



日	曜日	献立名	10時のオヤツ	材料	栄養価		使っている主な材料			
		昼食	3時のオヤツ	材料	幼児	乳児	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品	その他
1	火	むぎごはん とりとこんさいのにももの ほうれんそうのかにかまあえ みそしる	ふいんがーびすけっと	ビスケット(ハード)	エネルギー 494kcal	エネルギー 403kcal	鶏モモ皮なし 小切り 厚あげ(生あげ) 浜しぐれ(スギヨ) 木綿豆腐,白味噌	特大根,(冷)ささがきごぼう,レンコン水煮 冷凍しいたけスライス,にんじん,(冷)いんげん (冷)ほうれん草,にんじん たまねぎ,(冷)絹さやスライス	米,押麦 こんにやく,上白糖 サラダ油 上白糖	こいくちしょうゆ 本みりん,出汁 こいくちしょうゆ 出汁
			ぎゅうにゅう	牛乳・1L	蛋白質 24.4g	蛋白質 20.3g				
			あげないだいがくいも	さつま芋,サラダ油,上白糖 こいくちしょうゆ,黒ごま(いり)	脂質 14.2g	脂質 11.3g				
2	水	さんしょくどん かぼちゃさらだ みそしる	ぎゅうにゅう	牛乳・1L	カルシウム 379mg	カルシウム 309mg	凍結全卵 500G 輸入豚ミンチ 刻みハム わかめ・カット,白味噌	(冷)ほうれん草ミニカット なんきん,きゅうり,にんじん しめじ,もやし・細1kg	米,さとうきび糖 国産 ・キャノーラ油・缶 卵黄マヨネーズ	瀬戸のほんじお こいくちしょうゆ,料理酒 出汁
			かるしうむせんべい	カルシウム 甘醤油せんべい	エネルギー 546kcal	エネルギー 433kcal				
			ぎゅうにゅう	牛乳・1L	蛋白質 23.1g	蛋白質 18.6g				
3	木	ごはん あじのあんぐれーず いんげんさらだ ぼとふ ももかん	ぎゅうにゅう	牛乳・1L	脂質 19.0g	脂質 15.3g	骨なしあじ 30g	土生姜 (冷)カットいんげん,人参,ホールコーン(冷) たまねぎ,人参,(冷)絹さやスライス 黄桃ダイスカット	米 片栗粉,キャノーラ油,上白糖,白パン粉 いりごま白,卵黄マヨネーズ ばれいしょ・メークイン	こいくちしょうゆ,料理酒,ウスターソース こいくちしょうゆ ブイヨンM(アレルギーフリー)
			どうぶつびすけっと	キンピス アスパラガスビスケット	エネルギー 591kcal	エネルギー 465kcal				
			ぎゅうにゅう	牛乳・1L	蛋白質 20.9g	蛋白質 15.9g				
4	金	ごはん ぶたにくのかれーふうみいため すばげていさらだ みそしる	こーんふれーくつきー	小麦粉,ベーキングパウダー,上白糖 無塩バター,牛乳・1L,コーンフレーク	脂質 17.1g	脂質 14.3g	豚こま・M (冷)きざみあげ,白味噌	たまねぎ,キャベツ にんじん,ピーマン P きゅうり,にんじん,ホールコーン(冷) 青ネギ	米 上白糖,サラダ油 スパゲティ,卵黄マヨネーズ 冷凍さつまいも ダイス	こいくちしょうゆ,料理酒 純カレー,食塩 食塩 出汁
			みれーびすけっと	ミレービスケット(サンコー)	エネルギー 572kcal	エネルギー 467kcal				
			ぎゅうにゅう	牛乳・1L	蛋白質 23.8g	蛋白質 18.7g				
5	土	やきとりどん ぐだくさんみそしる ばなな ぎゅうにゅう	べーこーんむしぱん	昭和ホットケーキミックス,サラダ油 有機豆乳,無調整,ペーコン短冊,ホールコーン(冷)	脂質 18.1g	脂質 14.7g	鶏モモ皮なし 小切り わかめ・カット 豆腐(ソフト),白味噌	白ねぎ,キャベツ,人参,土生姜 (冷)ささがきごぼう,干しシイタケスライス 青菜(しろ菜),にんじん バナナ L	米,サラダ油,上白糖 <	

