

献 立 表

2021年11月

KOJICA KIDS(完了前期)

| 日 曜 | 朝の おやつ | 昼 食 | 材料名(昼食・午後のおやつ) | | | | 午後のおやつ 夕方のおやつ | 栄 養 価 |
|-------------------|-------------|--|---------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|----------------|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | 調味料 | | |
| 01 ～ 月 ～ | ヨーグルト | 吹き寄せごはん ふろふき大根 すまし汁(花麩・ほうれん草) | 米、上新粉、さといも、白玉粉、砂糖、ひまわり油、焼ふ、ごま油 | 鶏もも肉、ちくわ、米みそ(甘みそ)、いわし(煮干し) | だいこん、みかん、にんじん、干しこいたけ、ねぎ、にら、ほうれんそう、あさつき、ゆず果皮 | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、酒、食塩 | チヂミ☆ みかん たべっこベビー | お茶 お茶 お茶 |
| 02 ～ 火 ～ | バナナ | やわらかごはん 鮭の塩焼き ひじきの五目煮 みそ汁(はくさい・えのき) | さつまいも、米、砂糖 | 牛乳、さけ(塩)、卵(黄)、油揚げ、バター、生クリーム(乳脂肪)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | りんご、はくさい、しらたき、えのきたけ、干しこいたけ、にんじん、ひじき(乾) | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、塩(並塩) | スイートポテト☆ りんご 小魚せんべい | 牛乳 お茶 お茶 |
| 3 | | | | | | | | 文化の日 |
| 04 ～ 木 ～ | ヨーグルト | 食パン ポークピーンズ きやべつスープ | 食パン、米、じゃがいも、ひまわり油 | 豚肉(ロース・赤肉)、大豆(ゆで)、いわし(煮干し)、鶏ひき肉 | たまねぎ、みかん、きやべつ、にんじん、いんげん、パセリ、にんにく、カットトマト缶詰、焼きのり | 鶏がらだし汁、ケチャップ、食塩、塩(精製塩) | ゆかりおにぎり☆ みかん にぼし 豆乳クッキー | お茶 お茶 |
| 05 ～ 金 ～ | キウイ フルーツ | 雑穀ごはん 大根と打ち豆のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し みそ汁(豆腐・わかめ) | 米、五穀、砂糖、片栗粉 | 牛乳、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、粉チーズ、だい(乾)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | だいこん、ほうれんそう、りんご、わかめ、しょうが | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、酒、みりん、本みりん | チーズパイ☆ りんご お米せんべい | 牛乳 牛乳 お茶 |
| 06 ～ 土 ～ | 果物 | あんかけうどん 板ざりきゅうり | ゆでうどん、片栗粉 | 牛乳、鶏もも肉 | 果物、はくさい、きゅうり、にんじん、干しこいたけ | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、塩(並塩) | さつまいもクッキー 果物 やさいスナック | 牛乳 お茶 |
| 7 | | | | | | | | 日曜日 |
| 08 ～ 月 ～ | キウイ フルーツ | ポークドリア コールスローサラダ コンソメスープ | 米、じゃがいも、小麦粉、黒砂糖、ひまわり油、油、砂糖 | 牛乳、豚肉(ばら・脂身付)、豚肉(もも・脂身付)、鶏ひき肉、卵 | たまねぎ、みかん、にんじん、トマト、キャベツ、きゅうり、コーン缶、りんご、レモン、パセリ、バジル・パジリコ | 鶏がらだし汁、カレールワ、食塩 | おからむしばん☆ みかん たべっこベビー | 牛乳 牛乳 お茶 |
| 09 ～ 火 ～ | ヨーグルト | やわらかごはん ぶりの照り焼き かぶの梅あえ のっぺい汁 | 米、さといも、片栗粉、干しそうめん、砂糖 | ぶり、木綿豆腐、かつお節 | りんご、かぶ、だいこん、にんじん、こまつな、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう、うめ干し、しょうが、干しこいたけ | かつお・昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ、みりん、酒、食塩 | にゅうめん☆ りんご にぼし 豆乳クッキー | お茶 お茶 |
| 10 ～ 水 ～ | バナナ | ロール食パン ハンバーグ 湯野菜 にんじんスープ みかん 《お弁当の日》 | 食パン、さつまいも、ひまわり油、片栗粉、小麦粉、黒砂糖、パン粉 | 牛乳、豚ひき肉、スライスチーズ、卵、鶏ひき肉 | みかん、キウイフルーツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー(生)、いちごジャム・低糖度、りんご、ゼロリー | 中濃ソース、ケチャップ、食塩、鶏がらだし汁 | 黒糖ビスケット☆ キウイフルーツ 小魚せんべい | 牛乳 牛乳 お茶 |
| 11 ～ 木 ～ | ヨーグルト | 五目うどん 白菜ときゅうりのごまあえ | ゆでうどん、さつまいも、小麦粉、ひまわり油、ごま、片栗粉、砂糖 | えび(むき身)、卵 | りんご、はくさい、たまねぎ、にんじん、みつば、きゅうり | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、酒、昆布だし汁、塩(並塩)、食塩 | 焼きいも☆ りんご にぼし ライスクッキー | お茶 お茶 |
| 12 ～ 金 ～ | みかん | 黒米ごはん 蒸しさばの野菜あん 切り昆布と人参の煮物 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) | 米、小麦粉、粉糖、メープルシロップ、黒米、砂糖、片栗粉、油 | 牛乳、さば、卵、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | キウイフルーツ、かぼちゃ、にんじん、刻みこんぶ、たまねぎ、ねぎ、えのきたけ、いんげん | かつお・昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ、みりん、酒、本みりん、食塩 | サンドイッチ☆ キウイフルーツ 《食育》 お米せんべい | 牛乳 牛乳 お茶 |
| 13 ～ 土 ～ | 果物 | やわらかごはん 鶏肉のくわ焼き もやしとピーマンの塩炒め みそ汁(きやべつ) | 米、片栗粉、ひまわり油 | 鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | 果物、もやし、キャベツ、えのきたけ、ピーマン、しょうが | 昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ | チーズスティック 果物 やさいスナック | 牛乳 牛乳 お茶 |
| 14 | | | | | | | | 日曜日 |
| 15 ～ 月 ～ | ヨーグルト | 吹き寄せごはん ふろふき大根 すまし汁(花麩・ほうれん草) | 米、上新粉、さといも、白玉粉、砂糖、ひまわり油、焼ふ、ごま油 | 鶏もも肉、ちくわ、米みそ(甘みそ) | だいこん、みかん、にんじん、干しこいたけ、ねぎ、にら、ほうれんそう、あさつき、ゆず果皮 | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、酒、食塩 | チヂミ☆ みかん たべっこベビー | お茶 お茶 お茶 |
| 16 ～ 火 ～ | みかん | やわらかごはん 肉団子のスープ煮 きゅうりとわかめの中華サラダ | 米、小麦粉、砂糖、パン粉、はるさめ、片栗粉、ごま油 | 牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、バター | バナナ、はくさい、きゅうり、にんじん、たまねぎ、わかめ、トウモロウ、干しぶどう、しょうが、干しこいたけ | 鶏がらだし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩 | レーズンスコーン☆ バナナ 小魚せんべい | 牛乳 牛乳 お茶 |

