2024年08月



乳 幼 児 献 立 表



タムスわんぱく保育園瑞江

	24-007								111.3
日/』	献立名	劫しもによるまの	材料名(昼食		調味料	10時おやつ 3時おやつ	栄	養	価
曜	麦ごはん	然と別になるもの 米、小麦粉、砂糖、			がし汁、しょうゆ、	生乳 4 4 4 7	エネルギ		70 k
01	あんかけ玉子焼き	バター、押麦、ごま	き肉、油揚げ、赤	な、もやし、ごぼう、	みりん、ベーキン	牛乳	たんぱく		
		油、白いりごま、片栗粉	みそ、日みそ	人参、こんにゃく、 にら、いんげん	グパウダー、塩	•			
不	きんぴらごぼう	本 彻		(25, 1701)70		キャロットクッキー	1	質 17.	
_	みそ汁(もやし・ニラ)	ale III and a shifted			13. 11			塩 1.6	
)2	御飯 バナナ	米、焼きそば麺、 砂糖、油、ごま油、	牛乳、さけ、豚肩 ロース、ベーコン、	バナナ、大根、キャベ ツ、もやし、たまねぎ、	だし汁、ウスター	牛乳	エネルギ	- 45	58 k
$\overline{}$	鮭の味噌バター焼き	バター	赤みそ	こまつな、きゅうり、	酢、みりん、塩	牛乳	たんぱく	質 21.	.2
金	大根のカラフルサラダ			コーン、パプリカ、に ら、人参、ピーマン、あ		おやつ焼きそば	脂	質 16.	.2
	すまし汁(キャベツ・こまつな)			おのり			1	塩 1.5	
าง	中華井	米、じゃがいも、米	牛乳、豚肉、無調	バナナ、はくさい、	しょうゆ、酢、酒、	牛乳	エネルギ		
,,,	春雨サラダ	粉、はるさめ、砂	整豆乳、ハム	たまねぎ、人参、	中華だしの素、	<u></u> 牛乳	たんぱく		
		糖、油、ごま油、自 いりごま、片栗粉		きゅうり、キャベツ、 干ししいたけ、レモ	ベーキングパウ ダー 梅				
Τ.	中華スープ(いも・ごま)	V)C & () A ())		ン果汁	,	米粉のもっちりバナナパン(豆乳)		質 15.	
_		10 10 1 16 71	II ou Broad School	143 0	201 11 1 2 1			塩 1.3	
)5	菜めし御飯	じゃがいも、米、砂糖、自すりごま、油		人参、ブロッコリー、たまねぎ、バナナ、みか	だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギ	- 45	58 k
$\overline{}$	肉じゃが(豚肉)	<i>7/</i> в (8	ん缶、ほうれんそう、パ	素	牛乳	たんぱく	質 17.	.7
月	ブロッコリーのごまあえ			イナップル、もやし、絹さや、粉かんてん、レ		牛乳フルーツかんてん(シロップ)	脂	質 14.	.7
ر	みそ汁(高野豆腐)			モン果汁			1	塩 1.5	
16	御飯	米、小麦粉、砂糖、	牛乳、たら、ツナ	もやし、はくさい、	だし汁、ケチャッ	牛乳	エネルギ		
_	たらの酢豚風	片栗粉、油、バ	缶、油揚げ、チー		プ、しょうゆ、酢、	牛乳	たんぱく		
h-	ちやしの和え物	ター、ごま油	ズ、赤みそ、白み	う、たまねぎ、ピーマン、干ししいたけ		チーズ入りマフィン			
ハ	0 (0) (111) (111)	1	_	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		/ ハハリドノイ イ	1	質 17.	
_	みそ汁(はくさい・油あげ)	食パノ 坐 ドゥゴ	上回 前4 4 h pr	バナナ 1女 キナ	だ! 辻 キロハ	4. 교		塩 1.5	
)7	食パン バナナ	食バン、米、じゃがいも、油、ごま油、	牛乳、鶏もも肉、豚 もも	パナナ、人参、たま ねぎ、キャベツ、こ		牛乳	エネルギ		
	鶏肉のクリーム煮	砂糖		まつな、きゅうり、し	ゆ、酢、塩、コン	牛乳	たんぱく	質 22.	.9
水	コールスローサラダ			めじ、コーン、グリ ンピース	ソメ、パセリ粉	ジューシー(沖縄風御飯)	脂	質 15.	.8
_	スープ(じゃがいも・こまつな))E-X			食	塩 1.7	7
)8	麦ごはん すいか	米、ホットケーキミッ	牛乳、豚肉、豆腐、	たまねぎ、すいか、	だし汁、酢、酒、	牛乳	エネルギ		
_	豚肉の塩麹焼き	クス、塩麹、油、押 麦、砂糖、自いりご	赤みそ、自みそ、き			牛乳	たんぱく		
۲.	きゅうりの酢の物	麦、砂糖、白いツこ ま、ごま油	ば初	人参、長ねぎ、こね ぎ、わかめ	にんにく	チュロス			
个		SK 2 SKIM		C (1-7/ ->		7 447		質 18.	
