



2020年8月 乳児食予定献立表



曜日	昼食	材料	おやつ	材料
1 土	ナポリタン コンソメスープ キャベツサラダ フルーツ	スパゲティ・ウインナー・玉葱・ピーマン・マッシュルーム・ケチャップ もやし・しめじ キャベツ・人参・玉葱 フルーツ	五平餅	米・胡麻
2 日	五目炒飯 わかめスープ 焼売 フルーツ	米・焼豚・卵・玉葱・人参・ピーマン にら・わかめ 豚挽肉・玉葱・片栗粉・ワンタンの皮・グリーンピース フルーツ	ぜんべい ビスケット	ぜんべい ビスケット
3 月	ごはん 味噌汁 かれないの玉葱ソース 野菜豆 フルーツ	米 鮭・鯖さや かれない・小麦粉・玉葱 大豆水漬・大根・人参・いんげん・きざみ昆布 フルーツ	ココロ白米ドーナツ	ホットケーキミックス 豆乳
4 火	バターロール クリームシチュー コールスロウサラダ フルーツポンチ	バターロール 鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・シチュールー・グリーンピース キャベツ・胡瓜・人参・ツナ 黄桃缶・みかん缶・バナナ・レモン果汁	しらすおやき	米・しらす・胡麻 万能葱
5 水	けんちんうどん ささみの磯辺揚げ ヨーグルト	うどん・豆腐・大根・人参・しめじ・小松菜 ささみ・青のり・天ぷら粉 ヨーグルト	いなり寿司	米・油揚げ
6 木	青菜ごはん 味噌汁 さげのマヨドレ焼き 茄子の煮浸し フルーツ	米・青菜の素 鮭・長葱 さげ・小麦粉・マヨドレ・玉葱・ドライパセリ 茄子・万能葱 フルーツ	マドレーヌ	卵・小麦粉・バター ベーキングパウダー
7 金	夏野菜のポークカレー コンソメスープ もやしとコーンのサラダ フルーツ	米・豚肉・南瓜・ピーマン・パプリカ・玉葱・人参・生姜・にんにく・カレールウ 冬瓜・玉葱 ツナ・もやし・胡瓜・コーン・ごま油 フルーツ	ふどうゼリー	寒天・ふどうジュース 白桃缶
8 土	にゅうめん 豆腐チャンプル フルーツ	そうめん・鶏肉・玉葱・人参・小松菜 豆腐・豚肉・キャベツ・人参・長葱・ごま油・かつお節 フルーツ	ウエハース	ウエハース
9 日	ごはん コンソメスープ 白身魚のバター焼き フロッキーとチーズのサラダ フルーツ	米 玉葱・人参 たら・小麦粉・バター・ドライパセリ チーズ・フロッキー・カリフラワー フルーツ	ホットケーキ	ホットケーキミックス 牛乳・バター いちごジャム
10 月	三色丼(豚・鶏・青助) 味噌汁 厚揚げの煮物 フルーツ	米・卵・鶏挽肉・生姜・ほうれん草・かつお節 大根・三つ葉 厚揚げ・人参・さつま芋・いんげん フルーツ	お好み焼き	小麦粉・長芋 キャベツ・人参 ソース・ケチャップ かつお節・青のり 牛乳
11 火	ごはん 味噌汁 鶏肉のり塩漬揚げ 香葱の中華和え ヨーグルト	米 わかめ・長葱 鶏肉・にんにく・青のり・小麦粉・片栗粉 春雨・人参・胡瓜・胡麻・ごま油 ヨーグルト	きな粉ボール	ホットケーキミックス きな粉・スキムミルク バター・牛乳
12 水	スパゲティミートソース コンソメスープ フロッキーサラダ フルーツポンチ	スパゲティ・豚挽肉・玉葱・にんにく・小麦粉・トマトピューレ・ケチャップ ほうれん草・人参 フロッキー・人参 黄桃缶・みかん缶・バナナ・レモン果汁	しらす炒飯	米・しらす・長葱 人参
13 木	ごはん 具沢山汁 かれないの磯辺焼き 枝豆とひじきのサラダ フルーツ	米 豆腐・人参・大根・里芋・長葱 かれない・青のり ひじき・枝豆・玉葱・コーン・マヨドレ フルーツ	カルピスゼリー	カルピス・寒天 みかん缶 ウエハース
14 金	焼きそば 中華スープ いんげんとツナのサラダ フルーツ	焼きそば麺・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・ソース・青のり 青梗菜・長葱 いんげん・人参・ツナ フルーツ	ひじきおにぎり	米・ひじき・油揚げ 人参
15 土	豚丼 味噌汁 ポテトサラダ フルーツ	米・豚肉・玉葱・生姜・キャベツ 豆腐・長葱 じゃが芋・胡瓜・人参・マヨドレ フルーツ	マカロニさな粉	マカロニ・きな粉
16 日	オムライス トマトソース コンソメスープ いんげんサラダ フルーツ	米・鶏肉・玉葱・グリーンピース・コーン・ケチャップ・卵・牛乳・マッシュルーム・カットトマト・ソース じゃが芋・人参 いんげん・人参・ツナ・コーン・マヨドレ フルーツ	スイートインフキンパイ	餃子の皮・南瓜 豆乳

