y F F		115		3色食品群	***	*	<u>₹</u>	1~2歳児		3~5歳児	
・ルキッズ	昼食	81119	熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの	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 塩分	アレルギー (乳成分・卵・小皮・落花 生・そば・えび・かに・くる み)	エネルギー たんぱく賞 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー
1	土	鉄分強化! ふりかけご飯 鶏肉のから揚げたれがらめ 白菜の煮浸し みそ汁(ほうれん草・しめじ)	ご飯・じゃが芋・ソフト な塩せん・砂糖・小麦 粉・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・豆乳・味噌	しめじ・ほうれん草・人 参・生姜・白菜	ふりかけ・ベーキングパ ウダー・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・水	牛乳   ソフトな塩せん   牛乳   きな粉蒸しパン	501 kcal 19.7 g 17.6 g 71.7 g 1.4 g	乳成分·小 麦	620 k 24.0 g 21.2 g 90.0 g 1.6 g	
2	B	ご飯 高野豆腐の豆乳クリーム焼き 鶏レバーのケチャップ煮 スープ(かぶ・ワカメ)	うどん・ご飯・パン粉・砂糖・小魚せんべい・ 小麦粉・片栗粉・油	ツナフレーク缶・牛 乳・鶏レバー・鶏肉・ 高野豆腐・豆乳	かぶ・キャベツ・コーン・ バセリ・ワカメ・玉ねぎ・ 小松菜・人参	ケチャップ・みりん風調 味料・酒・出し汁・醤油・ 水・精製塩	牛乳 小魚せんべい 牛乳 ミニ肉うどん	508 kcal	乳成分·小 麦		
3	月	カレーライス マカロニサラダ スープ(れんこん・白菜) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・しらす &わかめせんべい・マ カロニミックス・砂糖・ 油	牛乳·豆乳·豚肉·茹 小豆缶	オレンジ・きゅうり・パブリ カ赤・れんこん・黄桃 缶・寒天・玉ねぎ・人参・ 白菜	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	牛乳 しらす&わかめせんべい 牛乳 豆乳フルーツと小豆の二色寒天	492 kcal	乳成分·小 麦		
4	火	ご飯 助宗タラの竜田焼き キャベツと鶏肉の煮物 みそ汁(花ふ・ワカメ) アップルゼリー	ご飯・ほうれん草と小 松菜せんべい・花ふ・ 砂糖・小麦粉・片栗 粉・油	スケソウタラ・牛乳・鶏肉・豆乳・粉豆腐・味噌	キャベツ・ほうれん草・り んごジュース・レーズン・ ワカメ・寒天・人参	ベーキングパウダー・み りん風調味料・出し汁・ 醤油・水	牛乳 ほうれん草と小松葉せんべい 牛乳 カラメルがけ粉豆腐のレーズンケーキ	496 kcal	乳成分·小 麦	J	
5	水	けんちんうどん かぼちゃと豚肉のとろみ煮 フルーツ(柿)	うどん・ご飯・わかめせ んべい・砂糖・片栗 粉・油	チーズ・牛乳・豆腐・ 豚肉	かぼちゃ・きゅうり・しめ じ・柿・人参・大根・長ね ぎ	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	牛乳 わかめせんべい 牛乳 チーズ入りふりかけおにぎり 塩もみきゅうり		乳成分·小 麦		
6	木	ご飯 カラスカレイの甘酢漬け 小松菜のごま和え みそ汁(かぶ・油揚げ) ヨーグルト	ごま・ご飯・さつま芋・砂糖・小魚すなっく・ 片栗粉・油		かぶ・パプリカ黄・りん 'ご・寒天・玉ねぎ・小松 菜・人参	酒・出し汁・醤油・酢・水	牛乳 小魚すなっく 牛乳 さつま芋ようかん フルーツ(りんご)	476 kcal 14.9 g 15.5 g 75.7 g 0.9 g	乳成分·小 麦	590 k 17.6 g 18.4 g 96.7 g 1.1 g	
7	金	ご飯 豆腐と鶏肉のみそ煮 きゅうりとコーンのツナサラダ すまし汁(ほうれん草・ソーメン)	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	ツナフレーク缶・牛 乳・鶏肉・豆乳・豆腐・ 味噌・茹小豆缶	きゅうり・コーン・ほうれん草・玉ねぎ・人参・水菜	ベーキングパウダー・出 し汁・醤油・酢・精製塩	牛乳 かぽちゃ&にんじんリンク 牛乳 ふんわりどら焼き		乳成分·小 麦	610 k 25.0 g 20.0 g 87.6 g 1.6 g	
8	土	鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラの照り焼き 豚じゃが みとさ汁(玉ねぎ・インゲン) フルーツ(柿)	ご飯・じゃが芋・とうも ろこしすなっく・バ ター・砂糖・小麦粉・ 片栗粉・油	スケソウタラ・牛乳・豆乳・豚肉・味噌	インゲン・かぼちゃ・グリ ンピース・トマト・りんご・ レーズン・柿・玉ねぎ・人 参	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油	牛乳 とうもろこしすなっく 牛乳 スイートパンプキン フルーツ(りんご)	467 kcal	乳成分·小 麦		
