				T.		+11	3歳以上 (A)			
日曜		時 間	献立名	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	りょう 黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	時問	献立名	ざいりょう
1 7	1		豚肉のプルコギ炒め丼	無親"內親"豆親"孔親"卵親"深親 豚tt肉,豚バラ肉	玉葱.ピーマン	米,ゴマ油,白ごま,さとう	おろし生ショウガおろし生ニンニク.濃口醤油			じゃが芋,片栗粉,サラダ油,水
			小松菜のナムル 中華スープ(豆腐)	豆腐	小松菜.もやし.人参 ねぎ	白ごま」ゴマ油、さとう	塩.濃口醤油 うすくち醤油.中華だし.水		牛乳	さとう.濃口醤油 みりん風調味料,水,片栗粉,水 牛乳
2 7	ţ.	昼	ごはん タラの竜田揚げ	tib		米 片栗粉.サラダ油	おろし生ショウガ濃口醤油,料理酒	是間食	豆乳きなこプリン	調整豆乳.片栗粉.さとう.きな粉 さとう.塩
			添え(ふかしじゃが芋) 切干大根の煮物		切干大根,人参,椎茸,グリーンピース	じゃが芋 さとう	塩 濃口醤油だしパック鰹(食塩不使用).水		牛乳	牛乳
			みそ汁(ほうれん草)	みそ	ほうれん草	おつゆ麩	※口醤油パピトラク経(良塩不使用パネ だしパック鰹(食塩不使用).水			
3 金	È	昼	ごはん 鶏肉とマカロニのトマト煮	鶏モモ肉	玉ねぎ.ピザソース	米 マカロニ,サラダ油,さとう	ケチャップ・ウスターソース	是間食	ジャムサンド	無塩ロールバン卵無 イチゴジャム
			添え(ポイルプロッコリー) 白菜の塩昆布サラダ	減塩塩こんぶ	プロッコリー 白菜.人参	サラダ油.さとう	塩 酢.うすくち醤油		牛乳	牛乳
			スープ(かぶ)		かぶしめじ		中華だし、水			
4 ±	Ė		豚汁うどん うどんつゆ	豚モモ肉 みそ	大根れんこん,人参,ごぼう,ねぎ	うどん。ゴマ油	だしパック鰹(食塩不使用).水	是間食	たべっ子ベイビー 牛乳	たべっ子ベイビー 牛乳
6 F	+	尽	チンゲン菜のマヨ和え 焼きそば	豚モモ肉	チンケ`ン菜,コーン キャヘ`ツ,玉葱,人参,ビーマン	マヨドレ 焼きそば麺,サラダ油	うすくち醤油 みりん風調味料.ウスターソース	是間食	ぶどうセリー	セリーの素プドウ.水
,	1	_	大根とひじきのサラダ 中華スープ(豆腐)	 芽ひじき 豆腐	大根、赤ピーマン、黄ピーマン ねぎ		うすくち醤油 うすくち醤油・中華だし、水		牛乳	牛乳
7 1	ķ	昼	さつま芋ごはん			米さつま芋	塩,料理酒	基間食	五平もち	米.さとう.みそ
			鶏肉のみぞれ煮	鶏モモ肉	大根おろし.人参	片栗粉.サラダ油.さとう	濃口醤油,みりん風調味料 だしパック鰹(食塩不使用),水		牛乳	牛乳
			プロッコリーのおかかマヨ和え みそ汁(白菜)	花かつお 刻み揚げみそ	プロッコリー 白菜	マヨドレ	濃口醤油 だしパック鰹(食塩不使用),水			
8 7	k	昼	ごはん	×14716017147 C		*		是間食	りんごケーキ	小麦粉、ベーキングバウダー、さとう
			かぼちゃ挽肉フライ じゃが芋の煮物	ちくわ	かぼちゃ挽肉フライ グリーンピース	サラダ油 じゃが芋.さとう	ウスターソース,ケチャップ 濃口醤油,だしパック鰹(食塩不使用).水		牛乳	サラダ油.調整豆乳,りんご缶 牛乳