_	みそ汁(かぼちゃ・ねぎ)	火 みぷいいせぎ	中國 三陸 刻4.4	たまわぎ 弁 ブ	421 VL 1 1 51A	11 -11		塩 1.1	
09	御飯 黄桃缶	木、食ハン、いらこジャム、油、砂糖、	牛乳、豆腐、鶏もも ひき肉、鶏肉、赤	ロッコリー、黄桃缶ダイ	だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギ	- 43	34 k
$\overline{}$	炒り豆腐(ひじき)	片栗粉	みそ、自みそ	スカット、コーン、絹さ	酢、塩	牛乳	たんぱく	質 18.	.5
金	ブロッコリーのチキンサラダ			や、切干大根、ひじ き、レモン果汁、干しし		いちごジャムサンド	脂	質 13.	.2
_	みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ)			いたけ、わかめ			食	塩 1.5	5
10	御飯	米、さといも、小麦	牛乳、かじき、無調		だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギ		
_	かじきの甘辛焼き(野菜添え)	粉、メープルシロップ、砂糖、ノンエッ	整豆乳、赤みそ、白みそ	人参、パプリカ、い んげん、わかめ	ココア、みりん、ベーキングパウ	牛乳	たんぱく		
+	里芋の白煮(にんじん)	グマヨネーズ、油、	日みて	(N) (N, 4)(130)	ダー、おろししょ	ココアホットケーキ(卵なし)	1		
	全子が自然(にんしん) みそ汁(おつゆふ・わかめ)	麩			うが、塩	1 (9)		質 12.	
		北 小丰州 孙梅	牛乳、卵、鶏ももひ	たまわぎ こまの	だしは しょかん	11.00		塩 1.5	
13	麦ごはん	バター、押麦、ごま		な、ごぼう、人参、	だし汁、しょうゆ、 みりん、ベーキン	牛乳	エネルギ	- 47	/4 k
	あんかけ玉子焼き	油、白いりごま、片	げ、赤みそ、自み	こんにゃく、いんげ	グパウダー、塩	牛乳	たんぱく	質 18.	.2
火	きんぴらごぼう	栗粉	そ	ん、こねぎ		キャロットクッキー	脂	質 18.	.1
_	みそ汁(豆腐・小ねぎ)						食	塩 1.6	6
14	夏野菜カレー	米、押麦、ノンエッ	牛乳、鶏ももひき		カレールゥ、酒、	牛乳	エネルギ		
_	枝豆とトマトのサラダ	グマヨネーズ、油	肉、カルピス、ゼラチン、チーズ	トマト、かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、パイ	おろししょうが、 中華だしの素、	野菜ジュース	たんぱく		
rk	押し麦のスープ(キャベツ)			ナップル、えだまめ、		カルピスミルクゼリー		へ 10. 質 14.	
۰,		1		コーン、なす、人参、 ピーマン	塩	, =			
_	、 	中華麺(卵無し)、	牛乳、鶏ももひき	こまつな、人参、甘	1 トうゆ 由華だ	4回		塩 1.2	
ĽЪ	ジャージャー麺	米、片栗粉、砂糖、			しの素、酒、おろ	牛乳	エネルギ		
$\overline{}$	野菜のナムル(ごま)	ごま油、白すりご	1	ぎ、もやし、きゅう	ししょうが、塩、お	牛乳	たんぱく		
木	中華スープ(もやし・にら)	ま、自いりごま		り、にら	ろしにんにく	さけ・おにぎり		質 14.	
_	甘夏缶	<u> </u>			<u> </u>		食	塩 1.7	7
6	御飯 バナナ	米、焼きそば麺、	牛乳、さけ、豚肩		だし汁、ウスター	牛乳	エネルギ		
	鮭の味噌バター焼き	砂糖、油、ごま油、バター	ロース、ベーコン、 赤みそ	こまつな、きゅうり、	ソース、しょうゆ、 酢、みりん、塩	牛乳	たんぱく!		
4	大根のカラフルサラダ		24.47. C	コーン、パプリカ、に	HEN VIVION COM	おやつ焼きそば		へ 21. 質 16.	