☆マークの付いたおやつは手作りです。

献立の平均栄養価

エネルギー 430Kcal

蛋白質 17.6g

脂質 14.5g

カルシウム 179mg

鉄分 2mg

KOJICA KIDS

献 立 表

2021年11月

KOJICA KIDS(完了前期)

| 日 曜 | 朝の おやつ | 昼 食 | 材料名(昼食・午後のおやつ) | | | | 午後のおやつ 夕方のおやつ | 栄 養 価 |
|-------------------|-------------|--|-------------------------------|--|---|---|-------------------------------------|--|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | 調味料 | | |
| 17 ～ 水 ～ | キウイ フルーツ | やわらかごはん 鮭の塩焼き ひじきの五目煮 みそ汁(はくさい・えのき) | さつまいも、米、砂糖 | 牛乳、さけ(塩)、卵(黄)、油揚げ、バター、生クリーム(乳脂肪)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | りんご、はくさい、しらたき、えのきたけ、干しこいとう(にんじん)、ひじき(乾) | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、塩(並塩) | スイートポテト☆ 牛乳 りんご ライスクッキー お茶 | エネルギー 446 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 13.6 g カルシウム 205 mg |
| 18 ～ 木 ～ | ヨーグルト | ロールパン たらのムニエル プロッコリーサラダ コーンクリームスープ | ロールパン、米、小麦粉、ひまわり油、オリーブ油 | 牛乳、たら、卵、鶏ひき肉、煮干しいわし | みかん、クリームコーン缶、ブロッコリー(生)、カリフラワー、にんじん、パセリ、焼きのり | 鶏がらだし汁、食塩 | ゆかりおにぎり☆ お茶 みかん にぼし 豆乳クッキー お茶 | エネルギー 500 kcal たんぱく質 25.1 g 脂 質 15.6 g カルシウム 267 mg |
| 19 ～ 金 ～ | キウイ フルーツ | 雑穀ごはん 大根と打ち豆のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し みそ汁(豆腐・わかめ) | 米、五穀、砂糖、片栗粉 | 牛乳、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、粉チーズ、だいだい(乾)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | だいこん、ほうれんそう、りんご、わかめ、しうが | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、昆布だし汁、しょうゆ、酒、みりん、本みりん | チーズパイ☆ 牛乳 りんご お米せんべい お茶 | エネルギー 465 kcal たんぱく質 19.6 g 脂 質 20.4 g カルシウム 266 mg |
| 20 ～ 土 ～ | 果物 | あんかけうどん 板ざりきゅうり | ゆでうどん、片栗粉 | 牛乳、鶏もも肉 | 果物、はくさい、きゅうり、にんじん、干しこいとう | しいたけだし汁、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、塩(並塩) | さつまいもクッキー☆ 牛乳 果物 やさいスナック お茶 | エネルギー 371 kcal たんぱく質 13.5 g 脂 質 13.4 g カルシウム 149 mg |
| 21 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 22 ～ 月 ～ | りんご | ポークドリア コールスローサラダ コンソメスープ | 米、じゃがいも、小麦粉、黒砂糖、ひまわり油、油、砂糖 | 牛乳、豚肉(ばら・脂身付)、豚肉(もも・脂身付)、鶏ひき肉、卵 | たまねぎ、みかん、にんじん、トマト、キャベツ、きゅうり、コーン缶、りんご、レモン、パセリ、バジル・パジリコ | 鶏がらだし汁、カレルワ、食塩 | おからむしばん☆ 牛乳 みかん たべっこベビー お茶 | エネルギー 492 kcal たんぱく質 14.5 g 脂 質 20.8 g カルシウム 195 mg |