9 7	ŧ	尽	みそ汁(玉ねぎと小松菜) ビビンバ丼	カットわかめ,みそ 鶏シチ	玉ねぎ.小松菜 ほうれん草.もやし.人参.インゲン	米,ゴマ油,さとう,ゴマ油,白ごま	だしパック鰹(食塩不使用).水 おろし生=ン=ク.濃口醤油.料理酒.塩	是間食	フルーツホ"ンチ	フルーツカクテル、白桃缶ミカン缶
		_	中華スープ(オクラ)				濃口醤油 うすくち醤油・中華だし、水		牛乳.	フルーツ缶汁 牛乳
10 金	È	昼	ごはん		オクラ.コーン	*		是間食	マシュマロサント	ルヴァンブライム、マシュマロ
			白身魚の和風あんかけ	ホキ	玉葱,人参,きぬさや	片栗粉.サラダ油.さとう.片栗粉	塩.料理酒.濃口醤油,みりん風調味料 だしパック鰹(食塩不使用),水		牛乳	牛乳
			白菜の甘酢和え みそ汁(じゃが芋)	カットわかめ みそ	白菜 椎茸	さとう じゃが芋	酢,うすくち醤油 だしパック鰹(食塩不使用),水			
11 ±	ŧ	昼	みて汗(しゃか手) 鶏ごぼう丼	発 発 毛 モ肉	推耳 玉葱、ごぼう、人参・グリーンピース	米さとう	濃口醤油.料理酒	是間食	アスハラカ スピスケット	アスハ ブラガンスピンスケット
			ほうれん草の炒め物		ほうれん草、えのき	サラダ油	だしパック鰹(食塩不使用).水 塩.中華だし		牛乳	牛乳
ال 14	ı,	B	みそ汁(大根) チキンカレーライス	みそ 鶏モモ肉	大根 玉ねぎ.人参	うず巻ふ 米じゃが芋.サラダ油	だしパック鰹(食塩不使用).水	AM 6	豆乳ミルクようかん	こしあん.調整豆乳.水.さとう
17	Ì	-	キャベツの和風サラダ	花かつお	キャヘ・ツ、赤ヒ゜ーマン	さとう.サラダ油	酢.濃口醤油		牛 乳	寒天
15 7	k		フルーツ(みかん缶) こめこめデー		ミカン缶			是間食	きなこおはぎ風	米,塩,きな粉,さとう,塩
			挽肉のチャプチェ風丼	豚シチ	玉葱,ピーマン,人参	米.春雨.サラダ油.白ごま.さとう	おろし生ショウガ.おろし生ニンニク.濃口醤油 みりん風調味料		牛乳	牛乳
			かぼちゃの煮物		かぼちゃ	さとう	濃口醤油みりん風調味料			
			中華スープ(大根)		大根.椎茸		だしパック鰹(食塩不使用).水 うすくち醤油.中華だし.水			
16 オ	ţ.	昼	かみかみデー ごはん			*		基間食	いちご蒸しハン	小麦粉、ベーキング・バウダー、さとう サラダ油、調整豆乳
			鯖の煮つけ	さば		さとう	おろし生ショウガ.濃口醤油.料理酒 みりん風調味料		牛乳	ストロヘ・リーソース 牛乳
							だしパック鰹(食塩不使用).水		十孔	十年
			納豆(小松菜入り) れんこんのごまみそ和え	納豆 みそ	小松菜 れんこん.インゲン	白ごまさとう	濃口醤油			
			すまし汁(コーン)		玉ねぎ.コーン		塩.うすくち醤油.だしパック鰹(食塩不使用)			
17 金	È	昼	ごはん	70		*		是間食	マシュマロサント	ルヴァンプライム、マシュマロ
			鶏肉の唐揚げ 香味だれかけ ほうれん草の煮びたし	瑞··	玉ねぎねぎ ほうれん草,人参	片栗粉.サラダ油.ゴマ油.さとう さとう	料理酒、塩、おろし生ショウガ、濃口醤油、酢 濃口醤油、だしパック鰹(食塩不使用).水		牛乳	牛乳