_	すまし汁(キャベツ・こまつな)			ら、人参、ピーマン、あ おのり		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
7		米、じゃがいも、米	生乳、豚肉 無調	バナナ、はくさい、	しょうゆ、酢、酒、	牛乳		塩 1.5	
1	中華丼	粉、はるさめ、砂	整豆乳、ハム	たまねぎ、人参、	中華だしの素、		エネルギ		
	春雨サラダ	糖、油、ごま油、白		きゅうり、キャベツ、	ベーキングパウ	牛乳	たんぱく		
£	中華スープ(いも・ごま)	いりごま、片栗粉		干ししいたけ、レモン果汁	ター、塩	米粉のもっちりバナナパン(豆乳)	脂	質 15.	.3
_		<u> </u>		~ /\11	<u> </u>		食	塩 1.3	3
9	菜めし御飯	じゃがいも、米、砂	牛乳、豚肉、ツナ	いんげん、たまねぎ、	だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギ		
_	肉じゃが(豚肉)	糖、白いりごま、油	缶、凍り豆腐、赤み	人参、みかん缶、黄桃 缶、パイナップル、ほう	みりん、菜めしの	牛乳	たんぱく		
1	いんげんとツナのごま和え		そ、自みそ	れんそう、絹さや、粉	সং	牛乳フルーツかんてん(シロップ)			
1	みそ汁(高野豆腐)			かんてん、レモン果汁				質 16.	
	1 41 er 7 t (.E. H t L 1 1))	Ī	1				食	塩 1.5	ລ

※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・カレールゥ・クリームシチュールゥ・ハヤシフレーク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)

	24平00月	• -	,,,,	114	•	グムハインルバ	~ () () ()	5124 + III	11
日/	献立名		材料名(昼食			10時おやつ	- 栄養	• 佃	Fi .
曜				体の調子を整えるもの		3時おやつ			
20	御飯	米、小麦粉、砂糖、 片栗粉、油、バ	牛乳、たら、ツナ 缶、油揚げ、チー	もやし、はくさい、人参、ほうれんそ	だし汁、ケチャップ、しょうゆ、酢、	牛乳	エネルギー		
$\overline{}$	たらの酢豚風	ター、ごま油	ズ、赤みそ、自み	う、たまねぎ、ピー	みりん、ベーキン	牛乳	たんぱく質	18.2	g
火	もやしの和え物		そ	マン、干ししいたけ	グパウダー	チーズ入りマフィン	脂 質	17.2	g
\smile	みそ汁(はくさい・油あげ)							1.5	
21	食パン バナナ	食パン、米、じゃがいも、油、ごま油、	牛乳、鶏もも肉、豚 もも	バナナ、人参、たま ねぎ、キャベツ、こ		牛乳	エネルギー	485	kcal
_	鶏肉のクリーム煮	砂糖	99	まつな、きゅうり、し		牛乳	たんぱく質	22.9	g
水	コールスローサラダ			めじ、コーン、グリ ンピース	ソメ、パセリ粉	ジューシー(沖縄風御飯)	脂質	15.8	g
$\overline{}$	スープ(じゃがいも・こまつな)			7L-X			食 塩	1.7	g
22	御飯 黄桃缶	米、食パン、いちご ジャム、油、砂糖、	牛乳、豆腐、鶏もも ひき肉、鶏肉、赤	たまねぎ、人参、ブ ロッコリー、黄桃缶ダイ	だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギー	434	kcal
_	炒り豆腐(ひじき)	片栗粉	かそ、自みそ	スカット、コーン、絹ざ	みりん、BF、塩	牛乳	たんぱく質	18.5	g
木	ブロッコリーのチキンサラダ			や、切干大根、ひじ き、レモン果汁、干しし		いちごジャムサンド	脂質	13.2	g
$\overline{}$	みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ)			いたけ、わかめ			食 塩	1.5	g
23	お楽しみ給食	スパゲティ、ホット ケーキミックス、い	牛乳、ヨーグルト、 鶏ももひき肉、無調	たまねぎ、かぼ	ケチャップ、しょうゆ、コンソメ、ソー	牛乳	エネルギー	467	kcal
$\overline{}$	ミートスパゲティー	ちごジャム、砂糖、	整豆乳、ツナ缶、ホ	り、ホールトマト、み	ス、塩、おろしに	牛乳	たんぱく質	18.5	g
金	かぼちゃのサラダ(ツナ)	ノンエッグマヨネー	イップクリーム、 チーズ	かん缶、パイナップ ル、バナナ、だいこ	んにく、パセリ粉	お楽しみケーキ	脂質	16.7	g
\smile	コンソメスープ(玉葱・大根葉) ヨーグルト	ズ、米粉、油	7 - 4	んの葉、コーン			食 塩	1.3	g