| 23 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 24 ～ 水 ～ | バナナ | やわらかごはん キャベツハンバーグ 温野菜 みそ汁(もやし・わかめ) | 米、小麦粉、パン粉、片栗粉、黒砂糖、油 | 牛乳、豚ひき肉、卵、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)、煮干しいわし | キウифルーツ、ブロッコリー、キャベツ、もやし、りんご、たまねぎ、にんじん、わかめ | 昆布だし汁、かつお・昆布だし汁、中濃ソース、ケチャップ、食塩 | 黒糖ビスケット☆ 牛乳 キウифルーツ 小魚せんべい お茶 | エネルギー 466 kcal たんぱく質 18.6 g 脂 質 19.4 g カルシウム 173 mg |
| 25 ～ 木 ～ | ヨーグルト | マカロニグラタン ほうれん草のソテー にんじんスープ | さつまいも、マカロニ、ひまわり油、パン粉 | 鶏もも肉、牛乳、バター、いわし(煮干し)、鶏ひき肉 | りんご、たまねぎ、ほうれんそう、にんじん、しめじ、セロリー、コーン缶、バセリ | 塩(精製塩)、食塩、鶏がらだし汁 | 焼きいも☆ お茶 りんご にぼし ライスクッキー お茶 | エネルギー 467 kcal たんぱく質 16.7 g 脂 質 19.1 g カルシウム 178 mg |
| 26 ～ 金 ～ | みかん | 黒米ごはん 蒸しさばの野菜あん 切り昆布と人参の煮物 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ) | 米、小麦粉、粉糖、メープルシロップ、黒米、砂糖、片栗粉、油 | 牛乳、さば、卵、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ)、煮干しいわし | キウifulーツ、かぼちゃ、にんじん、刻みこんぶ、たまねぎ、ねぎ、えのきたけ、いんげん | かつお・昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ、みりん、酒、本みりん、食塩 | ホットケーキ☆ 牛乳 キウifulーツ お米せんべい お茶 | エネルギー 442 kcal たんぱく質 20.7 g 脂 質 15.4 g カルシウム 277 mg |
| 27 ～ 土 ～ | 果物 | やわらかごはん 鶏肉のくわ焼き もやしとピーマンの塩炒め みそ汁(きやべつ) | 米、片栗粉、ひまわり油 | 鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(赤色辛みそ) | 果物、もやし、キャベツ、えのきたけ、ピーマン、しょうが | 昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ | チーズステック 牛乳 果物 やさいスナック お茶 | エネルギー 324 kcal たんぱく質 14.0 g 脂 質 5.6 g カルシウム 93 mg |
| 28 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 29 ～ 月 ～ | ヨーグルト | やわらかごはん ぶりの照り焼き かぶの梅あえ のつべい汁 | 米、さといも、片栗粉、干しうめん、砂糖 | ぶり、木綿豆腐、かつお節 | みかん、かぶ、だいこん、にんじん、こまつな、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう、うめ干し、しょうが、干しこいとう | かつお・昆布だし汁、しいたけだし汁、しょうゆ、みりん、酒、食塩 | にゅうめん☆ お茶 みかん にぼし 豆乳クッキー お茶 | エネルギー 388 kcal たんぱく質 19.2 g 脂 質 11.4 g カルシウム 142 mg |
| 30 ～ 火 ～ | キウイ フルーツ | やわらかごはん 肉団子のスープ煮 きゅうりとわかめの中華サラダ | 米、小麦粉、砂糖、パン粉、はるさめ、片栗粉、ごま油 | 牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、バター、煮干しいわし | バナナ、はくさい、きゅうり、にんじん、たまねぎ、わかめ、トウモロウ、干しぶどう、しょうが、干しこいとう | 鶏がらだし汁、しょうゆ、酢、酒、食塩 | レーズンスコーン☆ 牛乳 バナナ 小魚せんべい お茶 | エネルギー 448 kcal たんぱく質 15.8 g 脂 質 15.0 g カルシウム 187 mg |

☆マークの付いたおやつは手作りです。

献立の平均栄養価

エネルギー 430Kcal 蛋白質 17.6g 脂質 14.5g カルシウム 179mg 鉄分 2mg

KOJICA KIDS