令和6年度 1月 献立表



							₹ ₩		1
		午前	昼食	午後おやつ	材料名		(◎は10時おやつ ○は午後おやつ)		エネルギー たんぱく質
		おやつ			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	脂質/塩分 ()は未満児
					〇甘辛せんべい、片栗 粉、なたね油、砂糖	○牛乳、◎牛乳、鶏ひ き肉	ほうれん草(冷凍)、に んじん、たまねぎ、た	かつおだし、みりん、	424.8(304.6)
4			鶏ひき肉あんかけ丼 🗾 🛕	牛乳 せんべい	70. 76.7C10/III. II 716	CM	けのこ、干ししいた け、デザート	食塩、おろししょうが	20.1(14.9)
40	土	豆乳	デザート	かりんとう					22.8(16.8)
18				クッキー					2.0(1.4)
6			→'ı→ /		米、〇コーンフレー ク、七分つき米、ごま	○牛乳、肉団子、ご ま、◎豆乳、◎スキム	プロッコリー、にんじ ん、たまねぎ、かんて	ケチャップ、中濃ソー ス、しょうゆ	500.7(410.9)
0	月	豆乳	ごはん 6日:肉団子のBBQソース和え	コーンフレーク	油、有機キヌア、砂 糖、なたね油、◎砂糖	ヨーグルト	ん、デザート		16.4(15.6)
20	/J	77.30	20日:鶏肉のBBQソース和え ブロッコリーの白だしナムル						15.5(12.1)
20					W 0W 7 2 #	== +4 0==	+ + b + +	1 . 3/h == -3.01	1.7(1.3)
7			ごはん	麦茶	米、〇米、マッシュポテト、七分つき米、	回対Aヨーグルト	たまねぎ、キャベツ、 もやし、にんじん、O		549.3(454.2)
'	火	豆乳	7日:豆乳スープ 21日:みそ汁 鮭のポテマヨ焼き	七草おにぎり	エッグフリー、〇七分 つき米、なたね油、有 機キヌア、マーガリ		だいこん、〇七草、〇 こまつな、かんてん、 〇せり、焼きのり、デ		20.9(20.0)
21			キャベツともやしの海苔酢和え	ドリンクヨーグルト メロンパン	後イスケ、マーカリン、◎砂糖		ザート		13.4(11.0)
				スロンハン	米、七分つき米、〇砂	〇年到 ○7キムヨーグ	こまつな、にんじん、	かつおだし、しょう	1.3(1.1)
8			ごはん			ルト、生揚げ、豚ひき		ゆ、みりん、酢、食塩、コンソメ、おろし	559.3(454.4)
	水	豆乳	すまし汁(ふ・にら) 厚揚げの麻婆煮	ドリンクヨーグルト ジャムサンド	ヌア、〇食パン、焼ふ (車ふ) 、〇砂糖	◎スキムヨーグルト	Oいちごジャム、干し しいたけ、かんてん、		20.9(19.9)
22			小松菜とえのきのサラダ	2 (4) 2			デザート		14.8(10.9)
					米、〇さつまいも、七	○牛乳、スキムヨーグル	Oりんご、たまねぎ、	バーモンドフレーク、	2.1(1.7)
9	木		たっぷり野菜のキーマカレー	9日:牛乳 さつまいもきんとん	分つき米、なたね油、 〇砂糖、はるさめ、砂	ト、鶏ひき肉、だいず 水煮、◎豆乳、◎スキム	ホールトマト缶詰、に んじん、キャベツ、ほ		616.5(477.9) 18.3(16.2)
		豆乳	スープ (春雨・ほうれん草) ゼリー(乳児)	24日:ミロ(幼児)	」糖、有機キヌア、◎砂 糖	ヨーグルト	うれんそう、れんこ ん、しめじ、かんて	メ、おろしにんにく、 おろししょうが、食塩	17.2(14.0)
24	金		ヨーグルト&ゼリー(幼児・先生)	牛乳(乳児)			ん、〇レモン果汁		1.8(1.4)
			-*ı→ /	<u>青のりポテト</u> 10日:牛乳	米、〇米、七分つき	〇牛乳、豚肉、〇こし		煮干だし、しょうゆ、	606.6(497.2)
10	金		ごはん みそ汁 (白菜・油揚げ)	お汁粉		みそ、油揚げ、◎豆	はくざい、にんじん、 切り干しだいこん、か んてん、デザート	酒、みりん、おろし しょうが	22.6(20.6)
