

2024年03月

乳幼児献立表

タムスわんぱく保育園瑞江

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
01	麦ごはん もも缶 さばの焼きおろし煮 金 もやしのごま酢あえ(さやえんどう) みそ汁(さと芋・油あげ)	さつまいも、米、さといも、砂糖、押麦、バター、白すりごま	牛乳、さば、卵、油揚げ、無調整豆乳、赤みそ、白みそ、クリーム	もやし、白桃缶、大根おろし、人参、絹さや	だし汁、しょうゆ、酒、酢、塩	牛乳 牛乳 スイートポテト	エネルギー 471 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 16.8 g カルシウム 258 mg
02	豚肉の甘みそ丼 ひじきの煮物 土 みそ汁(じやが芋・たまねぎ) オレンジ	米、じゃがいも、ブルーベリージャム、油、片栗粉、ごま油、砂糖	牛乳、豚ロース、白みそ、油揚げ、赤みそ	たまねぎ、オレンジ、チンゲンサイ、人参、パプリカ、ひじき、絹さや	だし汁、みりん、しょうゆ、酒	牛乳 牛乳 クラッカーサンド(ジャム)	エネルギー 458 kcal たんぱく質 15.9 g 脂 質 15.4 g カルシウム 263 mg
04	ひなまつり 雛祭り・ちらし寿司 月 雛祭り・鶴だんご汁(なばな) 野菜のあんかけ いちご	米、さつまいも、ホットケーキミックス、砂糖、いちごジャム、油、片栗粉	牛乳、さけ、豆乳、鶏ももひき肉、豆腐、卵	ブロッコリー、なぽな、いちご、長ねぎ、ほうれん草、人参、絹さや、レモン果汁、干しいたけ、刻みのり	だし汁、酢、しょうゆ、みりん、酒、塩、中華だしの素	牛乳 牛乳 雛祭り:3色もちもち蒸しパン	エネルギー 471 kcal たんぱく質 19.5 g 脂 質 15.4 g カルシウム 256 mg
05	麦ごはん 豆腐のまさご揚げ 火 きゅうりの酢の物(みかん) すまし汁(ふ・ほうれん草)	うどん、米、押麦、油、片栗粉、麸、ごま油、砂糖	牛乳、豆腐、豚もも、鶏ももひき肉	きゅうり、キャベツ、みかん缶、たまねぎ、ほうれん草、人参、ひじき、わかめ、あおのり	だし汁、ソース、酢、しょうゆ、塩	牛乳 牛乳 おやつ焼きうどん	エネルギー 444 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 16.6 g カルシウム 261 mg
06	御飯 黄桃缶 肉じやが 水 おかげ・和え みそ汁(もやし・わかめ)	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、いちごジャム、油	牛乳、豚もも、無調整豆乳、しらす干し、赤みそ、白みそ、かつお節	キャベツ、人参、たまねぎ、黄桃缶、もやし、きゅうり、絹さや、わかめ	だし汁、しょうゆ、みりん	牛乳 牛乳 いちごスコーン	エネルギー 462 kcal たんぱく質 17.6 g 脂 質 14.2 g カルシウム 240 mg
07	御飯 ぶりの香味焼き 木 白菜とツナのごま和え けんちん汁	米、マカロニ、白すりごま、油、ごま油、砂糖	牛乳、ぶり、豆腐、豚ひき肉、ツナ、油揚げ	はくさい、大根、人参、コーン、たまねぎ、長ねぎ、ごぼう、ホールトマト	だし汁、しょうゆ、ケチャップ、みりん、酒、おろししょうが、おろしにんにく、塩、バセリ粉	牛乳 牛乳 ミートマカロニ	エネルギー 461 kcal たんぱく質 21.6 g 脂 質 18.9 g カルシウム 251 mg
08	ごぼうの混ぜご飯 厚焼き玉子 金 キャベツのゆかりあえ みそ汁(さつまいも・小ねぎ)	米、食パン、さつまいも、砂糖、メープルシロップ、バター	牛乳、卵、鶏ももひき肉、赤みそ、白みそ、油揚げ	キャベツ、たまねぎ、こまつな、ごぼう、もやし、人参、パプリカ、こねぎ	だし汁、しょうゆ、みりん、酒、しそふりかけ	牛乳 牛乳 卵なしフレンチトースト	エネルギー 481 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 16.4 g カルシウム 308 mg
