	2025年12月 アルドルス ジャー・フェスリング						
日 / 曜	献立名	材料名 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		10時(2歳) 15時	栄養価 (上・2歳) (下・3~5歳)		
	ごはん かじきケチャップ甘酢あん	米/骨太家族/菜種 油/きび砂糖/ごま	かじきまぐろ/わ かめ/煮干し粉/味	人参/玉ねぎ/ピーマ ン/きゅうり/もやし/	牛乳 きなこごまケーキ	エネルギー 506	脂質 12.9
(月)	きゅうりナムル 味噌汁 (ニラ、玉ねぎ)	油/ごま/片栗粉/小麦粉	噌/きなこ/牛乳	コーン/ニラ/キウイ フルーツ	さなことまグーキ 牛乳	562 たんぱく質 19.5	12.6 食塩 1.9
2	キウイフルーツ 高野豆腐鶏そぼろごはん 肉じゃが	米/骨太家族/もち 麦/きび砂糖/菜種		 いんげん/人参/玉ね ぎ/白菜/大根/しめじ	りんごジュース	21.5 エネルギー 497	2.1 脂質 11
(火)	白菜わかめ酢の物 味噌汁 (大根、しめじ)	油/じゃがいも/ク ラッカー	め/煮干し粉/味噌 /ゼラチン/牛乳	/バナナ/みかん ジュース/みかん缶/ りんごジュース	みかんゼリー クラッカー 牛乳	578 たんぱく質 17.2	13.8 食塩 1.6
3	バナナ ごはん 鯖みりん干し焼き	米/骨太家族/きび 砂糖/菜種油/ごま/		ほうれん草/人参/白 菜/みかん	牛乳	21.4 エネルギー 503	1.9 脂質 17.9
	ほうれん草白和え さつまいも素揚げ 味噌汁(白菜、刻み昆布)	さつまいも/肉まん		JA 10 10 10	肉まん 牛乳	563 たんぱく質 21.9	18.9 食塩 1.8
	みかん キーマカレー コールスローサラダ	米/骨太家族/もち麦/きび砂糖/菜種		人参/玉ねぎ/トマト 水煮/グリンピース/	みかんジュース	24.4 エネルギー 516	1.0 2.1 脂質 12
(木)	かぶスープ りんご	油/小麦粉/植物性 マヨネーズ/お麩/	グルト	キャベツ/コーン/か ぶ/りんご/バナナ/み	お麩ごまラスク バナナ ヨーグルト	591 たんぱく質	14.7 食塩
	 ごはん	ごま 米/骨太家族/きび	ホキ/鮭/ソーセー	かんジュース きゅうり/ブロッコ	牛乳	16.7 20.1 エネルギー	1.4 1.5 脂質
	鮭&ホキフライタルタルソース ブロッコリー炒め 味噌汁	砂糖/菜種油/小麦 粉/パン粉/植物性 マヨネーズ/天然酵	ジ/煮干し粉/味噌 /厚揚げ/牛乳	リー/人参/しめじ/ キャベツ/スイートス プリング	ジャムサンドイッチ 牛乳	503 561 たんぱく質	15.4 15.6 食塩
	(キャベツ、厚揚げ) スイートスプリング 肉野菜うどん	母食パンうどん/菜種油/き	鶏ささみ肉/豚も	大根/長ねぎ/人参/干	牛乳	19.4 21.4 エネルギー	2.1 2.3 脂質
	豆腐サラダ スイートスプリング	び砂糖/豆腐ドー ナッツ	も肉/豆腐/かつお 節/牛乳/ヨーグル ト	し椎茸/コーン/キャ ベツ/スイートスプリ ング	豆腐ドーナッツ ヨーグルト	479 <u>527</u> たんぱく質	13.9 13.6 食塩
(土)	納豆ごはん	W/B+\$\tau\/	<u> </u>		H 교	23.7 <u>26.4</u> エネルギー	3.4 4.1 脂質
8 (月)	おでん もやしほうれん草ゆかり和え 白桃缶			大根/人参/もやし/ほ うれん草/白桃缶/玉 ねぎ	ー乳 ベーコンポテト揚げ 牛乳	482 536 たんぱく質	15.7 15.9 食塩 1.3
	 ごはん			生姜/人参/竹の子/	りんごジュース	18.4 19.7 エネルギー	1.4 脂質
	チンジャオロースー キャベツコーン中華和え きのこスープ いちご	砂糖/菜種油/片栗 粉/春雨/ごま油/小 麦粉/コーンフレー ク	乳	ピーマン/赤ピーマン/ キャベツ/コーン/しめ じ/エリンギ/いちご/ りんごジュース	コーンフレーククッキー 牛乳	511 599 たんぱく質 15.8	12.8 16.2 食塩 1.1
10	 ごはん かじきみりん焼き れんこん金平	米/骨太家族/きび砂糖/菜種油/植物性マヨネーズ/さつ		人参/れんこん/いん げん/ほうれん草/玉 ねぎ/みかん/小松菜	牛乳納豆薄焼き	19.8 エネルギー 512 574	1.3 脂質 11.8 11.1