24	御飯	米、さといも、小麦			だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギー		kcal
_	かじきの甘辛焼き(野菜添え)	粉、メープルシロップ、砂糖、ノンエッ		人参、パプリカ、い んげん、わかめ	ココア、みりん、 ベーキングパウ	牛乳	たんぱく質	18.0	g
土	里芋の白煮(にんじん)	グマヨネーズ、油、			ダー、おろししょ	ココアホットケーキ(卵なし)	脂質	12.8	g
<u></u>	みそ汁(おつゆふ・わかめ)	麩			うが、塩		1	1.5	
26	麦ごはん	米、クラッカー、ブ	牛乳、無調整豆	かぼちゃ、たまね	中華だしの素、	牛乳	エネルギー	437	kcal
_	豆乳かぼちゃキッシュ	ルーベリージャム、 押麦、油	乳、卵、鶏ももひき 肉、チーズ	ナップル、えのきた	酢、塩	牛乳	・ たんぱく質		
月	ハワイ風サラダ	7124		け、しめじ、だいこん 葉、人参、きゅうり		クラッカーサンド(ジャム)	1	14.7	
$\overline{}$	チキンスープ(大根葉)			未、八多、こゆ)り			1	1.4	
27	夏野菜カレー	米、押麦、ノンエッ		野菜ミックスジュース、 トマト、かぼちゃ、たま	カレールゥ、酒、	牛乳	エネルギー		
_	枝豆とトマトのサラダ	グマヨネーズ、油	肉、カルピス、ゼラ チン、チーズ	ねぎ、キャベツ、パイ	おろししょうが、中華だしの素、	野菜ジュース	たんぱく質	16.7	g
火	押し麦のスープ (キャベツ)			ナップル、えだまめ、 コーン、なす、人参、	おろしにんにく、	カルピスミルクゼリー	脂質	14.5	g
\smile				ピーマン	塩		1	1.2	
28	ジャージャー麺	中華麺(卵無し)、		グレープフルーツ、		牛乳	エネルギー		
_	野菜のナムル(ごま)	米、日いりこま、斤 栗粉、砂糖、ごま油		もやし、長ねぎ、人 参、きゅうり、こまつ		牛乳	たんぱく質	22.0	g
水	中華スープ(豆腐・小ねぎ))	, -	な、こねぎ	ろしにんにく	さけ・おにぎり	脂質	14.8	g
$\overline{}$	グレープフルーツ						1	1.7	
29	御飯 すまし汁(切干大根・わかめ)	米、じゃがいも、小	牛乳、鶏もも肉、無	キャベツ、かぶ、人	だし汁、しょうゆ、	牛乳	エネルギー		
$\overline{}$	鶏肉の梅しょうゆ焼き	麦粉、砂糖、バ ター、自いりごま、	調整豆乳、しらす 干し	参、切干大根、うめびしお、わかめ、あ		牛乳	たんぱく質	17.9	g
木	青のり粉ふき芋(添え物)	油		おのり	りん	セサミケーキ(卵不使用)	脂 質	17.0	g
$\overline{}$	じゃこサラダ							1.2	
30	麦ごはん すいか			たまねぎ、すいか、		牛乳	エネルギー	478	kcal
$\overline{}$	豚肉の塩麹焼き	麦、砂糖、白いりご		きゅうり、かぼちゃ、 人参、長ねぎ、こね		牛乳	たんぱく質	18.5	g
金	きゅうりの酢の物	ま、ごま油		ぎ、わかめ		チュロス	脂 質	18.7	g
<u></u>	みそ汁(かぼちゃ・ねぎ)	<u> </u>	<u> </u>				食 塩	1.1	g
31	てりやき野菜丼			もやし、人参、たま		牛乳	エネルギー		
_	昆布の煮物	粉、砂糖、油、片栗 粉、ごま油		ねぎ、キャベツ、だ いこん葉、レーズ		牛乳	たんぱく質	17.3	g
土	みそ汁(さと芋・だいこん葉)		自みそ	ン、こんぶ		蒸しパン(卵なし、豆乳)	脂 質	16.0	g
\subseteq							食 塩	1.6	g
							エネルギー		kcal
_							たんぱく質		g
							脂 質		g
\subseteq							食 塩		g
							エネルギー		kcal
_							たんぱく質		g
							脂 質		g
$\overline{}$							食 塩		g
							エネルギー		kcal
$\overline{}$							たんぱく質		g
							脂 質		g
\subseteq							食 塩		g
平							エネルギー	461	kcal
均栄							たんぱく質	18.7	g
木養							脂 質	15.7	g
価			<u> </u>				食 塩	1.5	g
_	※食材の仕入れの都合により、変更する場合	ボデギルオナ							

※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・カレールゥ・クリームシチュールゥ・ハヤシフレーク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)