		3色食品群		**	* * *	1~2歳児	ومود	3~5歲児			*	* . , •	♪ 3 色食品群	*			1~2)	歲児	3~5岗	歳児
リトル		血や肉や骨に 熱や力になるもの 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歳月 午後おやつ 午後おやつ エネルギー たんぱく量 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー	炭水化物 塩分	質 アレルギー (乳・卵・小麦・落花生・そ ば・えび・かに・くるみ)	リトル	E£	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 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・卵・小麦・落花生・そ ば・えび・かに・くるみ)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳・卵・小麦・落花生・そ ば・えび・かに・くるみ)
1 9	ご飯白糸タラと春キャベツのバター炒め豚肉の切干大根煮みそ汁(さつま芋・しめじ)フルーツ(不知火)		I	みりん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳437 kかぼちゃ&にんじんリン18.4 g牛乳11.0 g豆乳桃と小豆の二色寒尹70.6 g0.9 g	scal 乳・小麦 g g g g	537 1 22.4 12.3 89.8 1.1	kcal 乳・小麦 g g g	16	ご飯 鶏肉のちゃんちゃん焼き 水 チンゲン菜と人参のサラ すまし汁 (玉ねぎ・ワカ	が が が が が が が が を を を を を を を を を を を を を		噌・冷蔵ベビーチーズ	コーン・チンゲン菜・ピーマン・ワカメ・玉ねぎ・人参・白菜		牛乳 小魚せんべい 牛乳 チーズスコーン	500 kcal 19.6 g 20.2 g 64.1 g 2.0 g	乳・小麦	616 kcal 5 23.9 g 24.7 g 79.4 g 2.6 g	礼・小麦
2 7	ご飯 鶏肉のちゃんちゃん焼き風 チンゲン菜と人参のサラダ すまし汁(玉ねぎ・ワカメ)	ごま油・ご飯・とうもろ 牛乳・鶏肉・豆乳・味こしすなっく・バター・ 噌・冷蔵ベビーチーズ 砂糖・小麦粉・片栗粉・ Ca+Fe油	•	ベーキングパウダー・みり ん風調味料・酒・出し汁・ 醤油・酢・精製塩	• • =	g g g g	616 I 23.9 24.7 79.4	kcal 乳・小麦 g g g	17	鮭の香味だれ丼 かぼちゃと豚肉の信田煮 木 みそ汁(豆腐・インゲン	学・しべい・	·	しらす干し・ヨーグル ト・牛乳・鮭・豆腐・豚 肉・味噌・油揚げ	インゲン・かぼちゃ・玉ね ぎ・小松菜・人参・生姜	ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 しらす&わかめせんべい 牛乳 しらすのハッシュポテト スティック野菜	492 kcal 23.1 g 17.0 g 68.3 g	乳・卵・小麦	609 kcal 5 28.8 g 20.4 g 86.0 g	乳・卵・小麦
3 1	鮭の香味だれ丼 かぼちゃと豚肉の信田煮 みそ汁(豆腐・インゲン) ヨーグルト	ごませんべい・ごま油・ ご飯・じゃが芋・マヨネ ーズ・砂糖・片栗粉・油 の・味噌・油揚げ			牛乳 494 k ごませんべい 23.2 g 牛乳 17.2 g しらすのハッシュポテト 68.6 g スティック野菜 1.2 g	g g g	609 1 28.8 20.4 86.0	kcal 乳・卵・小麦 g g g	18	ご飯 鶏バーグトマトソースが 金 さつま芋のコーン和え みそ汁(もやし・焼ふ)	がけ 粉・ほせんへ	・さつま芋・パン ほうれん草と小松菜 ヾい・砂糖・焼ふ・	1	あおさ粉・カットトマトパック・グリーンアスパラ・ コーン・もやし・玉ねぎ・ 人参	プ・みりん風調味料・出し	牛乳 ほうれん草と小松菜せん	518 kcal 19.0 g 14.3 g 84.5 g	乳・小麦	640 kcal 5 23.1 g 16.7 g 106.8 g	礼・小麦