(水)	ほうれん草ごまマヨサラダ 味噌汁 (さつまいも、玉ねぎ) みかん	まいも/小麦粉/ごま油/ごま	牛乳	100/07/07/07/3 14/18	牛乳	たんぱく質 23.1 25.6	食塩 2.3 2.8
11	 大然酵母食パン クリームシチュー ブロッコリーツナサラダ	天然酵母食パン/ じゃがいも/きび砂 糖/菜種油/植物性マ	鶏もも肉/ツナ水煮/鮭/海苔/牛乳	玉ねぎ/人参/グリン ピース/ブロッコリー /りんご/みかん	みかんジュース 鮭ごはん	エネルギー 501 584	脂質 11.4 14.2
(木)	りんご	ヨネーズ/米/骨太家族/もち麦/小麦粉		ジュース	牛乳	たんぱく質 22.6 28.3	<u>食塩</u> 1.3 1.7
12	わかめごはん 鯖塩焼き 切干大根煮付け	米/もち麦/骨太家 族/菜種油/きび砂糖/ごま/小麦粉/		切干大根/人参/いん げん/小松菜/もやし/ かぶ/スイートスプリ	牛乳 豆腐パンケーキ	エネルギー 510 567	脂質 16.3 16.6
(金)	小松菜ごま味噌和え 味噌汁(かぶ、かぶ葉) スイートスプリング	メープルシロップ	乳	ング	牛乳	たんぱく質 16.3 24.1	<u>食塩</u> 1.4 1.7
13	カレーうどん ささみとキャベツ和え スイートスプリング	うどん/菜種油/き び砂糖/ごま油/ご ま/片栗粉/クッ	豚もも肉/鶏ささ み肉/かつお節/牛 乳	人参/玉ねぎ/ほうれ ん草/キャベツ/ス イートスプリング	牛乳 クッキー	エネルギー 468 518	脂質 13.7 13.2
(土)		キー/せんべい			せんべい 牛乳	たんぱく質 23 25,7	食塩 3.2 3.9
15	肉野菜うどん さつまいも天ぷら ほうれん草しらす和え		豚ひき肉/味噌/牛	大根/長ねぎ/人参/干 し椎茸/ほうれん草/ 小松菜/キウイフルー	牛乳 ビビンバ	エネルギー 527 591	<u>脂質</u> 12.9 12.4
(月)	キウイフルーツ	/ 小支初/ 万未初/ 木/ / 骨太家族	1 3 0	グログ	牛乳	たんぱく質 20.3 23.2	食塩 3 3.4
	I					۷.۷	∪.⊤

	J. N. III.						
		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	
16	ごはん カレー麻婆豆腐	米/骨太家族/きび		長ねぎ/人参/きゅう	りんごジュース	エネルギー 503	<u>脂質</u> 15.6
10	カレーM安立内 春雨サラダ	砂糖/菜種油/片栗 粉/ごま油/春雨/植	噌/ハム/わかめ/ ゼラチン/牛乳	り/大根/いちご/りんごジュース/パイン缶	フルーツゼリー	582	19.6
	わかめスープ	物性マヨネーズ/ビ		/みかん缶	ビスケット	たんぱく質	食塩
(火)	いちご	スケット		, «, лэ т о ш	牛乳	16.4	1.5
	ごはん	米/骨太家族/きび	かわい/老エレ粋/	コーン/パセリ粉/人	牛乳	20.4 エネルギー	<u>1.7</u> 脂質
17	かれいコーンマヨネーズ焼き	砂糖/菜種油/じゃ		ラーフ/ハビリが/人 参/玉ねぎ/ブロッコ		532	16,2
	人参ナポリタン	がいも/小麦粉/片	牛乳	リー/キャベツ/しめ	アメリカンドック	598	16.8
(-14)	じゃがいもブロッコリー炒め	栗粉/植物性マヨ	. 33	じ/キウイフルーツ	牛乳	たんぱく質	食塩
	味噌汁(キャベツ、しめじ) キウイフルーツ	ネーズ				21 23,3	2.2 2.4
	~ビュッフェ給食~	米/骨太家族/きび	鶏もも肉/しらす/	れんこん/人参/ブロッ	みかんジュース	エネルギー	上 <u>上</u> 脂質
18	納豆巻/かっぱ巻/いなり寿司	砂糖/菜種油/植物	煮干し粉/味噌/油	コリー/大根/バナナ/		535	14.8
	コーンマヨ軍艦//ツナマヨ軍艦 鶏肉唐揚げ/れんこんサラダ				ジャムクラッカー バナナ	615 たんぱく質	18.1
(木)	ポテト&チキンナゲット	油/クラッカー/	豆/海苔/ツナ水煮/ 牛乳/ヨーグルト	/みかんジュース/柿/ いちご/りんご	イプラ 牛乳	たがはく貝 22	<u>食塩</u> 1.6
(1.7	フルーツ&ヨーグルト	じゃがいも	十歩/コークルド			26.6	2.1
40	ゆかりごはん	米/もち麦/骨太家			牛乳	エネルギー	脂質
19	かじき西京焼き かぶごま和え	族/菜種油/きび砂	も肉/刻み昆布/さ つま揚げ/豆腐/煮	なめこ/長ねぎ/りん	ごましらすトースト	503 559	12.6 12.2
