	2021年04月			<b>用人</b>	<u> </u>	100		粉河/	保育園(一角
日付	献立	エネルギー たんぱく質		材	料 名	(©	②は10時おやつ ○は午後おやつ〉	100分~	3時おやつ
Til		脂質/塩分 ()は未満児	熱と力になるもの		や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	つ(乳児)	
;	・御飯、・鶏の照り焼き、・胡瓜とコーンのサラダ、・みそ汁(わかめ)、・ チーズ	420(356) 18.3(13.2) 13.7(10.4) 2.9(1.8)	米、○雪の宿、ノンオイル減 塩ごまドレッシング、◎プチ クッキー	味かまぼこ	歳以上)、カニ風 こ、みそ、油揚げ、 ピチーズ(1・2歳	きゅうり、にんじん、コーン、ねぎ、わかめ	だし汁、酒、みりん、しょうゆ	プチクッキー	・雪の宿、・え 茶
2 È	・ロールパン、・メンチかつ、・キャベ ツとツナのサラダ、・コーンスープ	570(425)	ロールパン、コーンスープ、 油、砂糖、◎ビスコ、○どう ぶつビスケット	牛乳、ツナ ンチカツ	一缶、脱脂粉乳、メ	キャベツ、にんじん	ソース、酢、しょうゆ	・ビスコ	・どうぶつビ ケット、・おえ
5	・御飯、・ハンバーグ、・大根とカニカマのサラダ、・みそ汁 (じゃが芋)	454(362)	○イチゴソース、油		みそ、カニ風味か ンバーグ、◎ピピ		だし汁、ケチャップ、ソース、 塩、こしょう	・チーズ	・★デザート ムース(いち ご)
; <	・焼きそば、・ほうれん草の和え物、・ わかめスープ、・ヨーグルト		焼きそば、○ねじパン、油、 砂糖	○牛乳、胴◎ヤクルト	冢肉、ヨーグルト、 、錦糸卵		ソース、だし汁、うすくちしょ うゆ、中華だしの素、酒、しょ うゆ、塩		・ねじぱん、 牛乳
, <	コッペパン、・えびかつ(添え:ブロッコリー)、・大豆のサラダ、・コーンスープ	511(364)	コッペパン、○米、コーン スープ、マヨネーズ、ノンオ イル減塩和風ドレッシング、 油、○・ふりかけ 菜めし	ツ脱脂粉	煮大豆、エビカ 分乳	ブロッコリー、きゅうり、にんじん	ンソース	アンパンマン お野菜せん べい	・★おにぎり (ふりかけ)、 お茶
 8 卞	・ふりかけ御飯、・赤魚の煮つけ、・ ひじき煮、・みそ汁(だいこん)、・オ レンジ	513(468)	米、○リングドーナツ、砂 糖、ふりかけ、ごま油、◎ミニ ゼリー	○牛乳、ま	かがお、みそ、油	オレンジ、だいこん、たまねぎ、つきこんにゃく、にんじん、グリンピース、ねぎ、ひじき	だし汁、しょうゆ、みりん、お ろししょうが	・ミニゼリー	・リングドー <sup>・</sup> ツ、・牛乳
) È	・豚丼、・ほうれん草とじゃこのお浸 し、・チーズ、・みそ汁(えのき)		米、○砂糖、油、◎ぱりんこ		す干し、ピピピ	たまねぎ、ほうれんそう、〇・ 三色寒天、〇パイン缶、えの き、にんじん、ねぎ、ごま、に んにく		ぱりんこ	・★フルーツ 天
0	パンお茶持参		*18) \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		,		k91 VI VI IO)	>0 10 × 50	* ~ W . Z . )
2	・みそ煮込みうどん、・さつまいもて んぷら、・ブロッコリーのおかかあえ	15.0(10.9)	うどん、油、さつまいもの天 ぷら、○かっぱえびせん、砂 糖、◎ぶどうジュース、○1 才からのかっぱえびせん	鶏肉、みそ	と、ちくわ、油揚 s節	ブロッコリー、 にんじん、 はく さい、 ねぎ	だし汁、みりん、ソース、しょ うゆ	ふどうジュース	・えびせん、 お茶