4 金 ・ン	●アスパラガスとコーンのピラフ ●トマトソースにっこり鶏バーグ トi みそ汁(もやし・焼ふ) フルーツ(バナナ)	いわしせんべい・ご飯・ 花かつお・牛乳・鶏肉 さつま芋・バター・パン 豆乳・納豆・味噌 粉・砂糖・焼ふ・油		プ・みりん風調味料・出し	牛乳 517 k	g g g g	640 1 23.0 19.0 101.3	kcal 乳・小麦 g g	19	ご飯 助宗タラのごま煮 土 キャベツときゅうりのサ 具だくさん汁 (豚肉・かぼちゃ	ベい・ ナラダ			•	ベーキングパウダー・みり ん風調味料・酒・出し汁・ 醤油・酢・水	牛乳 わかめせんべい 牛乳 米粉みそ蒸しパン	519 kcal 21.1 g 14.6 g 79.2 g	乳・小麦	1.4 g 643 kcal 4 25.9 g 17.0 g 100.2 g 1.8 g	1・小麦
5 ±	ご飯 助宗タラのごま煮 キャベツときゅうりのサラダ 具だくさん汁 (豚肉・かぼちゃ・えのき茸) フルーツ (オレンジ)	ごま・ご飯・ソフトな塩 スケソウタラ・牛乳・世ん・砂糖・米粉・油 乳・豚肉・味噌	豆 えのき茸・オレンジ・かぼ ちゃ・キャベツ・きゅう り・人参	ベーキングパウダー・みり ん風調味料・酒・出し汁・ 醤油・酢・水	· · -	g ccal 乳・小麦 g g	1.4 643 1 25.9 17.0 100.2	g kcal 乳・小麦 g g	20	フルーケ (オレンシ) ご飯 豚肉のおさつ炒め 日 大根とほうれん草の煮物 みそ汁 (玉ねぎ・ワカメ	ご飯・ / / 小魚す	ずジャム・ごま油・ ・さつま芋・砂糖・ けなっく		コーン・ほうれん草・みか ん缶・ワカメ・寒天・玉ね ぎ・人参・大根		牛乳 小魚すなっく 牛乳 ジャムかけフルーツ豆乳	1.4 g 423 kcal 16.5 g 13.0 g 64.8 g	乳・小麦	1.8 g 518 kcal 4 19.7 g 15.0 g 81.9 g	礼・小麦
6 E	ブルーツ (オレンシ) ご飯 豚肉のおさつ炒め 大根とほうれん草の煮物 みそ汁 (玉ねぎ・ワカメ)	イチゴジャム・ごま油・ 牛乳・豆乳・豚肉・味 ご飯・さつま芋・砂糖・ 小魚せんべい	R噌 コーン・ほうれん草・みか ん缶・ワカメ・寒天・玉ね ぎ・人参・大根		牛乳 428 k 小魚せんべい 16.5 g 牛乳 13.0 g ジャムかけフルーツ豆乳 66.0 g 0.0 g 0.0 g	g ccal 乳・小麦 g g	1.8 518 1 19.7 15.0 81.9	g kcal 乳・小麦 g g	21 月	●混ぜ込みどんどろけ飯原 ●春雨入り豆乳茶碗蒸し原みそ汁(じゃが芋・長ね	風 グ・こ	ごま・ご飯・じゃが 少糖・春雨・片栗	腐・味噌・油揚げ	かぼちゃ・チンゲン菜・パ イナップル缶・寒天・人 参・長ねぎ		牛乳 かぼちゃ&にんじんリン 牛乳 黒ごま大学かぼちゃ フルーツ (パイン缶)	0.9 g 484 kcal 19.1 g 16.6 g 71.2 g	乳・小麦	1.1 g 601 kcal 4 23.4 g 19.8 g 90.6 g	礼・小麦
7 F.	ご飯 豆腐と鶏肉の煮物 じゃが芋のトマトサラダ みそ汁(長ねぎ・油揚げ)	ごま・ご飯・じゃが芋・ 牛乳・鶏肉・豆腐・味 しらす&わかめせんべ 噌・油揚げ い・砂糖・片栗粉・油		みりん風調味料・酒・出し 汁・醤油・酢・水・精製塩	しらす&わかめせんべい 18.9 g 牛乳 13.4 g 黒ごま大学かぼちゃ 72.3 g	g g g g	562 I 23.1 15.5 91.4	g kcal 乳・小麦 g g	22	鉄分強化! ふりかけご飯 白糸タラの甘酢漬け 火 豚肉と大根の炒め煮 みそ汁 (ワカメ・花ふ)		・花ふ・砂糖・小麦	牛乳・豆乳・豚肉・味噌	オレンジ・パプリカ赤・ワ カメ・玉ねぎ・人参・水 菜・大根	ふりかけ・ベーキングパウ ダー・酒・出し汁・醤油・ 酢	牛乳	1.2 g 468 kcal 22.2 g 15.0 g 65.3 g	乳・小麦	579 kcal 579 kcal 77.7 g 82.6 g	1・小麦
8 9	鉄分強化!ふりかけご飯 白糸タラの甘酢漬け 、 豚肉と大根の炒め煮 みそ汁 (ワカメ・花ふ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・ほうれん草と小松 きな粉・シロイトタラ 菜せんべい・花ふ・砂 牛乳・豆乳・豚肉・味 サ・小麦粉・油	・・ オレンジ・パプリカ赤・ワ 床噌 カメ・玉ねぎ・人参・水 菜・大根			g ccal 乳・小麦 g g	579 I 27.5 17.7 82.6	g kcal 乳・小麦 g g	23	フルーツ (オレンジ) ミートスパゲッティ 白菜と人参のツナサラダ 水 スープ (豆腐・ごぼう)	<i>ブ</i> パゲッ	ソティ・砂糖・小麦	ツナフレーク缶・牛乳・ 鶏肉・豆腐		ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・精 製塩	ごませんべい	1.4 g 510 kcal 23.0 g 20.0 g 65.0 g	乳・小麦	1.8 g 630 kcal = 28.5 g 24.2 g 81.1 g	礼・小麦