09	ジャージャー麺(うどん) かぼちゃの煮物 土 ゆでブロッコリー 春雨スープ	うどん、米、はるさめ、砂糖、片栗粉、ごま油、ノンエッグマヨネーズ、油	牛乳、豚ひき肉、ツナ、赤みそ	かぼちゃ、長ねぎ、ブロッコリー、きゅうり、絹さや、干しいたけ、あおのり	だし汁、しょうゆ、中華だしの素、みりん、酒、酢、おろししょうが、おろしにんにく、塩	牛乳 牛乳 ツナマヨおにぎり	エネルギー 464 kcal たんぱく質 19.2 g 脂 質 16.6 g カルシウム 211 mg
11	ハヤシライス チングン菜のしらすサラダ(キャベツ) 月 コンソメスープ(わかめ・パプリカ) みかん缶・パイン缶	米、いちごジャム、豆乳、油	豆乳、豚もも、しらす干し	ぶどうジュース、たまねぎ、チングンサイ、キャベツ、人参、みかん缶、パイナップル、マッシュルーム、パプリカ、わかめ	ハヤシソース、酢、しょうゆ、コンソメ、塩	牛乳 ぶどうジュース 豆乳ゼリー・いちごソースがけ	エネルギー 480 kcal たんぱく質 14.8 g 脂 質 10.6 g カルシウム 151 mg
12	ナポリタン ボテトサラダ 火 コンソメスープ(ねぎ・いんげん) バナナ	スパゲティ、じゃがいも、米、ノンエッグマヨネーズ、砂糖、油	牛乳、鶏むね肉、油揚げ、チーズ	たまねぎ、バナナ、きゅうり、人参、長ねぎ、ホールトマト、ピーマン、マッシュルーム、グリンピース、いんげん	ケチャップ、だし汁、しょうゆ、コンソメ、みりん、塩	牛乳 牛乳 おやつ・きつねご飯	エネルギー 510 kcal たんぱく質 20.1 g 脂 質 15.4 g カルシウム 230 mg
13	お楽しみランチ 赤飯 人参の甘煮(添え物) 水 鶏のから揚げ スープ(豆腐・ねぎ) 添え:粉ふき芋(青のり) あまなつ	米、さつまいも、じゃがいも、片栗粉、砂糖、油、バター	牛乳、鶏もも、豆腐、卵、無調整豆乳、クリーム	あまなつ、人参、コーン、長ねぎ、あおのり	三島 赤飯の素、しょうゆ、みりん、コンソメ、塩、おろししょうが、おろしにんにく	牛乳 牛乳 スイートポテト	エネルギー 454 kcal たんぱく質 17.3 g 脂 質 14.3 g カルシウム 217 mg
14	食パン タンドリーチキン 木 コールスローサラダ(マヨネーズ) コーンスープ(ねぎ)	食パン、米、パンエッグマヨネーズ、片栗粉、砂糖、白いりごま	牛乳、鶏もも肉	クリームコーン、キャベツ、きゅうり、長ねぎ、人参、コーン、切干大根、レモン果汁、あおのり	ケチャップ、しょうゆ、塩、コンソメ、カレー粉、おろしにんにく	牛乳 牛乳 ハリハリおにぎり(青のり・ごま)	エネルギー 444 kcal たんぱく質 19.7 g 脂 質 13.1 g カルシウム 219 mg
15	麦ごはん さわらとキャベツの重ね蒸し 金 れんこんとしめじのごま和え みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ)	米、小麦粉、砂糖、油、押麦、白すりごま、片栗粉	牛乳、さわら、卵、チーズ、無調整豆乳、赤みそ、白みそ、脱脂粉乳	キャベツ、かぼちゃ、れんこん、きゅうり、たまねぎ、しめじ、コーン、オレンジジュース 100%、人参	だし汁、しょうゆ、酒、みりん、塩、おろししょうが	牛乳 牛乳 春のチーズ蒸しパン	エネルギー 478 kcal たんぱく質 19.2 g 脂 質 16.4 g カルシウム 276 mg
16	豚肉の甘みそ丼 ひじきの煮物 土 みそ汁(じやが芋・たまねぎ) オレンジ	米、じゃがいも、ブルーベリージャム、油、片栗粉、ごま油、砂糖	牛乳、豚ロース、白みそ、油揚げ、赤みそ	たまねぎ、オレンジ、チンゲンサイ、人参、パプリカ、ひじき、絹さや	だし汁、みりん、しょうゆ、酒	牛乳 牛乳 クラッカーサンド(ジャム)	エネルギー 458 kcal たんぱく質 15.9 g 脂 質 15.4 g カルシウム 263 mg
18	御飯 黄桃缶 肉じやが 月 おかげ・和え みそ汁(もやし・わかめ)	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、いちごジャム、油	牛乳、豚もも、しらす干し、赤みそ、白みそ、かつお節	キャベツ、人参、たまねぎ、黄桃缶、もやし、きゅうり、絹さや、わかめ	だし汁、しょうゆ、みりん	牛乳 牛乳 いちごスコーン	エネルギー 460 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 14.1 g カルシウム 241 mg

