	17年1	Ur.	3		<u> </u>	WSI	きたひだまり保育園
日	時間帯		   献立	 黄		料名	
曜	时间市			<u></u> 熱と力になるもの	が 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの	その他
1	昼食	1	麦入りごはん	米、押麦	一直で向い音になるもの	体の調子を歪んるもの	C 071E
水		2	チンゲン菜の中華スープ	八八十爻		チンゲン菜、生椎茸	昆布(だし用)、中華だしの素、醤油、塩
		3	チンゲン菜の中華スープ 酢鶏	三温糖、油、片栗粉、ごま油	鶏もも肉	玉ねぎ、人参、たけのこ(水煮)、ピーマン	醤油、ケチャップ、酢
		4	ブロッコリーのナムル	白ごま、ごま油、三温糖	7.55	ブロッコリー、しめじ	置油
		(5)	バナナ			バナナ	
	午後おやつ	1	牛乳		牛乳		
		2	いちごジャムサンド	プルマンホワイト		いちごジャム	
2	昼食	1	麦入りごはん	米、押麦			
木		2	豆腐となめこの味噌汁		木綿豆腐	なめこ、長ねぎ	米みそ、煮干し、昆布(だし用)
		3	おろしハンバーグ	ドライパン粉、三温糖	豚ひき肉、豆乳(無調整)	大根、玉ねぎ	醤油、みりん風、塩、こしょう
		4	小松菜の和え物	白ごま、三温糖		もやし、小松菜、きゅうり、人参 オレンジ	
	午後おやつ		オレンジ			<i>オレ</i> フン	
	干技のドラ	2	ー丸 チーズ入りお好み焼き	  小麦粉、油、三温糖	チーズ、豚ひき肉、かつお節	キャベツ 人参	ケチャップ、中濃ソース、ベーキングパウダー
3	昼食	1	麦入りごはん	<u>小支机、川、一温福</u>   米、押麦	フース、MOC内、M·フの助		ファドラフ、中版フ ハハ コンフハフン
3 金		2	厚揚げと大根の味噌汁	八八八文	厚揚げ、カットわかめ	大根	米みそ、煮干し、昆布(だし用)
		(3)	鮭の南蛮清け	油、揚げ油、米粉、三温糖	  生鮭	玉ねぎ、きゅうり、人参	酢、塩
		<u>ă</u>	さつま芋の甘煮	さつま芋、三温糖			酢、塩 醤油
		(5)	オレンジ			オレンジ	
	午後おやつ	1	さつま芋の甘煮オレンジ牛乳		牛乳		
		(2)	はつとつ風つとん	干しうどん、油	豚もも肉	かぼちゃ、人参	米みそ、かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、みりん風
4 土	昼食		ごはん	术		±, ~"	
I		(V)	かぶのすまし汁 鶏肉の味噌焼き		油揚げ	かぶ 生姜	かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩
		(A)		ごま油  油	鶏もも肉  ベーコン	王安 チンゲン菜、もやし、人参	米みそ、みりん風 醤油、塩、こしょう
	午後おやつ			<u>/</u>	<u>ハーコフ                                    </u>	, ファン <del>素、</del> ひとし、八参	
I		$\widetilde{\otimes}$	マフィン	マフィン	1 30		
		<u>3</u>	ぱりんこ	ぱりんこ			
6	昼食	1	麦入りごはん	米、押麦			
6 月		2	大根としめじの味噌汁			大根、しめじ、ごぼう、万能ねぎ	
		3	鶏肉のマーマレード焼き	マーマレード	鶏もも肉	にんにく、生姜	醤油、酒
1			白莖とほうれん昔のごま和え	白ごま、三温糖		白菜、ほうれん草、人参	醤油
1		(5)	オレンジ		45回	オレンジ	
	午後おやつ		午乳	プルマンホワイト、バター、三温糖	午乳   キャッ		
7	日会		きなこトースト ごはん	ブルマンボワイト、ハター、三温糖    米	さな粉		
人	昼食	(A)	ナーキギの味噌汁	木 さつま芋	油揚げ	切干大根、玉ねぎ	米みそ、昆布(だし用)、煮干し
		(3)	さつま芋の味噌汁 鶏肉の照り焼き	こう& <del>す</del>  三温糖	鶏もも肉	生姜	置油、酒、みりん風
		4	キャベツのサラダ	油、三温糖、コーン缶		キャベツ、人参	<b>古人</b>
		(5)	オレンジ			オレンジ	HI ( 'AM
	午後おやつ	1	牛乳		牛乳		
		2	ブルーベリーサンド	プルマンホワイト		ブルーベリージャム	
8水	昼食	1	ごはん	米	4		
水		(2)	切干大根の味噌汁	一、中小市	カットわかめ	長ねぎ、切干大根	米みそ、煮干し、昆布(だし用)
		3	かじきのにんにく醤油焼き五目煮豆	三温糖	かじき	にんにく	醤油、みりん風  醤油、みりん風、かつお節(だし用)
