## 献立表

2022年06月 こじか保育園 完了食

_									
日/曜	献立名	熱と力になるもの	材料名(昼食		調味料	1.2才朝おやつ 午後おやつ	栄	養	価
	かしわうどん		鶏肉(もも皮なし)、ツ	かぼちゃ、オレンジ、ね	かつお・昆布だし汁、	グレープフルーツ	エネルギ	<u> </u>	- 14001
	かぼちゃの煮物	三温糖	ナ油漬缶	ぎ、にんじん、しめじ、塩 こんぶ、しょうが	しょうゆ、本みりん、				
	かはりやの無物			C70131, O & 313	みりん				
水						オレンジ	脂	質 2.4	
)	141-56-511	米、砂糖	豚肉(ロース・皮下脂	りんご、キャベツ、にら、	鳥がらだし汁、しょう	ほうじ茶	カルシウ		
	やわらかごはん	<b>↑、リチ</b> が古	肪なし、豚肉(もも・	たまねぎ、ピーマン、にん		バナナ	エネルギ		
	回鍋肉		皮下脂肪なし)	じん、きゅうり、わかめ		ひじきせんべい	たんぱく		
木	わかめの中華サラダ					りんご	脂	質 4.9	
)	ニラスープ	\\\\ Th\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\			1501 BTT 1	ほうじ茶	カルシウ		
	やわらかごはん	米、砂糖、ひまわり油	ミルク、さけ、木綿豆腐、米みそ(淡色辛み	オレンジ、こまつな、ごぼ う、にんじん、干ししいた	*******	りんご	エネルギ		
	鮭の塩焼き		そ)、米みそ(赤色辛	け、切り干しだいこん、さ やえんどう、しょうが	塩(並塩)	クッキー	たんぱく		
	切り干し大根の煮物		みそ)			オレンジ	脂	質 10.6	
)	みそ汁(豆腐・絹さや)					ミルク	カルシウ		
04	豚丼	米、三温糖、砂糖	ミルク、豚肉(ロース)、米みそ(淡色辛	グレープフルーツ、もや し、えのきたけ、たまね	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、	オレンジ	エネルギ		
(	もやしの酢の物		みそ)、米みそ(赤色	ぎ、きゅうり、にんじん、 なめこ、あさつき	酢	卵ボーロ	たんぱく	質 13.	5 g
土	みそ汁(なめこ・えのき)		辛みそ)、卵	1,800C. WC 3G		グレープフルーツ	脂	質 10.	1 g
)						ミルク	カルシウ	) A 88	3 mg
				日曜日					
06	やわらかごはん	米、砂糖	鶏もも肉(皮付き)、 米みそ(淡色辛み	りんご、キャベツ、にんじん、なす、 いんげん、 きゅ	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、本みりん	バナナ	エネルギ	- 30	2 kcal
(	鶏肉の照り焼き		そ)、米みそ(赤色辛	-10 7 +0 1 +0	しょうゆ、本のりん	ハイハインせんべい	たんぱく	質 10.	4 g
月	きゃべつサラダ		みそ)			りんご	脂	質 6.1	l g
)	みそ汁(なす・みょうが)					ほうじ茶	カルシウ	1 A 90	) mg
07	大葉とアジの混ぜごはん	米	ミルク、あじ、卵	グレープフルーツ、きゅ うり、みょうが、あさつ	しょうゆ、塩(精製	りんご	エネルギ	- 28	<sub>5</sub> kcal
_	きゅうりの塩もみ			き、こんぶ(だし用)、し	塩)、昆布だし汁、塩 (並塩)	マフィン	たんぱく	質 10.	3 g
火	かき卵汁			₹		グレープフルーツ	脂	質 7.5	5 g
)						ミルク	カルシウ		
08	やわらかごはん		ミルク、豚肉(ばら・	バナナ、いんげん、たまね ぎ、にんじん、もやし、あ		オレンジ	エネルギ		
(	肉じゃが	ひまわり油	脂身付)、豚肉(もも・  脂身付)、米みそ(淡	さつき	しょうゆ、本みりん	ウエハース	たんぱく		
水	いんげんの和え物		色辛みそ)、米みそ			バナナ	脂	質 21.	