※食材の仕入れの都合により、変更する場合がございます。

※ハム・ウィンナー・ベーコン・カレールウ・クリームシチュールウ・★ハヤシソースはアレルゲンフリーの物を使用。

※食パン・さつま揚げ・ちくわは卵不使用の物を使用。

★※ホットケーキミックス粉は卵・乳製品不使用の物を使用。

★※ゼラチンは牛由来のもの(豚成分はなし)

★赤字は3月～変更

2024年03月

乳幼児献立表

タムスわんぱく保育園瑞江

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
19 ～ 火	御飯 ぶりの香味焼き 白菜とツナのごま和え けんちん汁	米、マカロニ、白子 りごま、油、ごま 油、砂糖	牛乳、ぶり、豆腐、豚 ひき肉、ツナ、油 揚げ	はくさい、大根、人 参、コーン、たまね ぎ、長ねぎ、ごぼ う、ホールトマト	だし汁、しょうゆ、 ケチャップ、みり ん、酒、おろしよ うが、おろしにんにく、塩、バセリ粉	牛乳 牛乳 ミートマカロニ	エネルギー 461 kcal たんぱく質 21.6 g 脂 質 18.9 g カルシウム 251 mg
21 ～ 木	麦ごはん 豆腐のまさご揚げ きゅうりの酢の物(みかん) すまし汁(ふ・ほうれん草)	うどん、米、押麦、 油、片栗粉、麸、ご ま油、砂糖	牛乳、豆腐、豚も も、鶏ももひき肉	きゅうり、キャベツ、 みかん缶、たまね ぎ、ほうれんそう、人 参、ひじき、わかめ、 あおのり	だし汁、ソース、 酢、しょうゆ、塩	牛乳 牛乳 おやつ焼きうどん	エネルギー 444 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 16.6 g カルシウム 261 mg
22 ～ 金	麦ごはん もも缶 さばの焼きおろし煮 もやしのごま酢あえ(さやえんどう) みそ汁(さと芋・油あげ)	米、いちごジャム、 さといも、砂糖、押 麦、白すりごま	牛乳、豆乳、さば、 油揚げ、赤みそ、 白みそ	もやし、白桃缶、大 根おろし、人参、絹 さや	だし汁、しょうゆ、 酒、酢、塩	牛乳 牛乳 豆乳ゼリーいちごソースかけ	エネルギー 497 kcal たんぱく質 19.3 g 脂 質 15.0 g カルシウム 252 mg
23 ～ 土	ジャージャー麺(うどん) かぼちゃの煮物 ゆでプロッコリー 春雨スープ	うどん、米、はるさ め、砂糖、片栗粉、 ごま油、ノンエッグ マヨネーズ、油	牛乳、豚ひき肉、ツ ナ、赤みそ	かぼちゃ、長ねぎ、 ブロッコリー、きゅう り、絹さや、干しし いたけ、あおのり	だし汁、しょうゆ、 中華だしの素、み りん、酒、酢、おろ しおうが、おろし にんにく、塩	牛乳 牛乳 ツナマヨおにぎり	エネルギー 464 kcal たんぱく質 19.2 g 脂 質 16.6 g カルシウム 211 mg
25 ～ 月	お楽しみ給食 ハヤシライス チンゲン菜のしらすサラダ(キャベツ) スープ(わかめ・パブリカ) フルーツポンチ	米、じゃがいも、砂 糖、小麦粉、バ ター、油	豚もも、卵、しらす 干し	ぶどうジュース、たまね ぎ、チングンサイ、キャベ ツ、人参、白桃缶、みか ん缶、パナップル、 マンゴールーム、パブリ カ、わかめ	ハヤシルウ、酢、 しょうゆ、中華だ しの素、塩	牛乳 ぶどうジュース パウンドケーキ	エネルギー 496 kcal たんぱく質 14.4 g 脂 質 17.0 g カルシウム 150 mg
26 ～ 火	ナポリタン ポテトサラダ コンソメスープ(ねぎ・いんげん) バナナ	スパゲティ、じゃが いも、米、ノンエ ッグマヨネーズ、砂 糖、油	牛乳、鶏むね肉、 油揚げ、チーズ	たまねぎ、バナナ、 きゅうり、人参、長ね ぎ、ホールトマト、 ビーマン、マッシュ ルーム、グリンピー ス、いんげん	ケチャップ、だし 汁、しょうゆ、コン ソメ、みりん、塩	牛乳 牛乳 おやつ・きつねご飯	エネルギー 510 kcal たんぱく質 20.1 g 脂 質 15.4 g カルシウム 230 mg
