.9	2.1
						20.6	2.4

予定献立表

	献立名	材料名		10時(2歳) おやつ	栄養価		
曜		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	15時	(上・2歳)(下	
	ではん 豚肉と大根味噌煮 わかめ酢の物	米/骨太家族/きび 砂糖/菜種油/こん にゃく/餃子皮	肉/豆腐/納豆/牛	人参/大根/きゅうり/ 長ねぎ/バナナ/キャ ベツ/りんごジュース	りんごジュース 納豆揚げ餃子	エネルギー 471 542	脂質 14 17.5
(月)	豆腐スープ バナナ ごはん	米/骨太家族/きび	乳 鶏もも肉/煮干し	生姜/にんにく/りんご	牛乳 牛乳	たんぱく質 17.6 21.6 エネルギー	食塩 1.4 1.5 脂質
	鶏肉唐揚げ キャベツとりんごサラダ 味噌汁	砂糖/菜種油/小麦 粉/片栗粉/ごま油/	粉/味噌/油揚げ/ ゼラチン/牛乳	生安/に/がにて/り/がと /キャベツ/きゅうり/ 白菜/みかんジュース/ みかん缶	T・計 みかんゼリー せんべい	493 552 たんばく質	17 17.5 食塩
(火)	(白菜、油揚げ) いちご ゆかりごはん	米/もち麦/骨太家	鮭/阪共共肉/者工	人参/れんこん/いん	牛乳 みかんジュース	19.9 22.1 エネルギー	1.3 1.5 脂質
	島には、 おいたのの は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	族/さび砂糖/菜種 油/ロールパン/ご ま/豆乳マヨネーズ		げん/大根/りんご/ コーン/みかんジュー ス	しらすごまマヨトースト 牛乳	487 568 たんぱく質 19.3	15.5 19.4 食塩 1.8
	りんご人参コーンごはん豆腐チャンプルー	米/もち麦/骨太家 族/きび砂糖/菜種		人参/キャベツ/もや し/ニラ/玉ねぎ/タン	牛乳	23.9 エネルギー 527	2.3 脂質 14.1
	味噌汁 (じゃがいも、玉ねぎ) タンゴールオレンジ	油/じゃがいも/小麦粉/片栗粉	味噌/豆乳/牛乳	ゴールオレンジ	マーブルクッキー 牛乳 	594 たんぱく質 20.1	14.1 食塩 1.6
21	焼き鳥丼 和風サラダ 味噌汁	米/もち麦/骨太家 族/きび砂糖/菜種 油/ごま/焼きそば	かめ/煮干し粉/味	長ねぎ/生姜/キャベ ツ/きゅうり/コーン/ 小松菜/干し椎茸/美	りんごジュース 焼きそば	22.3 エネルギー 491 572	1.9 脂質 10.9 13.8
(金)	(豆腐、小松菜、椎茸) 美生柑(グレープフルーツ)	麺	/青のり/牛乳	生柑/もやし/りんご ジュース	牛乳	たんぱく質 22.1 27.5	食塩 1.6 1.9
22	肉野菜うどん キャベツと豆腐サラダ 美生柑(グレープフルーツ)	うどん/きび砂糖/ 菜種油/クッキー/ せんべい	豚もも肉/豆腐/牛乳	大根/長ねぎ/人参/干 し椎茸/コーン/キャ ベツ/美生柑	 クッキー	エネルギー 493 542	脂質 15 15.1
(±)					せんべい 牛乳	たんばく質 21 22.5	食塩 2.3 2.5 E
	ごはん 筑前煮 ほうれん草もやしごま和え 味噌汁 (キャベツ、刻み昆布)	米/骨太家族/きび砂糖/菜種油/小麦粉/こんにゃく/ごま	鶏もも肉/高野豆 腐/刻み昆布/煮干 し粉/味噌/豆乳/ 牛乳	人参/れんこん/ごぼ う/干し椎茸/ほうれ ん草/もやし/キャベ ツ/バナナ/みかん ジュース	みかんジュース ココアケーキ 牛乳	エネルギー 498 585 たんばく質 19.8	脂質 12.3 15.3 食塩 1.3
	バナナ カレースパゲティ ツナサラダ		豚ひき肉/ツナ水 煮/鶏むね肉/豆腐	シュース 人参/玉ねぎ/キャベ ツ/きゅうり/ほうれ	牛乳	24.8 エネルギー 522	1.5 脂質 16.4
(火)	ほうれん草と豆腐スープ 清美オレンジ	麦/骨太家族	/ 海号1歳/3/立場/油揚げ/牛乳	ル草/清美オレンジ/ 切干大根	切干大根炊き込みごはん 牛乳	586 たんぱく質 23 25.7	16.7 食塩 1.6
26	ごはん 鮭西京焼き 高野豆腐とひじき煮物	米/骨太家族/きび砂糖/菜種油/ロー	/ひじき/かつお節	生姜/人参/いんげん/ ごぼう/大根/キウイ	りんごジュース きなこ揚げパン	25.7 エネルギー 497 579	<u>1.8</u> 脂質 11.8 14.9
(水)	同野立属というさ点物 野菜汁 キウイフルーツ	ルパン	/豆腐/きなこ/牛 乳	フルーツ/りんご ジュース	4乳 ・	たんぱく質 22.8 28.8	食塩 1.6 1.9
27	ごはん チキンフライ ツナンカロニサラダ	米/骨太家族/きび 砂糖/菜種油/小麦 粉/パン粉/マカロ	鶏むね肉/ツナ水 煮/煮干し粉/味噌 /ゼラチン/牛乳	人参/きゅうり/キャ ベツ/ほうれん草/し めじ/美生柑/りんご	牛乳 りんごとパインゼリー	エネルギー 508 567	脂質 15.7 16
(木)	美生柑(グレープフルーツ)	二/豆乳マヨネーズ /クラッカー		ジュース/パイン缶	クラッカー 牛乳	たんぱく質 21.7 24	食塩 1.8 2.2
28	炒飯 麻婆豆腐 白菜わかめスープ りんご	米/骨太家族/きび 砂糖/菜種油/ごま 油/片栗粉/米粉	鶏むね肉/豚ひき 肉/豆腐/味噌/わ かめ/豆乳/牛乳	玉ねぎ/人参/干し椎 茸/長ねぎ/ニラ/白菜 /みかんジュース	 みかんジュース 米粉人参蒸しパン 牛乳	エネルギー 499 582 たんばく質	脂質 14.8 食塩
(金)	J, 0C				1 3.0	18.7 23	1.5 1.9

都合により、メニューを変更する場合がありますのでご了承ください。 材料名には給食・15時おやつに使用する食材名が記入されています。

平日の 平均栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
2歳児	493	20.0	14.0	1.5
3~5歳児	562	24.0	16.0	1.7