	* **	b						• •	•	•
リトルキッ 昼食			3色食品群 血や肉や骨に	体の調子を	3色食品群以外の 使用食材	午前おやつ(1~2歳児のみ) 午後おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	2歳児 アレルギー	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	歳児 アレルギー
メ	鉄分強化!ふりかけご飯 カラスカレイの香草パン粉焼き 炒り粉豆腐 みそ汁(玉ねぎ・油揚げ) フルーツ(りんご)	熱や力になるもの ご飯・じゃが芋・パン 粉・砂糖・小魚すなっ く・小麦粉・油	なるもの カラスカレイ・牛乳・鶏肉・豚肉・粉豆腐・味噌・油揚げ	整えるもの あおさ粉・キャベツ・パ セリ・りんご・玉ねぎ・人 参	ウスターソース・ケチャップ・ふりかけ・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	年乳 小魚すなっく 年乳 お好み焼き	型分 563 kcal 24.6 g 22.1 g 72.8 g 1.1 g	(乳腺・小麦・麻花生・そ はえび・かに・くろか) 乳・小麦	707 kcal 30.6 g 27.3 g 92.7 g 1.4 g	(乳・卵・小麦・常花生・ は・えび・かに・くるか) 乳・小麦
2 日	ご飯 豚肉と野菜のおかかみそ炒め 大根とトマトのサラダ すまし汁(ソーメン・しめじ)	かぼちゃ&にんじんリ ング・ごま油・ご飯・ ソーメン・砂糖・小麦 粉・油	花かつお・牛乳・鶏 肉・豚肉・味噌	しめじ・トマト・ピーマン・ 玉ねぎ・人参・大根・白 菜	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・水・精製 塩	牛乳 かぽちゃ&にんじんリング 牛乳 ミニチャーハン風		乳·小麦		乳・小麦
イベント献立	●そぼろひなちらし寿司 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し みそ汁(かばちゃ・長ねぎ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・とうもろこしすなっく・バター・砂糖・ 米粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・豆乳・味 噌・茹小豆缶	オレンジ・かぼちゃ・キヌ サヤ・コーン・チンゲン 菜・れんこん・黄桃缶・ 玉ねぎ・人参・長ねぎ	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳 とうもろこしすなっく 牛乳 ひな祭り☆ 桃と小豆の米粉ケーキ	478 kcal 16.2 g 14.0 g 75.2 g 1.3 g	乳•小麦	593 kcal 19.4 g 16.3 g 96.0 g 1.6 g	乳•小麦
4 火	ご飯 豆腐と豚肉のとろみ煮 さつま芋ときゅうりのひじきサラダ みそ汁(なす・なめこ)	ごませんべい・ご飯・さ つま芋・砂糖・焼ふ・ 片栗粉・油	きな粉・牛乳・豆乳・豆 腐・豚肉・味噌	きゅうり・なす・なめこ・ひ じき・りんご・玉ねぎ・人 参・水菜	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 ごませんべい 牛乳 きな粉おふレンチ フルーツ(りんご)	469 kcal 19.4 g 16.2 g 68.2 g 0.9 g	乳·小麦	575 kcal 23.6 g 19.0 g 85.5 g 1.1 g	乳·小麦
5 水	ツナビラフ 鶏肉のマカロニみそグラタン風 スープ(キャベツ・ごぼう) ヨーグルト	いわしせんべい・ご 飯・バター・パン粉・マ カロニ・砂糖・小麦粉	ツナフレーク缶・ヨー グルト・牛乳・鶏肉・豆 乳・味噌	オレンジ・かぼちゃ・キャ ベツ・グリンピース・コー ン・ごぼう・レーズン・玉 ねぎ	出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 いわしせんべい 牛乳 かぼちゃ茶巾 フルーツ(オレンジ)	485 kcal 18.5 g 14.9 g 75.5 g 1.0 g	乳・小麦	597 kcal 22.3 g 17.4 g 95.2 g 1.2 g	乳•小麦
6 木	ご飯 鮭のごま衣焼き 大根の信田煮 みそ汁(花ふ・ワカメ) フルーツ(不知火)	ごま・ごま油・ご飯・ソ フトな塩せん・花ふ・ 砂糖・小麦粉・片栗 粉・油	牛乳・鶏肉・鮭・豆乳・ 味噌・油揚げ	ワカメ・玉ねぎ・小松菜・ 人参・大根・不知火(し らぬい)	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳 ソフトな塩せん 牛乳 肉まん風	508 kcal 22.8 g 16.6 g 70.2 g 1.5 g	乳·小麦	629 kcal 28.2 g 19.8 g 88.0 g 1.8 g	乳•小麦
7 金	肉野菜あんかけうどん キャベツとアスパラのしらすサラダ フルーツ(りんご)	うどん・ごま油・ご飯・砂糖・小魚せんべい・ 片栗粉・油	しらす干し・チーズ・牛 乳・豚肉	キャベツ・きゅうり・グリー ンアスパラ・グリンピー ス・チンゲン菜・りんご・ 人参・長ねぎ	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 小魚せんべい 牛乳 チーズ入りふりかりすおにぎり 塩もみきゅうり	462 kcal 19.2 g 15.3 g 65.2 g 1.4 g	乳·小麦	564 kcal 23.4 g 18.1 g 80.9 g 1.8 g	乳•小麦