		(A)	五日急豆  バナナ	糸こんにゃく、油、三温糖	大豆水煮、鶏もも肉、乾燥ひじき	ごぼう、人参、さやいんげん  バナナ	香油、みりん風、かつの即(たし用)
	午後おやつ		インフーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー		牛乳		
	1 200 ( )	$\overset{\circ}{2}$	ほうれん草とチーズのスコーン	小麦粉、バター、三温糖	牛乳、ピザ用チーズ	ほうれん草	ベーキングパウダー、塩
9	昼食	1	ほうれん草とチーズのスコーン ふきよせごはん	もち米、米、里芋、三温糖	油揚げ	しめじ、人参	醤油、昆布(だし用)、塩
9 木		2	キャベツのすまし汁			キャベツ、えのき茸、長ねぎ	かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩
		3	豆腐入り松風焼き	ドライパン粉、白ごま、三温糖		玉ねぎ	酒、米みそ、塩
1		4	キャベツのすまし汁 豆腐入り松風焼き おかか和え		かつお節	もやし、小松菜、人参	醤油
1		(5)	ハナナ		   <del> </del>	バナナ	
1	午後おやつ	<b>⊘</b>	午乳  コーンフレークボール	さつま芋、コーンフレーク、三温糖	牛乳  生クリー/、生乳		
10	尽合		<u>コーププレーグホール                                   </u>	大、押麦	<del>エフソーム、十孔</del> 		
金	一 空 及	<u>Q</u>	女人りこはん   かぼちゃスープ	//\\ )TX		かぼちゃ、白菜、玉ねぎ	昆布(だし用)、コンソメ、塩、こしょう
314		<u>3</u>	チキンカツ	  ドライパン粉、小麦粉、揚げ油、三温糖	鶏もも肉		ケチャップ、中濃ソース、塩、こしょう
		4	コーンキャベツサラダ	コーン缶、油、三温糖		キャベツ、人参	酢、塩
1		(5)	オレンジ			オレンジ	
1	午後おやつ	1	牛乳		牛乳		
	<u> </u>	(2)	あんかけラーメン	焼きそばめん、片栗粉、ごま油、油	豚もも肉	チンゲン菜、人参、生椎茸	醤油、昆布(だし用)、中華だしの素、塩
11	설茛		ごはん	米	).   1.   1.   1.   1.   1.   1.   1.   1	トゥオ エカギ	   少 1
I		3	なすの味噌汁 豚肉と大根の煮物	冲 二油棒 一十分	油揚げ  豚もも肉	なす、玉ねぎ	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、みりん風、かつお節(だし用)
1			豚肉と人恨の魚物  きゅうりとえのきの酢の物	油、三温糖、ごま油 三温糖	豚もも肉  カットわかめ	大根、人参 きゅうり、えのき茸	番油、みりん風、かつの即(たし用)    酢、醤油
1	午後おやつ	1	牛乳		<del>                                    </del>	<u> </u>	山、芦州
I		2	マーマレードジャムサンド	プルマンホワイト、マーマレード	1		
14	昼食	(1)	さつま芋のカレー	米、さつま芋、押麦、油	豚もも肉	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜	カレールウ
火		2	切干大根としらすのサラダ	油、三温糖	釜揚げしらす、カットわかめ	人参、切干大根	酢、醤油
		3	棒チーズ		チーズ		
I			グレープフルーツ			ク゛レーフ゜ フルーツ	
1	午後おやつ	$\bigcirc$	牛乳  レーズンの蒸しパン	小事物 二油棒 バタ	牛乳  牛乳  カー	   →"~ .	ゕ゙゠+ヽゖ゙ゕ゚゚゚゚゙゙゙゙゙゙゙゚ゕ゚゚゚゚゚゙
15	昼食		レースフの蒸しハフ  ごはん	<u>小麦粉、三温糖、バター</u> 米	牛乳、スキムミルク	レーズン	ベーキングパウダー
15 水	空民		こはん  舞茸と里芋の味噌汁	不 里芋		舞茸、万能ねぎ	   米みそ、煮干し、昆布(だし用)
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		(A)	舞りの 主力の が	<del>王 丁</del>   米粉、油、三温糖	  鶏もも肉	舜耳、万郎183  玉ねぎ	塩、こしょう、酢、醤油
		4	白菜と小松菜のおひたし	1 m/2 、/出 、 — /皿 1/旧	ניין ט ט פייגן	白菜、小松菜、人参	醤油、かつお節(だし用)
Ī		<u>(5)</u>	バナナ			パナナ	
	午後おやつ	1	牛乳		牛乳		