		豆乳	豚肉のしょうが焼き 切干大根のマヨネーズ和え	23日:コーン	」リー、○砂糖、有機キ マア、砂糖、ごま油、 ◎砂糖	学、 個が出コージルド	70 C70. 3 9 - 1		21.7(17.2)
23	木		デザート	フレーク	© UY NG				1.5(1.2)
4.4					○甘辛せんべい、砂 糖、◎砂糖	○牛乳、鶏もも肉、油 揚げ、◎豆乳、◎スキム	たまねぎ、ねぎ、にん じん、デザート 🚰	かつお・昆布だし、しょうゆ、みりん、食	467.8(391.6)
11			きつねうどん	牛乳 青のりせんべい		ヨーグルト		塩	16.6(16.3)
25	土	豆乳	デザート	クラッカー ポン菓子				3	15.0(12.2)
25				ハン未り			9 0	<i>b</i> ,	2.0(1.6)
14	火		ごはん		ク、七分つき米、エッ		にんじん、かんてん、	みりん、しょうゆ、食 塩	505.4(422.7)
14		豆乳	魚の味噌バター焼き	牛乳	グフリー、砂糖、有機 キヌア、マーガリン、		デザート		22.4(21.3)
27	月	3230	かぼちゃのサラダ デザート	コーンフレーク	◎砂糖				13.2(11.2)
	/)				光 ○本ットケ ・オ	O#9 O7113. #	たまわぎ きゅうり	老エだ」 しょろめ	1.5(1.2)
15			ごはん	ドリンクヨーグルト バナナときなこの蒸しパン		ルト、鶏ひき肉、木綿	たまねぎ、きゅうり、 にんじん、Oバナナ、 こまつな、ひじき、か	煮干だし、しょうゆ、 酢、酒、食塩、おろし	511.6(429.9)
	水	豆乳	みそ汁(小松菜・わかめ) 豆腐入りシュウマイ	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	まいの皮、なたね油、	田)、ツナ油漬缶、米 みそ(淡色辛みそ)、		0 & 3/3	21.3(19.8)
29			ひじきのサラダ	ドリンクヨーグルト ちんすこう	砂糖、◎砂糖	○きな粉、◎調製豆 乳、◎スキムヨーグルト			13.1(10.9)
					ゆで中華麺、○ホット	○牛乳、牛乳(調理	キャベツ、たまねぎ、	しょうゆ、コンソメ、	2.0(1.6) 510.0(447.6)
16				16日:牛乳 市販菓子	ケーキ粉、カップゼ リー80℃オレンジ、	用)、豚小間肉、〇牛 乳(調理用)、〇きな	にんじん、Oバナナ、	食塩	19.5(18.4)
	木	豆乳	ミルクラーメン フルーツゼリー	30日:牛乳	ごま油、◎砂糖	粉、◎調製豆乳、◎スキ ムヨーグルト			15.0(12.5)
30				バナナときな粉の					2.0(1.6)
				蒸しパン	〇七分つき米、マカロ		にんじん、きゅうり、	○酒、しょうゆ、コン	591.8(411.7)
17			ロールパン 肉団子と春雨のスープ	牛乳(幼児)		肉団子、○米みそ、◎ 豆乳、◎スキムヨーグル ト	キャベツ、たまねき、 こまつな(冷凍)、コー ン、〇あおのり、デ	ソメ、Oしょうゆ、食 塩	20.5(15.1)
0.4	金	豆乳	マカロニサラダ	麦茶(乳児) おにぎり(とりそぼろ)	U9 4/6 € U9 4/6	1	ザート		20.3(11.7)
31			デザート						2.3(1.6)
					米、じゃがいも、七分 つき米、〇動物ビス	ルト、豚肉、米みそ、	プロッコリー、にんじ ん、たまねぎ、ねぎ、	みりん、めんつゆ、食	519.1(444.0)
20	,,		ごはん みそ汁 (ねぎ・切り干し)	ドリンクヨーグルト	ケット(個)、O砂糖、	かつお節、〇豆乳、〇ストルコーグルト	切り干しだいこん、塩こんぶ、かんてん、デ	塩	17.3(17.1)
28	火	豆乳	肉じゃが プロッコリーの塩昆布和え	市販菓子	ごま油、◎砂糖		ザート		15.0(12.7)
			フーフーク ジール ログ ログ						1.7(1.4)