8 ±	ご飯 鶏肉と野菜の土佐煮 さつま芋とごぼうの金平炒め みそ汁(豆腐・焼ふ)	ご飯・さつま芋・しらす &わかめせんべい・ 砂糖・小麦粉・焼ふ・ 片栗粉・油	花かつお・牛乳・鶏 肉・豆乳・豆腐・味噌	ごぼう・ほうれん草・レー ズン・玉ねぎ・小松菜・ 人参	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油	牛乳 L6す&わかめせんべい 牛乳 ほうれん草の蒸しパン	528 kcal 20.6 g 15.8 g 80.4 g 1.2 g	乳•小麦	657 kcal 25.4 g 18.8 g 102.3 g 1.5 g	乳•小麦
9 日	ご飯 白糸タラのから揚げ 鶏レバーの野菜炒め みそ汁(白菜・じゃが芋) フルーツ(オレンジ)	ごま・ご飯・じゃが芋・ ほうれん草と小松菜せ んべい・砂糖・小麦 粉・片栗粉・油	シロイトタラ・牛乳・鶏 レバー・豆乳・味噌・ 茹小豆缶	オレンジ・ピーマン・寒 天・玉ねぎ・人参・白菜	酒・出し汁・醤油・水	牛乳 ほうれん草と小松葉せんべい 牛乳 豆乳ごま寒天あんこのせ	448 kcal 20.6 g 13.4 g 65.8 g 1.0 g	乳•小麦	545 kcal 25.2 g 15.5 g 81.5 g 1.2 g	乳•小麦
10 月	鉄分強化! ふりかけご飯 豆腐と鶏肉のみそ煮	おこめリング・ご飯・マ カロニ・わかめせんべ い・砂糖・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・豆 腐・味噌・油揚げ	インゲン・ほうれん草・玉 ねぎ・人参・切干大根・ 長ねぎ	ふりかけ・酒・出し汁・醤油・精製塩	牛乳 わかめせんべい 牛乳 マカロニきなこ おこめリング		乳·小麦		乳·小麦
11 火	ご飯 豚肉のキャペツ蒸し きゅうりのごま和え みそ汁(チンゲン菜・えのき茸)	ごま・ごま油・ご飯・ じゃが芋・バター・砂 糖・小魚すなっく・片 栗粉・油	牛乳・豆乳・豚肉・味噌・冷蔵ベビーチーズCa+Fe	あおさ粉・えのき茸・キャ ベツ・きゅうり・チンゲン 菜・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢・水・精製 塩	牛乳 小魚すなっく 牛乳 磯辺チーズ芋もち風		乳·小麦		乳·小麦
12 水	ご飯 助宗タラの煮付け かぼちゃのささみ炒め みそ汁(もやし・花ふ) フルーツ(バナナ)	イチゴジャム・かぼ ちゃ&にんじんリン グ・ごま油・ご飯・花 ふ・砂糖・片栗粉	スケソウタラ・牛乳・鶏 肉・豆乳・味噌	かぼちゃ・バナナ・みか ん缶・もやし・寒天・人 参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出 し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 かぽちゃ&にんじんリング 牛乳 寒天ポンチ		乳·小麦		乳·小麦
13 木	ご飯 チキンストロガノフ風	ご飯・スパゲッティ・とう もろこしすなっく・砂 糖・小麦粉・油	牛乳·鶏肉	しめじ・チンゲン菜・ピー マン・ワカメ・玉ねぎ・人 参・大根	SBカレーの王子さま顆 粒・ウスターソース・ケ チャップ・ベーキングバ ウダー・酒・出し汁・醤 油・酢・水・精製塩	牛乳 とうもろこしすなっく 牛乳 カレーピザ風		乳·小麦		乳·小麦
イベント 献立	●ホワイトデー☆クリームライストマトとアスパラのツナサラダスープ(さつま芋・ごぼう)フルーツ(オレンジ)	ごませんべい・ごま 油・ご飯・さつま芋・り んごジャム・砂糖・小 麦粉・油	おから・ツナフレーク 缶・牛乳・豆乳・豚肉	オレンジ・グリーンアス パラ・コーン・ごぼう・トマ ト・玉ねぎ・小松菜・人参	SBシチューの王子さま 顆粒・ベーキングパウ ダー・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳 ごませんべい 牛乳 おからホットケーキ		乳·小麦		乳·小麦
15 土	鉄分強化!ふりかけご飯 カラスカレイの香草パン粉焼き 炒り粉豆腐 みそ汁(玉ねぎ・油揚げ) フルーツ(りんご)	いわしせんべい・ご 飯・じゃが芋・パン粉・ 砂糖・小麦粉・油	カラスカレイ・牛乳・鶏 肉・豚肉・粉豆腐・味 噌・油揚げ	あおさ粉・キャベツ・パ セリ・りんご・玉ねぎ・人 参	ウスターソース・ケチャップ・ふりかけ・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳 いわしせんべい 牛乳 お好み焼き		乳・小麦		乳·小麦
年齢 ~5 歳 ~2 歳	給与栄養目標量 エネルキー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分 585/24.1/16.2/85.5/1.6未満 485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	エネルギーkcal 607 491	たんぱく質g 24.7 20.2	当月平均給与栄養量 脂質g 19.0 16.0	炭水化物g 90.1 71.5	塩分g 1.5 1.2		食べ物は	 ひ ひ ♪ 良く幅んで食べましょ	う。良く噛
		なって花が	- A) _			、虫歯予防や消化の負 いと言われています。	umaras V

