献 立 表

2021年5月 石山保育園 村 料 名

日			材 料 名				
	時間帯	献立	黄	赤	緑		栄養 価
曜			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	その他	
06	昼食	三色どんぶり	米、砂糖、油	鶏ひき肉、卵	えだまめ、しょうが	しょうゆ、酒、食塩	エネルギー 520 kcal
木		根野菜の甘辛煮	じゃがいも、さつまいも	牛肉(もも)	ごぼう、にんじん	酒、しょうゆ、みりん	たんぱく質 _{24.7} g
		きゅうりの酢の物	砂糖	-	きゅうり、カットわかめ	酢、しょうゆ	脂 質 14.9 g
			焼ふ(車ふ)	干し湯葉	しめじ、ねぎ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	カルシウム 225 g
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)			
07	昼食	御飯	米			よっと日本おり、海	エネルギー 492 kcal
金		肉団子の野菜あんかけ	油、片栗粉	豚ひき肉	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん	みりん、しょうゆ、食塩	たんぱく質 _{24.3} g
		たけのこのおかか煮		かつお節	たけのこ、さやえんどう	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、酒	脂 質 17.7 g
		けんちん汁	さといも、ごま油		だいこん、ねぎ、にんじん	かつおだし汁、しょうゆ、食塩	カルシウム 232 g
		牛乳		牛乳			
10	昼食	御飯	米		ナナカギ 18 ー) (17)	m 上力力 11 力 25	エネルギー 549 kcal
月		酢豚	片栗粉、砂糖、油	豚肉(もも)	じん、たけのこ(ゆで)、干	酢、オイスターソース、酒、 ケチャップ、しょうゆ、中華 だしの素	たんぱく質 g 19.4
		中華和え		ごま	だいこん、きゅうり、にんじん、コーン缶		10.1
		サンランタンスープ		卵	こまつな、にんじん、黒きくらげ	中華スープ、酢	カルシウム 213 g
		ごま団子	白玉粉、ごま油	つぶしあん(砂糖添加)、ごま			
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)	4171 17111 41		
11	昼食	散らし寿司	米、砂糖	卵、ちくわ、でんぶ	ぴょう(乾)、干ししいたけ	酢、しょうゆ、食塩	エネルギー 473 kcal
火		ししやもの青のり焼き		ししゃも	あおのり		たんぱく質 25 g
			砂糖、ごま油		ひじき、グリンピース(冷凍)、コーン缶		12.1
		小松菜のすまし汁			こまつな、えのきたけ、にんじん	かつおだし汁、食塩、しょうゆ	カルシウム 395 g
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)			
		御飯	米			, >,,	エネルギー 483 kcal
木		納豆		挽きわり納豆		しょうゆ	たんぱく質 24 g
				豚肉(もも)、粉チーズ ごま		ケチャップ、食塩	脂 質 17.1 g
		スナップえんどうのごま和え ほうれん草の白みそ汁	砂糖	= :	スナップえんどう、にんじん だいこん、ほうれんそう、さやえんどう	- 0 - / /	カルシウム 252 g
		牛乳		牛乳	ILVICA, WALANCE, CYLACE	 	
14		<u>ール</u> ソフト麺	ソフト麺	一七			エネルギー 581 kcal
金		五目うどんの具	ノ / I <u>X</u> 画		だいこん、にんじん、ね ぎ、たまねぎ、ごぼう、干し	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	たんぱく質 g
-12-			·/ /		しいたけ		25.7
		ちくわ磯辺揚げ 肉豆腐		ちくわ	たまねぎ、こまつな	1 ようは ファルノ	脂 質 22.6 g カルシウム 234 g
		内豆腐 焼きプリンタルト	1四、112 17日	死で立例、下内(ひひ)、4句(1/2440, 23 7/4	しょりか、かりん	234 g
		ヨーグルト牛乳		 牛乳、ヨーグルト(加糖)			
17		御飯	米	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			エネルギー ₄₅₄ kcal
月			•	豚肉(もも)、えび、いか、うずら卵水煮缶	はくさい、たりのこ(ゆ で)、にんじん、干ししいた	しょうゆ、酒、中華だしの素、食塩	
		キャベツの中華風サラダ			1.+ キャベツ、きゅうり、生わかめ		指 質 12.7 g
		ニラ玉スープ	ラシロノ 〜 今1日	卵	にんじん、にら	中華スープ、食塩、こしょう	
		パイナップル		 	パイナップル		210 8
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)			
18		御飯	米				エネルギー 506 kcal
火		鮭の赤味噌焼き		さけ、赤みそ	キャベツ、大豆もやし、しめじ、しょうが	酒、本みりん	たんぱく質 _{19.1} g
		地元野菜のサラダ		ハム	だいこん、トマト、きゅうり、 にんじん、えだまめ	ノンオイル和風ドレッシング	脂 質 8.9 g
		新じゃがいものスープ	じゃがいも		たまねぎ、こまつな、にんじん	コンソメ、食塩	カルシウム 263 g
		草餅	上新粉、砂糖	つぶしあん(砂糖添加)		食塩	200 5
		ヨーグルト牛乳	A P P P P P P P P P P P P P P P P P P P	牛乳、ヨーグルト(加糖)			
ш		> + + 1 4 m			ı	I.	