		2	高野豆腐のドーナッツ	小麦粉、三温糖、揚げ油、バター	牛乳、高野豆腐		ベーキングパウダー
16 木	昼食	1	ごはん	米	\h+H \_'\	IT > 40 / **	
木		(2)	じゃが芋とほうれん草のすまし汁	じゃが芋	油揚げ	ほうれん草 生姜	かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩
		<u>ග</u>	さばの味噌煮	三温糖ごま油、三温糖	さば	土安  生や 、人会 ピーフン	米みそ、酒、みりん風、醤油
		J)(F)	カラフルきんぴら バナナ	〜 み畑、二畑惘		もやし、人参、ピーマン バナナ	醤油、みりん風
1	午後おやつ		ハノノ   <b>牛</b> 乳			(1)	
I	1 1207 7	Ø ⊕	オレンジムース	三温糖		  オレンジ天然果汁、マーマレードジャム	
		<u>3</u>	オレンジムース クラッカー	一/ <sup>価/信</sup>   クラッカー			
		. 🕶			•	·	·

日	n+ 00 +++		+ 15 - 1-		材 料 名		
曜	時間帯		献立	黄 熱と力になるもの	赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの	その他
17 金		2	ごま塩ごはん 白菜の味噌汁 すき焼き風煮 スティックきゅうり オレンジ 牛乳 パンプキンサンド ごはん かぶのすまし汁	米、黒ごま白滝、三温糖、油	木綿豆腐、豚もも肉	白菜、しめじ、万能ねぎ 玉ねぎ、人参、生椎茸 きゅうり オレンジ	塩 米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、みりん風、酒、かつお節(だし用) 塩
	午後おやつ	1	牛乳 パンプキンサンド	  デュラムファイン、三温糖、バター	牛乳	かぼちゃ	
18 ±	午後おやつ	<u>4</u>		米 ごま油 油 マフィン	油揚げ 鶏もも肉 ベーコン 牛乳	かぶ 生姜 チンゲン菜、もやし、人参	かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩米みそ、みりん風醤油、塩、こしょう
20	尽合	<u>3</u>	マフィン ぱりんこ 麦入りごはん	ぱりんこ 米、押麦			
20月		2	大根としめじの味噌汁 鶏肉のマーマレード焼き 白菜とほうれん草のごま和え オレンジ 牛乳	  マ―マレ <b>ー</b> ド	鶏もも肉 牛乳	大根、しめじ、ごぼう、万能ねぎ にんにく、生姜 白菜、ほうれん草、人参 オレンジ	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、酒 醤油
		(2)	さなこトースト	プルマンホワイト、バター、三温糖	十孔  きな粉		
21 火	昼食	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + +	ごはん さつま芋の味噌汁 鶏肉の照り焼き キャベツのサラダ オレンジ 牛乳 ブルーベリーサンド ごはん	米 さつま芋 三温糖 油、三温糖、コーン缶	油揚げ 鶏もも肉 チーズ	 切干大根、玉ねぎ 生姜  キャベツ、人参  オレンジ	米みそ、昆布(だし用)、煮干し 醤油、酒、みりん風 酢、塩
	午後おやつ	1	牛乳 ブルーベリーサンド	プルマンホワイト	牛乳	ブルーベリージャム	
水		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	切干大根の味噌汁 かじきのにんにく醤油焼き 五目煮豆 バナナ	米	カットわかめ かじき 大豆水煮、鶏もも肉、乾燥ひじき 牛乳	長ねぎ、切干大根 にんにく	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、みりん風 醤油、みりん風、かつお節(だし用)
	午後おやつ	2	十名 ほうれん草とチーズのスコーン	小麦粉、バター、三温糖	牛乳、ピザ用チーズ	  ほうれん草   玉ねぎ、人参、にんにく、生姜	ベーキングパウダー、塩
23	昼食	10004	ほうれん草とチーズのスコーン さつま芋のカレー 切干大根としらすのサラダ 棒チーズ グレープフルーツ	米、さつま芋、押麦、油油、三温糖	豚もも肉 釜揚げしらす、カットわかめ チーズ	玉ねぎ、人参、にんにく、生姜 人参、切干大根 グレープフルーツ	カレールウ 酢、醤油
	午後おやつ	(1)	牛乳  レーズンの蒸しパン	  小麦粉、三温糖、バター	牛乳  牛乳、スキムミルク	レーズン	ベーキングパウダー