日付		_ ^		エネルギー たんぱく質			
		夕食	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	脂質/塩分 ()は未満児
			米、七分つき米、砂糖、有機キヌア、ごま油	生活クラブ シュウマイ(個)	ほうれんそう(冷凍)、に んじん、かんてん(粉)、	酢、しょうゆ	294.7(203.3)
4		ごはん シュウマイ	機十メア、こま油		夜用デザート		9.0(6.2)
	土	ほうれん草の中華風和え物					5.3(3.6)
18		デザート					0.8(0.6)
_			米、七分つき米、三温糖、	豚ひき肉、米みそ(淡色辛	野菜ミックスジュース、にんじん、ほうれんそう(冷	みりん、しょうゆ、食塩、	340.1(238.1)
6		 ビビンバ風そぼろ丼 野菜ジュース デザート	なたね油	みそ)	凍)、キャベツ、コーン 缶、夜用デザート	おろししょうが、おろしに んにく	12.0(8.4)
	月				古、夜用テリート		7.1 (5.0)
20							1.1(0.8)
				鶏もも肉、だいず水煮缶	チンゲンサイ、にんじん、	かつおだし、しょうゆ、み	275.4(192.8)
7		ごはん 大豆と鶏肉の甘辛煮	分つき米、三温糖、有機キ ヌア、砂糖	詰、かつお節	たまねぎ、かんてん (粉)、夜用デザート	りん、おろししょうが	11.6(8.1)
	火	チンゲン菜のおかか和え					3.1(2.1)
21		デザート					0.8(0.6)
			米、七分つき米、片栗粉、	鶏もも肉、ごま		しょうゆ、酢、酒、おろし	323.6(226.5)
8		ごはん	なたね油、ごま油、有機キ ヌア、砂糖		うり、かんてん(粉)、夜 用デザート	しょつか	13.8(9.6)
	水	鶏肉の竜田揚げ 大根サラダ					8.5(5.9)
22		デザート					0.6(0.4)
			米、じゃがいも、七分つき	ツナ油漬缶		かつお・昆布だし、しょう	274.7(192.3)
9		ごはん	米、エッグフリー、有機キ ヌア、砂糖		まねぎ、にんじん、いんげん、かんてん (粉)、夜用	ゆ、みりん	7.9(5.5)
	木	じゃが芋とツナの煮物 ブロッコリーのマヨ焼き			デザート		4.2(2.9)
23		デザート					0.5(0.3)
			米、七分つき米、ねりご	さわら、木綿豆腐	たまねぎ、ほうれんそう、	かつおだし、しょうゆ、み	339.1(237.4)
10		ごはん 魚と玉ねぎの甘辛煮 ほうれん草の白和え デザート	ま、砂糖、有機キヌア		にんじん、ひじき、かんて ん(粉)、夜用デザート	りん、酒、おろししょう が、食塩	15.2(10.6)
	金						10.5(7.4)
24							0.9(0.6)
			米、七分つき米、三温糖	かれい、かつお節	プロッコリー(冷凍)、に		221.3(159.4)
11		わかめおにぎり 魚の煮つけ ブロッコリーのおかか和え			んじん、夜用デザート	ろししょうが	14.4(11.1)
	土						1.3(1.0)
25		デザート					1.4(1.0)
			米、じゃがいも、七分つき	おとうふあげ	だいこん、にんじん、きゅ	みりん、酢、しょうゆ	322.1(210.7)
14	火	ごはん おでん風煮物 春雨サラダ	米、はるさめ、砂糖、有機 キヌア、ごま油		うり、かんてん(粉)、あ おのり、夜用デザート		
							7.5(4.7)
27	月	デザート					7.2(3.8)
			米、フレンチフライポテト	豚小間肉	キャベツ、もやし、にんじ	オイスターソース、しょう	0.8(0.6)
15		ごはん 野菜の牡蠣油ソテー ーロハッシュドポテト デザート	(冷凍)、七分つき米、なたね油、有機キヌア		ん、ピーマン、かんてん (粉)、夜用デザート	ゆ、食塩、こしょう	316.3(220.2)
	水			and an analysis of the second analysis of the second analysis of the second and an analysis of the second and an analysis of the second and an analysis of t		E	7.7(5.4) 9.5(6.6)
29							
			米、じゃがいも、七分つき	豚小間肉、生揚げ、挽きわ	ほうれんそう、にんじん、	しょうゆ、みりん	0.7(0.5) 302.5(211.7)
16		ごはん 家常豆腐 ほうれん草の納豆和え デザート	米、有機キヌア、なたね 油、三温糖、片栗粉	り納豆、米みそ(淡色辛み そ)	たまねぎ、ピーマン、干し しいたけ、かんてん		
	木				(粉)、夜用デザート		10.5(7.3)
30					В		7.3(5.1)
			米、七分つき米、なたね	かれい、調製豆乳、ごま	きゅうり、にんじん、切り	酢、食塩、カレー粉	0.5(0.4)
17		ごはん 白身魚のコーンフライ(カレー 味)	油、米粉、コーンフレー ク、有機キヌア、砂糖		干しだいこん(4倍)、かんてん(粉)、夜用デザー		346.5(242.6)
	金				F		13.3(9.3)
31		切干大根のサラダ デザート					8.2(5.7)
			米、七分つき米、砂糖、有	鶏ひき肉、ごま	こまつな、えのきたけ、に	しょうゆ、酒、みりん、食	0.6(0.4)
		ごはん えのき入りつくね 小松菜の磯和え デザート	機キヌア、なたね油	-	んじん、かんてん(粉)、 あおのり、夜用デザート	塩、こしょう	308.6(216.1)
28							14.0(9.8)
							7.4(5.2)
V ±0 ←)献立を変更することがあ					0.6(0.4)

※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

※栄養価は、()が3歳未満児で記載してあります。

※21日(火)はお誕生日会のため、特別おやつとなります。

※ご飯の中には「胚芽押麦、胚芽米、キヌア、寒天」が入っています。

※市販菓子は自然の素材だけを原料に、合成着色料・保存料・化学調味料を一切使用していない安全なお菓子を出しています。