を 食

豚肉と野菜のおかかみそ炒め

チンゲン菜とれんこんの煮浸し

すまし汁(ソーメン・しめじ)

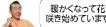
月 みそ汁(かぼちゃ・長ねぎ)

フルーツ(オレンジ)

大根とトマトのサラダ

019110101911010

タイヘイ(株) 広探サポーター 林家たい平師匠 🥢

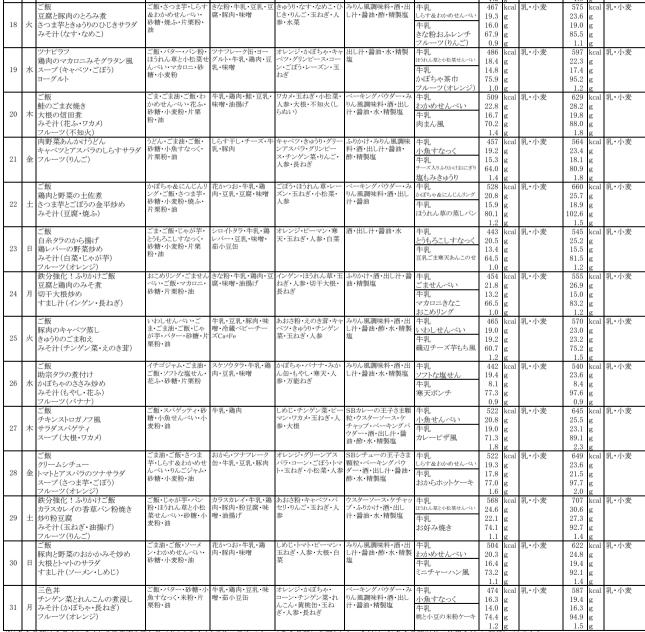












3色食品群以外の

使用食材

汁·醬油·酢·水·精製

ん風調味料・酒・出し

血や肉や骨に

・ソフトな塩せん・砂肉・豚肉・味噌

ご飯・バター・砂糖・小 牛乳・鶏肉・豆乳・味 魚せんべい・米粉・片 噌・茹小豆缶

糖・小麦粉・油

体の調子を

整えるもの

玉ねぎ・人参・大根・白

オレンジ・かぼちゃ・ コーン・チンゲン菜・れ んこん・黄桃缶・玉ね

ぎ・人参・長わぎ

エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分

20.3 g

16.3 g

75.6

479 kcal 乳·小麦

16.3

73.2

アレルギ

622

24.8

19.4

92.1

587 k

19.4

94.9

アレルギ

cal 乳·小麦

al 乳·小麦

F前なやつ(1~2番児の2

午後おやつ

ニチャーハン風

フトな塩せん

魚せんべい

と小豆の米粉ケー

※3色食品群は食品中に含まれる栄養素を見た目で分かりやすくする為の目安です。 3色食品群に分類されない食材は、「3色食品群以外の使用食材」に記載しております。 ※調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限ります。また、コンタミ等のアレルギーの詳細は「予定献立表」でご確認下さい。 ※都合により、献立を変更する場合がございます。

※1~2歳児の栄養価は、午前おやつ・昼食・午後おやつの合計栄養価になります。