18 ±		B	みそ汁(さつま芋) 子ぎつねうどん	みそ 刻み揚げ	しめじ 玉ねぎ.小松菜.人参	さつま芋 うどん.さとう	だしパック鰹(食塩不使用),水 濃口醤油,だしバック鰹(食塩不使用),水	是開食	せんべい(星たべよ)	星たべよ(塩味)
10 1	1		うどんつゆ	7.77			塩.うすくち醤油.みりん風調味料	20-100	牛乳	牛乳
			プロッコリーの醤油マヨ和え		プロッコリー.コーン	マヨドレ	だしパック鰹(食塩不使用).水 うすくち醤油			
20 月	7		ごはん 鶏肉とさつま芋の煮物	鶏モモ肉	玉葱.グリーンピース	米 さつま芋.さとう	濃口醤油みりん風調味料	是間食	高野豆腐のきなこトースト	高野豆腐.調整豆乳.さとう 片栗粉.きな粉.塩.水.サラダ油
			切り干し大根のサラダ		切干大根.人参.きゅうり	サラダ油。さとう	だしパック鰹(食塩不使用),水 酢.濃口醤油		牛乳	牛乳
			みそ汁(チンゲン菜)	刻み揚げみそ	チンケン菜	リファル.さこり	#F.版口音/A だしパック鰹(食塩不使用).水			
را 21	Ł	昼	ごはん 白身魚のみそ焼き	ホキみそ		米 さとう	料理酒	是間食	ココアケーキ	小麦粉.ココア.ベーキングバウダー さとう.サラダ油.調整豆乳
			添え(プロッコリーのごま和え) 大根の即席和え	減塩塩こんぶ	プロッコリー 大根.人参	白ごま	濃口醤油,みりん風調味料 うすくち醤油		牛乳	牛乳
			すまし汁(白菜)		白菜,椎茸		塩うすくち醤油、だしパック鰹(食塩不使用)			
22 7	k		チャーハン	豚ミンチ	玉ねぎ.緑ピーマン	米,ゴマ油	本 塩.濃口醤油	是間食	いちごゼリー	イチゴゼリーの素.水
			厚揚げの中華風煮 なすの中華和え	絹厚揚げ	小松菜.人参 なす	ョ'マ油 白ごま,さとう,ョ'マ油	濃口醤油,中華だし,水 酢.濃口醤油		牛乳	牛乳
22 -	1	P	中華スープ(もやし) ツナナホリタンスパケディ	カットわかめ 軽フレーク水煮	もやし	スパケティサラダ油	うすくち醤油.中華だし.水 塩.ケチャップ.ウスターソース	pa-	ひじきの混ぜごはん	米.芽ひじき.人参,サラダ油
23 オ	`	坐	かぶの和風サラダ	mエ/マ //小派	かぶきゅうり	白ごま,サラダ油,さとう	酢.濃口醤油	宏門長		濃口醤油,みりん風調味料
24 金	È	昼	スープ(ほうれん草) まめまめデー		ほうれん草、人参		中華だし水	是間食	牛乳 マカロニきなこ	牛乳 マカロニ,きな粉,さとう,塩
			ごはん 鶏肉の塩こうじ炒め	鶏モモ肉	玉葱、人参、インケン	米 ゴマ油.サラダ油	塩こうじ	1	牛乳	牛乳
			キャベツと大豆のマヨサラダ	大豆水煮	キャヘッコーン	マヨドレ		1		
25 ±	ŧ	昼	みそ汁(じゃが芋) 鶏すき丼	みそ 鶏モモ肉	ねき 白菜,小松菜	じゃが芋 米.さとう	だしパック鰹(食塩不使用),水 濃口醤油,料理酒	是間食	ルヴァン	ルヴァンプライム
			もやしの甘酢和え	カットわかめ	もやし.人参	さとう	だしパック鰹(食塩不使用).水 酢.うすくち醤油	1	牛乳	牛乳
27 F	1		みそ汁(玉ねぎ) ごはん	みそ	玉ねぎ	 うず巻ふ 米	だしパック鰹(食塩不使用).水	gg#e-	レーズン蒸しパン	小麦粉、ベーキングパウダー.さとう