)	みそ汁(もやし・あさつき)		(赤色辛みそ)			ミルク	カルシウ		
09	食パン	食パン、ビーフン、小	かじき、豚肉(もも)	りんご、ズッキーニ、トウ	鳥がらだし汁、しいた	グレープフルーツ	エネルギ		
	かじきのケチャップソース	麦粉、砂糖		ミョウ、にんじん、赤ピー マン、黄ピーマン、たけの	けだし汁、しょうゆ、 ケチャップ、みりん、	ビーフン	たんぱく		
	グリル野菜			こ (ゆで)、にら、干しし いたけ	ウスターソース、コン	りんご	脂	質 8.7	
)	豆苗スープ				ソメ、塩	ほうじ茶	カルシウ		
$\vdash$	やわらかごはん	米、三温糖、砂糖、片栗	ミルク、絹ごし豆腐、	オレンジ、オクラ、えだま		バナナ	エネルギ		
(	豆腐のそぼろあんかけ	粉、ひまわり油	鶏ひき肉、米みそ(淡  色辛みそ)、米みそ	め、たいこん、たんじん、 わかめ、たまねぎ、グリン	しょうゆ、本みりん、 みりん	ずんだプリン	たんぱく		
余	オクラのお浸し		(赤色辛みそ)	ピース、かんてん	3, 3, 0	オレンジ	脂	質 7.6	
)	みそ汁(大根・わかめ)					ミルク	カルシウ		
-	チキンピラフ	米、ひまわり油	ミルク、鶏もも肉	バナナ、たまねぎ、かぼ	鳥がらだし汁、コンソ	りんご	エネルギ		
(	温野菜(かぼちゃ・ブロッコリー)			ちゃ、ブロッコリー、コー ン缶、ピーマン、 にんじん	×	アスパラベイビー	たんぱく		
+	コーンスープ					バナナ	脂	質 6.2	-
)						ミルク	カルシウ		
				日曜日				132	
13	やわらかごはん	じゃがいも、米、砂糖		オレンジ、にんじん、	かつお・昆布だし汁、	グレープフルーツ	エネルギ	= 261	a kcal
	鶏肉の味噌漬け焼き		ター、米みそ(淡色辛みそ)	ねぎ、しいたけ、いん げん、とろろこんぶ、	しょうゆ、みりん、塩、塩(並塩)	じゃがバター	こんぱく		
	人参の和え物		0, C)	さやえんどう		オレンジ	脂	· 单 13.	
, )	すまし汁(とろろ昆布・ねぎ)					ミルク	カルシウ		
1⊿	やわらかごはん	米、砂糖	かれい、米みそ(淡色	りんご、きゅうり、な	かつお・昆布だし汁、	バナナ	エネルギ		
	カレイの煮つけ		辛みそ)、米みそ(赤	す、きょうな、オクラ、		<u>, ハック</u> 野菜せんべい	エホルイたんぱく		
	板ずりきゅうり		色辛みそ)	しょうが		りんご	にんはく	、具 11.3 質 <b>1</b> .1	
	みそ汁(水菜)					ほうじ茶			
_	チキンドリア	米、じゃがいも、小麦	ミルク、鶏もも肉、バ	トマト、グレープフ	鳥がらだし汁、酢、コ	オレンジ	カルシウェマルギ		
15		粉、油、砂糖	ター、粉チーズ	ルーツ、たまねぎ、に	ンソメ、塩		エネルギ		
	トマトサラダ オニオンドレッシング			んじん、パセリ 		ウエハース	たんぱく		
水	コンソメスープ					グレープフルーツ	脂	質 16.	