27 ～ 水	麦ごはん さわらとキャベツの重ね蒸し れんこんとしめじのごま和え みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ)	米、小麦粉、砂 糖、油、押麦、白 すりごま、片栗粉	牛乳、さわら、卵、 チーズ、赤みそ、 白みそ、脱脂粉乳	キャベツ、かぼちゃ、 れんこん、きゅうり、 たまねぎ、しめじ、 コーン、オレンジ ジュース 100%、人 参	だし汁、しょうゆ、 酒、みりん、塩、 おろしおうが	牛乳 牛乳 春のチーズ蒸しパン	エネルギー 479 kcal たんぱく質 19.2 g 脂 質 16.5 g カルシウム 278 mg
28 ～ 木	食パン タンドリーチキン コールスローサラダ(マヨネーズ) コーンスープ(ねぎ)	食パン、米、パン エッグマヨネーズ、 片栗粉、砂糖、白 いりごま	牛乳、鶏もも肉	クリームコーン、キャ ベツ、きゅうり、長ね ぎ、人参、コーン、切 干大根、レモン果汁、 あおのり	ケチャップ、ショ ウ、塩、コンソメ、 カレー粉、おろし にんにく	牛乳 牛乳 ハリハリおにぎり(青のり・ごま)	エネルギー 444 kcal たんぱく質 19.7 g 脂 質 13.1 g カルシウム 219 mg
29 ～ 金	ごぼうの混ぜご飯 厚焼き玉子 キャベツのゆかりあえ みそ汁(さつまいも・小ねぎ)	米、食パン、さつま いも、砂糖、メープ ルシロップ、バター	牛乳、卵、鶏ももひ き肉、赤みそ、白 みそ、油揚げ	キャベツ、たまね ぎ、こまつな、ごぼ う、もやし、人参、 パブリカ、こねぎ	だし汁、しょうゆ、 みりん、酒、しそ ふりかけ	牛乳 牛乳 卵なしフレンチトースト	エネルギー 481 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 16.4 g カルシウム 308 mg
30 ～ 土	あんかけ丼 揚げなすの肉みそかけ すまし汁(ふ・たまねぎ)	米、油、麸、ごま 油、片栗粉、砂糖	牛乳、豚もも、豚ひ き肉、ちくわ、白み そ、かつお節	なす、はくさい、た まねぎ、人参、干し しいたけ、刻みのり	だし汁、しょうゆ、 酒、中華だしの 素、塩	牛乳 牛乳 おにぎり(おかか)	エネルギー 470 kcal たんぱく質 16.7 g 脂 質 15.9 g カルシウム 207 mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g カルシウム mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g カルシウム mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g カルシウム mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g カルシウム mg
()							エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g カルシウム mg

※食材の仕入れの都合により、変更する場合がございます。

※ハム・ウィンナー・ペーコン・カレールウ・クリームシチュールウ・★ハヤシルウはアレルゲンフリーの物を使用。

※食パン・さつま揚げ・ちくわは卵不使用の物を使用。

★※ホットケーキミックス粉は卵・乳製品不使用の物を使用。

★※ゼラチンは牛由来のもの(豚成分はなし)

★赤字は3月～変更