*材料の入荷状況や、配達、天候等の都合により、献立を変更させて頂く場合がございます。
 *午前おやつは寒天をご提供致します。
 *だし汁には、かつお節・昆布・黒干しを使用しています。
 *調味料として、醤油・三温糖・塩・味噌・サラダ油・ごま油・酢・コンソメ・中華だしを使用しています。
 *当月のフルーツは、バナナ・メロン・オレンジ・グレープフルーツ、すいかを使用する予定です。

瑞江わんぱく保育園

曜日	昼食	材料	おやつ	材料
17 月	ごはん ずまし汁 たらの西京焼き ひじきの煮物 フルーツ	米 そうめん・長葱 たら 大豆水漬・ひじき・人参・干し椎茸・鯖さや フルーツ	ジャムサンド	食パン・いちごジャム
18 火	バターロール コンソメスープ ハンバーグ 温野菜 フルーツポンチ	バターロール コンソメスープ 人参・玉葱 豚挽肉・豆腐・玉葱・片栗粉・ケチャップ・ソース ブロッコリー・じゃが芋・人参・マヨドレ 黄桃缶・みかん缶・バナナ・レモン果汁 フルーツ	焼きおにぎり	米・かつお節
19 水	サラダうどん 肉じゃが フルーツ	うどん・ツナ・胡瓜・トマト・レタス・マヨドレ 豚肉・玉葱・人参・じゃが芋 フルーツ	いなり寿司	米・油揚げ
20 木	わかめごはん 味噌汁 レバーの竜田揚げ 小松菜の胡麻和え フルーツ	米・わかめごはんの素 もやし・にら レバー・生姜・片栗粉・小麦粉 小松菜・人参・胡麻 フルーツ	りんごゼリー	寒天・りんごジュース りんご缶 ウエハース
21 金	豆入りキーマカレー コンソメスープ キャベツとチーズのサラダ フルーツ	米・豚挽肉・大豆水漬・玉葱・人参・ピーマン・生姜・にんにく・カレールウ 白菜・コーン チーズ・キャベツ・人参 フルーツ	お豆腐ラスク	米・油揚げ
22 土	野菜たっぷり豚肉ラーメン 鶏肉の唐揚げ フルーツ	中華麺・豚肉・キャベツ・玉葱・人参・干し椎茸・長葱・ごま油 鶏肉・にんにく・生姜・小麦粉・片栗粉 フルーツ	ジョア	ジョア 菜めしおにぎり
23 日	ごはん 味噌汁 さげの照焼き 冬瓜の煮物 フルーツ	米 もやし・万能葱 鮭 ちくわ・冬瓜・人参 フルーツ	レーズン蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー レーズン
24 月	炒飯 中華スープ 餃子 フルーツヨーグルト	米・長葱・焼豚・人参・ピーマン もやし・にら・コーン 餃子の皮・豚挽肉・キャベツ・長葱 ヨーグルト・みかん缶	ブレインクッキー	小麦粉・バター
25 火	枝豆ごはん 味噌汁 サーモンフライ カミカミサラダ フルーツ	米・コーン・枝豆 油揚げ・玉葱 鮭・小麦粉・パン粉・ソース ごぼう・胡瓜・人参・マヨドレ・胡麻 フルーツ	にゅうめん	そうめん・大根 人参・長葱
26 水	じゃーじゃー麺 中華スープ フロッキーとツナのサラダ フルーツポンチ	うどん・豚挽肉・長葱・干し椎茸・にんにく・生姜・片栗粉・胡瓜 青梗菜・玉葱・コーン ソース・ケチャップ・人参 ブロッコリー・人参・ツナ・ごま油・胡麻 黄桃缶・みかん缶・バナナ・レモン果汁 フルーツ	ジュース	米・豚肉・ごぼう 人参
27 木	カレーピラフ・スープ ミートローフ 枝豆のさっぱりサラダ フルーツ	米・玉葱・人参・ウインナー・カレー粉・バター・ドライパセリ 冬瓜・人参 豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・牛乳・パン粉・ケチャップ・ソース 枝豆・トマト・コーン フルーツ	パイナプディングケーキ	クリームチーズ・ホイップ 小麦粉・レモン果汁 ビスケット・バター
28 金	五目うどん かぼちゃのいとこ煮 ヨーグルト	うどん・鶏肉・白菜・大根・人参・油揚げ・干し椎茸 南瓜・小豆 ヨーグルト	炒飯	米・豚挽肉・長葱 人参
29 土	夏野菜の味噌おぼろ煮 ずまし汁 春雨サラダ フルーツ	米・茄子・玉葱・ピーマン・豚挽肉・ごま油 鮭・しめじ 春雨・人参・胡瓜・ごま油 フルーツ	いももち	じゃが芋・片栗粉 苳苔
30 日	ドリア 具沢山スープ 白菜サラダ フルーツ	米・バター・鶏肉・玉葱・ミックスベジタブル・マッシュルーム・小麦粉・牛乳・チーズ・ドライパセリ ベーコン・じゃが芋・人参・ブロッコリー 白菜・胡瓜 フルーツ	スイートポテト	さつま芋・バター ホイップ・卵
31 月	ごはん 味噌汁 かれないの照焼き 茄子とピーマンの炒め煮 フルーツ	米 もやし・万能葱 かれない 茄子・ピーマン・パプリカ フルーツ	ミニアメリカンドッグ	ホットケーキミックス ウインナー・ケチャップ



給与栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
	517	20.1	16.2