9 7	ラルーク (オレンシ) ミートスパゲッティ 白菜と人参のツナサラダ スープ (豆腐・ごぼう)	ご飯・スパゲッティ・わ ツナフレーク缶・牛乳 かめせんべい・砂糖・小 鶏肉・豆腐 麦粉・油	L・ インゲン・ごぼう・パセ リ・玉ねぎ・人参・白菜	ウスターソース・ケチャップ・みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・精 製塩	わかめせんべい 23.0 [g ccal 乳・小麦 g g g	1.6 630 1 28.5 24.2 81.1	g kcal 乳・小麦 g g	24	ご飯 カラスカレイのコロコロ 木 ひじきの炒り煮 みそ汁(玉ねぎ・キャベ フルーツ(オレンジ)	!揚げ さつま 粉・片	ま芋・砂糖・小麦		オレンジ・キャベツ・ひじ き・ほうれん草・玉ねぎ・ 人参		1 ' ' =	541 kcal 20.0 g 20.1 g 75.9 g	乳・小麦	1.9 g 672 kcal 4 24.3 g 24.4 g 95.7 g	礼・小麦
10 1	ご飯 カラスカレイのコロコロ揚げ ひじきの炒り煮 みそ汁(玉ねぎ・キャベツ) フルーツ(オレンジ)		豆 オレンジ・キャベツ・ひじ ま・ほうれん草・玉ねぎ・ 人参			scal 乳・小麦 g g g	672 I 24.3 24.4 95.7	kcal 乳・小麦 g g	25	チキンハヤシライス きゅうりとスナップエンドウの 金 スープ (小松菜・しめじ ヨーグルト	のコーンサラダ 塩せん		肉・豚肉・味噌	きゅうり・コーン・しめ じ・スナップエンドウ・パ セリ・玉ねぎ・小松菜・人 参	粒・みりん風調味料・酒・	-1 -1	502 kcal 19.6 g 17.0 g 72.6 g	乳・小麦	621 kcal = 3 23.9 g 20.4 g 91.3 g 2.2 g	1・小麦
11 4	チキンハヤシライス きゅうりとスナップエンドウのコーンサラダ スープ (小松菜・しめじ) ヨーグルト	かぼちゃ&にんじんリン ヨーグルト・牛乳・鶏 グ・ごま油・ご飯・マカ 肉・豚肉・味噌 ロニ・砂糖・片栗粉・油	じ・スナップエンドウ・パ	S Bハヤシの王子さま顆 粒・みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・精 製塩	かぼちゃ&にんじんリン 19.5 [g g g g	621 23.9 20.4 91.3	kcal 乳・小麦 g g g	26	鉄分強化! ふりかけご飯 助宗タラのみそ煮 土 豚肉と大根のおかか炒め すまし汁 (かぼちゃ・ソ フルーツ (オレンジ)	ジャム	ム・砂糖・小魚せん	おから・スケソウタラ・ 花かつお・牛乳・豆乳・ 豚肉・味噌	参・大根・長ねぎ	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・精製塩	小魚せんべい	471 kcal 21.7 g 12.1 g 73.5 g	乳・小麦	576 kcal =	1・小麦
12 ±	鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラのみそ煮 豚肉と大根のおかか炒め すまし汁(かぼちゃ・ソーメン) フルーツ(白桃缶)	ご飯・ソーメン・とうも おから・スケソウタラ ろこしすなっく・りんご 花かつお・牛乳・豆乳 がャム・砂糖・小麦粉・ 脓肉・味噌 油		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・精製塩	とうもろこしすなっく 21.6 {	ccal 乳・小麦 g g	583 I 26.7 13.8 93.0	kcal 乳・小麦 g g g	27	ご飯 豆腐とツナの落とし焼き 日 鶏レバーのケチャップ煮 みそ汁(ほうれん草・ワ	がめせ ま粉・	せんべい・砂糖・小	きな粉・ツナフレーク 缶・牛乳・鶏レバー・豆 乳・豆腐・味噌		ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	牛乳 しらす&わかめせんべい 牛乳 ヘルシーくずもち	518 kcal 23.5 g 17.3 g 71.5 g	乳・小麦	644 kcal 5 29.3 g 20.8 g 90.3 g 1.8 g	1・小麦