10	尽食	丸パン	コッペパン				エネルギー	COF	kcal
水		スライスチーズ		チーズ			たんぱく質		
//			、シン水/ 5/H	l f	たけわざ カノ > /	ケチェップ 会振 こしょう			
		れんこんハンバーグ 卵のサラダ	フレンチドレッシング(分離型)、オリーブ油		たまねぎ、れんこん	クテヤツノ、良塩、こしより	脂 質 カルシウム		
		· ·			きゅうり、サラダ菜、ミニトマト トマト、たまねぎ、キャベ	A 12	カルシリム	316	g
			マカロニ・スパゲティー、油		ツ、にんじん、セロリー、に	食塩、コンソメ			
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)					
		御飯	米				エネルギー		
木		ふりかけ	N. I.				たんぱく質		
			油、片栗粉		しょうが、にんにく		脂質		
		水菜のサラダ	マヨネーズ		きゅうり、きょうな、赤ピーマン		カルシウム	310	g
		たぬき味噌汁	生いも板こんにやく		だいこん、にんじん、ねぎ、なめこ	かつお・昆布だし汁			
		フルーチェ		牛乳					
0.1		ヨーグルト牛乳	H-2-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-	牛乳、ヨーグルト(加糖)					
1 1			焼きそばめん、油		キャベツ、もやし、にんじんたまねぎ、にら、にんじん、				
金		プルコギ	三温糖、油、ごま油		だまねさ、にら、にんしん、グリンピース(冷凍)	しょうゆ	たんぱく質	23.6	g
		チンゲンサイのナムル	ごま油		チンゲンサイ、もやし、にんじん			20.8	
			はるさめ		コーン缶、干ししいたけ、キャベツ	中華スープ、食塩	カルシウム	266	g
		牛乳		牛乳					
1 1		御飯	米				エネルギー		
月		野菜の肉まき	油	/ /	もやし、にんじん、いんげん		たんぱく質		
			砂糖、ごま油		にんじん、さやえんどう、ひじき				
		ごぼうのみそ汁	-at data	米みそ(淡色辛みそ)、生揚げ	たまねぎ、ごぼう	煮干だし汁	カルシウム	307	g
		•	砂糖	牛乳、卵					
0.5		ヨーグルト牛乳	Na	牛乳、ヨーグルト(加糖)	2877 20				
1 1		豆御飯	米		グリンピース	[エネルギー		
火		たちうおのねぎ味噌焼き		たちうお、赤みそ	葉ねぎ	本みりん、酒、しょうゆ			
		かぼちゃの煮物	二温糖 	ルッフ (シレケ マッフ) 144日,17		かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん			
		玉ねぎのみそ汁			なす、たまねぎ、ねぎ、カットわかめ	かつお・昆布たし汁	カルシワム	246	g
200		ヨーグルト牛乳	A 101	牛乳、ヨーグルト(加糖)			20 10		
水	昼度	食パン ブルーベリージャム	食パン		ブルーベリージャム		エネルギー たんぱく質		
/1/		シーフードグラタン	マカロニ、小麦粉、パン粉、油	牛乳、たら、えび(むき	たまねぎ、マッシュルーム	コンソメ			
		シーノードグラダン	マガロー、小友材、ハン材、曲	身)、バター、粉チーズ	缶、コーン缶、パセリ			19.1	g
		豆苗サラダ		かにかまぼこ	きょうな、かいわれだいこ ん、ミニトマト、サニーレタ	ノンオイル和風ドレッシング	カルシウ		g
		取井っ →	18 4 .281 54		ス、にんじん		ム	374	
		野菜スープ バナナ	じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、キャベツ、にんじん、セロリーバナナ	コンソメ、こしょう			
		ハテナ ヨーグルト牛乳		 牛乳、ヨーグルト(加糖)	· · / /				
27		ハヤシライス	米、じゃがいも、油		たまねぎ、マッシュルーム	ハヤシルウ、ケチャップ、ウスターソース	エネルギー	620	kcal
木		目玉焼き		卵		こしょう、食塩	たんぱく質		
		カラフル和え	マヨネーズ	ツナ油漬缶、ねりごま	きゅうり、赤ピーマン、黄			28.1	
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)	ヒーマン、フロッコリー 		カルシウム		
28		しそひじき御飯	米	ごま	ひじき、しそ		エネルギー		
金			パン粉、油、小麦粉			食塩、こしょう	たんぱく質		
414		アスパラの和え物		ごま、かつお節	グリーンアスパラガス、きゅ	しょうゆ			
					うり、タアサイ、にんじん			25.8	
		生揚げのみそ汁	c~)まいも		だいこん、ねぎ、れんこん、かぼちゃ	ハザフね・昆巾にし汁 	カルシウム	256	g
91		牛乳 细胞	水	牛乳			テラルゴ		le - 1
		御飯焼き自風	米	強まま 内 (中 4 キ)	しょろが	フ. h) しょふっふ 三二	エネルギー		
月			油、片栗粉		しようが	みりん、しょうゆ、酒			
		切り昆布の煮物 豆腐のみそ汁	co ⁻ ノまv 'も 	ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)		かつお・貝左がい		16.3	
					ねぎ、たまねぎ、カットわかめ	//**フぬ・比勿だし什 	ルルンリム	361	g
		ヨーグルト牛乳		牛乳、ヨーグルト(加糖)					