	刻み昆布炒り煮	糖/ごま/フランス	フま揚け/ 豆腐/魚 干し粉/味噌/青の	ご	牛乳	たんぱく質	<u> </u>
(金)	味噌汁(なめこ、豆腐、長ねぎ)	パン/植物性マヨ ネーズ	り/しらす/牛乳		1 30	22.9	2.8 3.1
	りんご			L 🕁 / 🗠 / 🗝 "	上司	25.6	3.1
20	味噌ラーメン わかめナムル	中華麺/きび砂糖/	豚ひさ肉/味噌/わ	人参/キャベツ/ブ ロッコリー/りんご	牛乳	エネルギー 488	脂質 16.6
20	りんご	菜種油/ごま油/ クッキー/せんべい	かめ/鶏ささみ肉/ 牛乳/ヨーグルト	ロッコワー/りんこ	クッキー	539	17.2
		7 5 7 670 WI			せんべい	たんぱく質	食塩
(土)					ヨーグルト	21.9	1.8
	ごはん	米/骨太家族/きび	鶏もも肉/豚ひき	人参/玉ねぎ/ピーマ	牛乳	23.9 エネルギー	2.3 脂質
22	鶏肉甘味噌炒め		肉/わかめ/牛乳	ン/キャベツ/きゅう		536	14.8
	春雨中華和え	片栗粉/小麦粉/ご	19/19/5 09/130	り/もやし/白菜/バナ	米粉りんごケーキ	603	14.8
(=)	白菜スープ バナナ	ま油/米粉		ナ/りんご	牛乳	たんぱく質	食塩
(H)	777					19.6 21.5	1.6 1.7
	ごはん	米/骨太家族/きび	豚肩ロース肉/豆	人参/長ねぎ/白菜/	りんごジュース	エネルギー	脂質
23	すき焼き煮	砂糖/菜種油/白滝/	腐/煮干し粉/味噌	キャベツ/きゅうり/玉	normalisti menteritari in international di sulla s	498	14.7
	キャベツツナ和え 味噌汁	せんべい	/ツナ水煮/納豆/	ねぎ/干し椎茸/白桃缶	ぶどうゼリー せんべい	<u>580</u> たんぱく質	18.5 食塩
(火)	(納豆、玉ねぎ、干し椎茸)		ゼラチン/牛乳	/ぶどうジュース/りん ごジュース	牛乳	た/Mはく貝 19	1.4
(, (,	白桃缶					23,7	1.7
0.4	海苔ごはん			人参/大根/ほうれん	牛乳	エネルギー	脂質
24	鯖西京焼き 高野豆腐煮物			草/しめじ/ごぼう/み	さつまいも揚げ	508 558	14.8 14.5
	ほうれん草しめじお浸し	まいも	粉/味噌/豚もも肉 /ヨーグルト/牛乳	IJ·N	ヨーグルト	たんぱく質	食塩
(水)	味噌汁(豚肉、ごぼう)					22.3	1.4
	みかん ★クリスマス給食★	スパゲティ/きび砂	ハーわージ/迎士	玉ねぎ/ピーマン/生姜	みかんジューフ	24.5 エネルギー	1.6 脂質
25	スパゲティナポリタン	たんりょう 1/2019 1	サービージ/ 鶏も も肉/牛乳	/にんにく/人参/ブ	03/17091-X	554	16.8
	鶏肉唐揚げ	片栗粉/じゃがいも	013/ 130	ロッコリー/クリーム	ココアケーキ	649	20,9
(+)	ツリーポテトサラダ	/クラッカー/植物		コーン缶/パセリ粉/り	牛乳	たんぱく質	食塩
	コーンスープ りんご	性マヨネーズ		んご/みかんジュース		21.5 26.5	2.5 3.1
	ごはん	米/骨太家族/きび砂	まぐろ/ハム/青の	キャベツ/人参/きゅ	牛乳	エネルギー	脂質
26	まぐろカツ	糖/菜種油/小麦粉/	り/煮干し粉/味噌	うり/白菜/キウイフ		523	16.6
	ハムサラダ 青のりポテト	パン粉/じゃがいも/	/厚揚げ/牛乳	ルーツ	カレートースト 牛乳	<u>588</u>	17
(余)	育のタルテト 味噌汁(白菜、厚揚げ)	天然酵母食パン/植物性マヨネーズ			┰╼╙	たんぱく質 19.7	食塩 2.2
	キウイフルーツ					22	2.6
07	味噌うどん			干し椎茸/人参/大根/	牛乳	エネルギー	脂質
21	じゃがいも鶏ひき肉煮 キウイフルーツ			長ねぎ/ほうれん草/	クッキー	506 564	15.6 15.8
		/クッキー/せんべ い	/牛乳/ヨーグルト	+'ノ1 ノルーツ	せんべい	たんぱく質	食塩
(土)		V 1			ヨーグルト	21.6	3.6
						24	4.5

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	497	20.0	14.0	1.7
3~5歳児	561	23.0	15.0	1.8