9	F	ご飯 鶏肉と野菜の醤油炒め 切干大根サラダ みそ汁(焼ふ・しめじ)	ごま・ごませんべい・ご ま油・ご飯・砂糖・焼 ふ・米粉・片栗粉・油・ 里芋	牛乳·鶏肉·味噌	キャベツ・コーン・しめ じ・玉ねぎ・人参・切干 大根	酒・出し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	牛乳   ごませんべい   牛乳   里芋の五平餅風		乳成分·小 麦	574 k 21.2 g 18.8 g 86.0 g 1.4 g	
10	月	ご飯 白糸タラのパン粉焼き 玉ねぎの根菜煮 みそ汁(白菜・油揚げ) フルーツ(りんご)	イチゴジャム・いわし せんべい・ごま油・ご 飯・バター・パン粉・砂 糖・小麦粉・油	シロイトタラ・花かつ お・牛乳・豆乳・味噌・ 油揚げ	チンゲン菜・りんご・レー ズン・れんこん・玉ねぎ・ 人参・白菜	ベーキングパウダー・み りん風調味料・出し汁・ 醤油・水・精製塩	牛乳 いわしせんべい 牛乳 ふんわりスコーン		乳成分·小 麦		
11	火	ご飯 豚肉のケチャップがらめ かぶとコーンのサラダ スープ(豆腐・長ねぎ)	ご飯・ソフトな塩せん・ バター・砂糖・焼ふ・ 油	牛乳・豆乳・豆腐・豚 肉・冷蔵ベビーチー ズCa+Fe	かぶ・コーン・パセリ・玉 ねぎ・人参・長ねぎ	ウスターソース・ケチャップ・酒・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	牛乳 ソフトな塩せん 牛乳 カラメル風おふラスク 鉄分強化チーズ	453 kcal	乳成分·小 麦		
12	水	ご飯 厚揚げと鶏肉のきのこ煮 さつま芋と人参のごまサラダ みそ汁(なす・ごぼう)	ごま・ごま油・ご飯・さ つま芋・マカロニ・砂 糖・小魚せんべい・片 栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・厚 揚げ・味噌	えのき茸・オレンジ・ご ぼう・なす・玉ねぎ・小松 菜・人参	酒・出し汁・醤油・酢・精 製塩	牛乳 小魚せんべい 牛乳 マカロニきなこ フルーツ(オレンジ)	501 kcal	乳成分·小 麦		
13	木	三色井 かぼちゃの甘辛炒め みそ汁(大根・花ふ)	ご飯・しらす&わかめ せんべい・花ふ・砂 糖・油	しらす干し・牛乳・豚 肉・納豆・味噌	あおさ粉・かぼちゃ・パ プリカ赤・ほうれん草・玉 ねぎ・人参・大根		牛乳 Lらす&わかめせんべい 牛乳 あおさ粉巻き納豆	475 kcal	乳成分·小 麦		
14 金	イベント献立	●鮭ちらし寿司 豚肉とかぶの煮物 みそ汁(ごぼう・油揚げ) ョーグルト	ごま油・ご飯・ほうれん 草と小松菜せんべい・ 砂糖・小麦粉・片栗 粉・油	ツナフレーク缶・ヨー グルト・牛乳・鮭・豚 肉・味噌・油揚げ	かぶ・きゅうり・コーン・ご ぼう・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	牛乳 ほうれん草と小松菜せんべい 牛乳 ツナと野菜のおやき風	489 kcal	乳成分·小 麦		
15	土	鉄分強化! ふりかけご飯 鶏肉のから揚げたれがらめ 白菜の煮浸し みそ汁(ほうれん草・しめじ)	ご飯・じゃが芋・わか めせんべい・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鶏肉・豆乳・味噌	しめじ・ほうれん草・人 参・生姜・白菜	ふりかけ・ベーキングパ ウダー・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・水	牛乳 わかめせんべい 牛乳 きな粉蒸しパン	502 kcal	乳成分·小 麦		
年	齢	給与栄養目標量			当月平均給与栄養				U		•
		エネルキー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分	エネルギーkcal	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	塩分g		4 1.8 1	Jedan	#31#10
3~5 1~2	歳	585/24.1/16.2/85.5/1.6未満 485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	595 482	24.5 20.1	18.5 15.6	88.6 70.4	1.5			良く噛んで食べ	
1.~2	放	+00/20.1/10.0/11.0/1.4木滴	482	40.1	10.0	10.4	1.2	J			よしょう。良く唱 比の負担が減り、

タイヘイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠

赤と黄色の落ち葉、 秋を感じますね。

食べ物は良く噛んで食べましょう。良く噛むことで、虫歯予防や消化の負担が減り、 お腹に良いと言われています。

019112101911210



※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」でご確認ください。

<sup>※</sup>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。