$\overline{}$		]				ミルク	カルシウ	Δ 172	2 mg

В	±n .		材料名(昼食	<ul><li>3時おめつ)</li></ul>		1.2才朝おやつ			
曜	献立名	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	午後おやつ	栄	養	価
_	なすとベーコンのトマトスパゲティー	スパゲティー、さつま	ミルク、ベーコン、バ	ホールトマト缶詰、たまね	鳥がらだし汁、コンソ		エネルキ	= 10	1 kcal
	温野菜(さつまいも・アスパラガス)	いも、砂糖、ひまわり 油	ター	ぎ、バナナ、さくらんぼ、なす、野菜ジュース、ぶどう濃	メ、塩		たんぱく		
木	オニオンスープ	/ш		縮果汁、グリーンアスパラ ガス、グリンピース、寒天、		バナナ	脂	質 13.	
	さくらんぼ			にんにく		ミルク	カルシウ		
17	やわらかごはん	米、砂糖、ひまわり油	ミルク、さけ、木綿豆	オレンジ、こまつな、ごぼ	かつお・昆布だし汁、	りんご	エネルキ		
_	鮭の塩焼き		腐、米みそ(淡色辛み	う、にんじん、干ししいた け、切り干しだいこん、さ	本みりん、しょうゆ、塩(並塩)		たんぱく		
余	切り干し大根の煮物		みそ)	やえんどう、 しょうが		オレンジ	脂	質 10.	
	みそ汁(豆腐・絹さや)						カルシウ		
-	豚丼	米、三温糖、砂糖	ミルク、豚肉(ロー	グレープフルーツ、もや	かつお・昆布だし汁、		エネルキ		
_	もやしの酢の物		ス)、米みそ(淡色辛 みそ)、米みそ(赤色	し、えのきたけ、たまね ぎ、きゅうり、にんじん、	昆布だし汁、しょう ゆ、本みりん、酢		たんぱく		
+	みそ汁(なめこ・えのき)		辛みそ)、卵	なめこ、 あさつき	19. 405.570. Br	グレープフルーツ	脂	質 10.	
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,						カルシウ		
				日曜日					
20	やわらかごはん	米、砂糖	鶏もも肉(皮付き)、	りんご、キャベツ、にんじん、 なす、 いんげん、 きゅ		バナナ	エネルキ	= 30	2 kcal
_	鶏肉の照り焼き		米みそ(淡色辛み そ)、米みそ(赤色辛		しょうゆ、本みりん	ハイハインせんべい	たんぱく	質 10.	4 g
月	きゃべつサラダ		みそ)			りんご	脂	質 6.	
_	みそ汁(なす・みょうが)					ほうじ茶	カルシウ		
21	大葉とアジの混ぜごはん	米	ミルク、あじ、卵	グレープフルーツ、きゅ うり、みょうが、あさつ	しょうゆ、塩(精製塩)、昆布だし汁	りんご	エネルキ		
_	きゅうりの塩もみ			き、こんぶ(だし用)、し	温力、昆印にし汗		たんぱく	質 10.	8 g
火	かき卵汁			<b>そ</b>		グレープフルーツ	脂	質 5.4	
_						ミルク	カルシウ		
22	やわらかごはん	米、じゃがいも、砂糖、	ミルク、豚肉(ばら・	バナナ、いんげん、たまね ぎ、にんじん、もやし、あ			エネルキ		
_	肉じゃが	ひまわり油	脂身付)、豚肉(もも・  脂身付)、米みそ(淡	さつき	しょうゆ、本みりん	ウエハース	たんぱく	質 13.	8 g
水	いんげんの和え物		色辛みそ)、米みそ			バナナ	脂	質 18.	1 g
_	みそ汁(もやし・あさつき)		(赤色辛みそ)			ミルク	カルシウ		
23	食パン	食パン、じゃがい も、三温糖	牛乳、鶏もも肉、粉	バナナ、トマト、オ	鳥がらだし汁、コン	グレープフルーツ	エネルキ	= - <sub>32</sub>	3 kcal
_	チキンソテー トマトソースがけ	ひ、二温棉	チーズ	レンジ、えだまめ、 グリーンアスパラガ	ソメ、食塩	ずんだプリン	たんぱく	質 16.	0 g