13 E	ご飯 豆腐とツナの落とし焼き 鶏レバーのケチャップ煮 みそ汁(ほうれん草・ワカメ)	ごま・ごませんべい・ご きな粉・ツナフレーク 飯・砂糖・小麦粉・片栗 缶・牛乳・鶏レバー・ 乳・豆腐・味噌			牛乳 520 k ごませんべい 23.6 g 牛乳 17.5 g ヘルシーくずもち 71.8 g 14 g	ccal 乳・小麦 g g	644 I 29.3 20.8 90.3		28	ご飯 鶏肉と野菜の煮物 月 磯焼きポテト みそ汁(花ふ・インゲン	芋・ほ せん^	由・ご飯・じゃが まうれん草と小松菜 い・花ふ・砂糖・ 分・油		あおさ粉・インゲン・ごぼ う・玉ねぎ・人参		牛乳 ほうれん草と小松菜せん 牛乳 豚肉と人参のおやき風	456 kcal 19.1 g 17.1 g 62.4 g	乳・小麦	556 kcal 5	1・小麦
14	ご飯 鶏肉と野菜の煮物 磯焼きポテト みそ汁(花ふ・インゲン)	いわしせんべい・ごま 牛乳・鶏肉・豚肉・呀 油・ご飯・じゃが芋・花 ふ・砂糖・小麦粉・油	k噌 あおさ粉・インゲン・ごぼ う・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳 457 k いわしせんべい 19.2 g 牛乳 17.2 g 豚肉と人参のおやき風 62.0 g 10 g 10 g	g ccal 乳・小麦 g g g	1.6 559 1 23.2 20.5 77.0	g g g g	29	ご飯 白糸タラと春キャベツのバ 火 豚肉の切干大根煮 みそ汁 (さつま芋・ぶな フルーツ (みかん缶)	ジター炒め ー・お 糖・小		乳・豚肉・味噌・茹小豆	キャベツ・ぶなしめじ・み かん缶・黄桃缶・寒天・玉 ねぎ・人参・切干大根		牛乳 わかめせんべい 牛乳 豆乳桃と小豆の二色寒ヲ	1.0 g 443 kcal 18.4 g 11.1 g 71.8 g	乳・小麦	1.2 g 540 kcal 4 22.3 g 12.3 g 90.2 g 1.1 g	1・小麦
15 9	ご飯白糸タラと春キャベツのバター炒め豚肉の切干大根煮みそ汁(さつま芋・しめじ)フルーツ(オレンジ)	ご飯・さつま芋・ソフト シロイトタラ・牛乳・		みりん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水・精製塩	牛乳 438 k ソフトな塩せん 18.5 g 牛乳 11.0 g 豆乳桃と小豆の二色寒尹 71.1 g 10 g 10 g	g ccal 乳・小麦 g g g	1.2 535 1 22.4 12.3 89.2	g kcal 乳・小麦 g g	30	ブルーク (みかん古) ご飯 鶏肉のちゃんちゃん焼き 水 チンゲン菜と人参のサラ すまし汁 (玉ねぎ・ワカ	が風 ・ダ	・小魚すなっく・小	噌・冷蔵ベビーチーズ	コーン・チンゲン菜・ピー マン・ワカメ・玉ねぎ・人 参・白菜			19.6 g 20.2 g 62.9 g	乳・小麦	1.1 g 616 kcal 4 23.9 g 24.7 g 79.4 g 2.6 g	1・小麦
年齢 3~5 歳 1~2 歳	給与栄養目標量 エネルギー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩☆ 585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	分 エネルギーkcal たんぱく質g 600 24.9 486 20.3	当月平均給与栄養量 脂質 g 19.0 16.0	炭水化物 g 88.5 70.3	塩分g 1.6 1.3	食べ物は	良く噛んで食べまし	131310	*調味* *都合に	┃ ┃ €品群は食品中に含まれる栄養素料のアレルギー表示は弊社でおにより、献立を変更する場合が 歳児の栄養価は、午前おやつ・	る届けしたものに限りま ゞございます。	す。また、コンタミ	ミ等のアレルギーの詳細に			記載しております。	2.0 g		2.0 8	
一応援サ		さちがたくさん されいですね~		* * *	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	われてい	ます。													