24 金		(1) (A) (C)	麦入りごはん かぼちゃスープ チキンカツ コーンキャベツサラダ オレンジ 牛乳	米、押麦ドライパン粉、小麦粉、揚げ油、三温糖コーン缶、油、三温糖		かぼちゃ、白菜、玉ねぎ キャベツ、人参 オレンジ	昆布(だし用)、コンソメ、塩、こしょう ケチャップ、中濃ソース、塩、こしょう 酢、塩
	午後おやつ	1	牛乳 あんかけラーメン	焼きそばめん、片栗粉、ごま油、油	牛乳 豚 <i>丰</i> . <i>丰</i> .肉	チンゲン菜、人参、生椎茸	醤油、昆布(だし用)、中華だしの素、塩
25 土	昼食	$\bigcirc$	ごはん なすの味噌汁 豚肉と大根の煮物 きゅうりとえのきの酢の物	米油、三温糖、ごま油	油揚げ 豚もも肉 カットわかめ 牛乳	なす、玉ねぎ 大根、人参 きゅうり、えのき茸	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、みりん風、かつお節(だし用) 酢、醤油
25		(2)	マーマレードジャルサンド	プルマンホワイト、マーマレード	770		
27		$(\mathfrak{S})$	麦入りごはん 厚揚げと大根の味噌汁 鮭の南蛮漬け さつま芋の甘煮 オレンジ	米、押麦 油、揚げ油、米粉、三温糖 さつま芋、三温糖	厚揚げ、カットわかめ 生鮭	大根 玉ねぎ、きゅうり、人参 オレンジ	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 酢、塩 醤油
	午後おやつ	2	午乳  ほうとう風うどん	干しうどん、油	牛乳 豚もも肉	  かぼちゃ、人参	米みそ、かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、みりん風
28 火		2	ふきよせごはん キャベツのすまし汁 豆腐入り松風焼き おかか和え バナナ	もち米、米、里芋、三温糖ドライパン粉、白ごま、三温糖	油揚げ 鶏ひき肉、木綿豆腐 かつお節	しめじ、人参 キャベツ、えのき茸、長ねぎ 玉ねぎ もやし、小松菜、人参 バナナ	醤油、昆布(だし用)、塩 かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩 酒、米みそ、塩 醤油
	午後おやつ	1	牛乳コーンフレークボール	さつま芋、コーンフレーク、三温糖	牛乳 生乳		
29 水	昼食		豆腐入り松風焼き おかか和え バナナ 牛乳 コーンフレークボール ごはん 舞茸と里芋の味噌汁 鶏肉のオニオンソース 白菜と小松菜のおひたし バナナ	米里芋米粉、油、三温糖	<u>キャックーム、キ乳</u> 鶏もも肉	舞茸、万能ねぎ 玉ねぎ 白菜、小松菜、人参 バナナ	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 塩、こしょう、酢、醤油 醤油、かつお節(だし用)
	午後おやつ	1	午乳 高野豆腐のドーナッツ	小麦粉、三温糖、揚げ油、バター	牛乳		ベーキングパウダー
30	昼食	10046	ごはん じゃが芋とほうれん草のすまし汁 さばの味噌煮 カラフルきんぴら バナナ	米	油揚げ さば	ほうれん草 生姜 もやし、人参、ピーマン バナナ	かつお節(だし用)、昆布(だし用)、醤油、塩 米みそ、酒、みりん風、醤油 醤油、みりん風
	午後おやつ	1	牛乳 オレンジムース	三温糖	牛乳 ヨーグルト(無糖)、生クリーム、ゼラチン	オレンジ天然果汁、マーマレードジャム	
31	昼食	3	クラッカー	クラッカー   米、黒ごま			
31 金	左後 わゆっ	) (A) (B) (E)	こま塩こはん 白菜の味噌汁 すき焼き風煮 スティックきゅうり オレンジ 牛乳 ハロウィンクッキー スは、午前のおやつとして	白滝、三温糖、油	木綿豆腐、豚もも肉	白菜、しめじ、万能ねぎ 玉ねぎ、人参、生椎茸 きゅうり オレンジ	米みそ、煮干し、昆布(だし用) 醤油、みりん風、酒、かつお節(だし用) 塩
	十仮めやつ	$\overset{\cup}{\mathbb{Z}}$	午乳 ハロウィンクッキー	  小麦粉、バター、三温糖、粉糖	牛乳 牛乳		ココア
	<b>☆到日</b>	クニ	うスは、午前のおやつとして			의 18	<b>4</b> 加目

※乳児クラスは、午前のおやつとして、牛乳がつきます。 ※園の行事、その他の都合で、献立を変更する場合があります。

栄養価	乳児			幼児		
木食川	エネルギー	たんぱく質	脂質	エネルギー	たんぱく質	脂質
目標値(後期)	495kcal	19.5g	15.5g	560kcal	22.5g	16.2g
今月の平均値	493kcal	21.4g	16.7g	558kcal	23.5g	17.0g