木	アスパラサラダ			ス、キャベツ、しょ うが、かんてん、パ		オレンジ	脂	質 12.	5 g
$\smile$	キャベツスープ バナナ			セリ		ミルク	カルシウ	カ 4	7 mg
24	やわらかごはん	米、ビーフン、砂 糖、片栗粉、ひまわ	網ごし豆腐、豚肉(もも)、鶏ひき肉、米み	りんご、オクラ、にんじ ん、だいこん、わかめ、	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、本み	バナナ	エネルキ	= - <sub>32</sub>	o kcal
_	豆腐のそぼろあんかけ	り油	そ(淡色辛みそ)、	たまねぎ、たけのこ、に ら、グリンピース、干し	りん、食塩	ビーフン	たんぱく	質 11.	6 g
金	オクラのお浸し		米みそ(赤色辛み  そ)	しいたけ		りんご	脂	質 5.0	) g
$\smile$	みそ汁(大根・わかめ)		,				カルシウ		
25	チキンピラフ	米、ひまわり油	ミルク、鶏もも肉	バナナ、たまねぎ、かぼ ちゃ、ブロッコリー、コー	鳥がらだし汁、コンソ	りんご	エネルキ	- <sub>33</sub>	3 kcal
_	温野菜(かぼちゃ・ブロッコリー)			ン缶、ピーマン、にんじん		アスパラベイビー	たんぱく	質 7.	7 g
土	コーンスープ					バナナ	脂	質 6.3	
$\overline{}$						ミルク	カルシウ	13	4 mg
	144-74-14	1" 4 1/1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ショカ 強ナナウ バ	日曜日	かつお、日本だしい				
	やわらかごはん	じゃがいも、米、砂糖	ミルク、鶏もも肉、バター、米みそ(淡色辛		かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食		エネルキ		
	鶏肉の味噌漬け焼き		みそ)	げん、とろろこんぶ、	塩、塩(並塩)		たんぱく		
月月	人参の和え物			さやえんどう		オレンジ	脂	質 6.	
_	すまし汁(とろろ昆布・ねぎ)	44 2小# <b>康</b>	かわい エコス (※左	りんご、きゅうり、な	かつお、日本だしい		カルシウ		
	やわらかごはん	米、砂糖		す、きょうな、オクラ、	かつお・昆布にし汁、しょうゆ、塩(並塩)	パナナ	エネルキ		_
	カレイの煮つけ		色辛みそ)	しょうが			たんぱく		
	板ずりきゅうり					りんご	脂	質 1.	
	みそ汁(水菜)	坐 じゃがいき 小書	ミルク 強たた肉 バ	トマト ガレープフ	良がにだし込 酢 つ		カルシウ		
29	チキンドリア	米、 じゃがいも、 小麦 粉、油、 砂糖	ター、粉チーズ	トマト、グレープフ ルーツ、オレンジ、た	鳥がらだし汁、酢、コンソメ、食塩		エネルキ		
,	トマトサラダ オニオンドレッシング			まねぎ、にんじん、パセリ			たんぱく		
水	コンソメスープ			( E-)			脂土	質 16.	
_	1440 2 40 - 11 1 1	米、砂糖	豚肉(ロース・皮下脂	りんご もっかい に	鳥がらだし汁、しょう		カルシウ		
	やわらかごはん	/へ、\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	肪なし)、豚肉(もも・	ら、たまねぎ、ピーマ	局からたした、しょう ゆ、酢、コンソメ、食塩		エネルキ		
	回鍋肉		皮下脂肪なし)	ン、にんじん、きゅう り、わかめ			たんぱく		
木	わかめの中華サラダ			-J、1J/J VJ		りんご	脂	質 4.9	
$\smile$	ニラスープ					ほうじ茶	カルシウ	) A 50	3 mg