-1	1	뽀	鶏肉の焼肉風炒め	鶏モモ肉	キャヘン・玉葱	サラダ油,さとう、ゴマ油,白ごま	おろし生ショウガ.濃口醤油.料理酒	an418		サラダ油.調整豆乳.レーズン
	⅃		プロッコリーのおかかサラダ みそ汁(大根)	花かつお カットわかめ,みそ	プロッコリー.人参 大根	さとう,サラダ油	酢.濃口醤油 だしパック鰹(食塩不使用).水		牛乳	牛乳
ر 28	۲	昼		さば	玉葱.ピーマン.人参	米 片栗粉.サラダ油.さとう	料理酒酢.濃口醤油	基間食	コーンチチ~ミ	コーン,にんじん,玉ねぎ 小麦粉,中華だし,水,ゴマ油
			ほうれん草ときのこのごま和え		ほうれん草、椎茸、しめじ	白ごま	濃口醤油,みりん風調味料	1	牛乳	牛乳
29 オ	k		みそ汁(豆腐) ごはん	豆腐カットわかめ。みそ		*	だしパック鰹(食塩不使用),水		お麩の青のりスナック	おつゆ麩、サラダ油、塩
			豚肉のスタミナ炒め	豚モモ肉、豚ハ・ラ肉、厚揚げ	玉葱.人参,ピーマン	サラダ油.さとう	おろし生ショウガ.おろし生ニンニク.濃口醤油 みりん風調味料	1	牛乳	あおさのり 牛乳
	Į		高野豆腐の煮物	高野豆腐	人参グリーンピース	さとう	濃口醤油,料理酒,みりん風調味料 だしパック鰹(食塩不使用),水	1		
	-1		すまし汁(小松菜)		小松菜	おつゆ麩	たしハック腔(貨塩イ使用),水 塩,うすくち醤油,だしパック鯉(食塩不使用)	1		
	J						水	是間食	かぼちゃケーキ	小麦粉、ベーキングパウダー.さどう
30 A	ķ.	昼	郷土料理 長崎県			*		1		サラダ油.調整豆乳.かぽちゃ
30 オ	ţ.		ごはん	阪モモ肉 さつま場げ	ごぼう 人参 もわし かかい	こんにゃく サラダ油 キレス	みりん 国調味料 港口紙油 料理簿		生 型	生 型
30 オ	ĸ		ごはん 浦上そぼろ	豚モモ肉。さつま揚げ	ごぼう、人参・もやし、インケン	こんにゃく、サラダ油、さとう	みりん風調味料.濃口醤油.料理酒 だしパック鰹(食塩不使用).水		牛乳	牛乳
30 オ	ĸ		ごはん	豚モモ肉、さつま揚げ	ごぼう.人参・もやし.インゲン きゅうり.人参 白ねぎ	春雨.さとう さといも			牛乳	牛乳
30 才			ごはん 浦上そぼろ 春雨の酢の物 みそ汁(里芋) 中華風ビラフ	みそ	きゅうり.人参 白ねぎ 玉ねぎ.にんじん.グリーンピース	春雨.さとう さといも 米.サラダ油	だしパック鰹(食塩不使用).水 酢・うすくち醤油 だしパック鰹(食塩不使用).水 塩・中華だし、コショウ	昼間食	牛乳 大学かぼちゃ	かぼちゃ.サラダ油.さとう
			ごはん 浦上そぼろ 春雨の酢の物 みそ汁(里芋)		きゅうり.人参 白ねぎ	春雨.さとう さといも	だしパック鰹(食塩不使用),水 酢.うすくち醤油 だしパック鰹(食塩不使用),水	基間食		

- 1	+4 - 4 - 42			OMB IN L. (A)						
	献立種類	3歳以上(A)								
	栄養素	エネルキー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩				
	平均栄養価	549 kcal	21.3 g	16.5 g	82.5 g	1.6 g				
	目標栄養価	511 kcal	22.0 g	14.0 g	0 g	2.0 g				