	・五目釜飯、・さんまみぞれ煮、・きゅうりの酢の物、・みそ汁(ほうれん草)、・フルーツ(桃缶)	544(490) 14.9(13.7) 22.4(19.2) 2.6(2.0)	砂糖	みそ、さん クルト	まみぞれ煮、◎ヤ	もも缶、きゅうり、ほうれんそう、ねぎ、ごま、わかめ、ごぼう、たけのこ、にんじん、こんにゃく、しいたけ		・ヤクルト	・ <b>★</b> フライド テト、・お茶
4	・カレーライス、・コールスローサラ ダ、ヨーグルト	525(478)	米、じゃがいも、みんなの給 食まろやかカレー、マヨネー ズ、油、砂糖、○ハーベスト	牛肉、◎ラ乳、ヨーグ	チーズ、脱脂粉 ルト	たまねぎ、キャベツ、にんじん、にんじん、ロんじん、コーン	酢、塩	・チーズ	・ハーベス お茶
.5 大	・御飯、・鶏肉の漬け揚げ、・高野豆 腐の煮物、・かき玉汁、紅白お祝い ゼリー	540(482)	米、○コーンフレーク、片栗 粉、油、砂糖、お祝いゼリー	○牛乳、奚 腐	鳥肉、卵、高野豆	にんじん、れんこん、ねぎ、 いんげん、◎幼児りんご ジュース	だし汁、うすくちしょうゆ、しょ うゆ、みりん、塩、おろししょ うが		・コーンフレ ク、・牛乳
.6 金	・御飯、・ホイコーロー、・はるさめサ ラダ、・オニオンスープ	485(424) 14.4(12.0)	米、○ホットケーキミックス、 はるさめ、○油、砂糖、油、 ○バター、ごま油、○グラ ニュー糖、◎ビスコ	豚肉、○4	<b>ド乳、みそ、錦糸</b>	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、ピーマン、赤ピーマン、まピーマン、目がした、ねぎ	酒、しょうゆ、酢、中華だしの 素、おろししょうが、塩	・ビスコ	・★ボール ナツ、・お茶
7 <del> -</del>	パン お茶持参	2.2(1.0)							
L9 月	・ミートスパゲティー、・ほうれん草と コーンのソテー、パインゼリー	17.8(16.3)	スパゲッティ、油、砂糖、小 麦粉、○サッポロポテト、オ リーブ油、○1歳からのサッ ポロポテト、パインゼリー	豚ひき肉、 チーズ	牛ひき肉、◎	たまねぎ、ほうれんそう、 ホールトマト、しめじ、コー ン、にんじん、グリンピース、 にんにく	ケチャップ、洋風だしの素、 しょうゆ、塩、こしょう	・チーズ	・サッポロオ トつぶつぶ ジタブル、・ 茶
	☆お誕生日メニュー☆、・御飯、・白 身魚のフライ、・肉団子、・ひじきと きゅうりのサラダ、・ミニゼリー、・野菜 スープ	533(424) 17.9(11.6) 15.9(13.2)	米、○プリンの素(卵不使用)、ノンオイル減塩フレンチクリーミー、六種の彩り野菜ふりかけ、油、ミニゼリー、 ◎ほしたべよ		白身魚フライ(乳・	きゅうり、○もも缶、たまねぎ、コーン、にんじん、ひじき	ケチャップ、洋風だしの素、 塩、こしょう	星たべよ	・★プリン
1 K	・ふりかけ御飯、・豆腐ハンバーグ (野菜あん)、・白菜と油揚げのお浸し、・みそ汁(さつま芋)	401(315) 14.7(9.2) 7.5(4.4) 2.2(1.6)		豆腐ハン/ 揚げ	バーグ、みそ、油	<ul><li>○バナナ、はくさい、にんじん、こまつな、えのき、ねぎ、 しいたけ</li></ul>	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	・ミニゼリー	・バナナ
2   <del> </del>	・御飯、・肉じゃが、・ちくわ磯辺揚 げ、・みそ汁(しめじ)	544(440)	じゃがいも、米、○蒸レパン ミックス、油、砂糖、◎プチ クッキー	○カルピン ら、牛肉、		しめじ、たまねぎ、しらたき、 にんじん、ねぎ、グリンピー ス	だし汁、しょうゆ、酒、みりん	プチクッキー	・★蒸しパ ン、・カルビ
3 È	・中華丼、・蒸しシュウマイ、・たまご スープ	537(438)	米、ごま油、片栗粉、○ぽた ぽた焼き、◎ホームパイ	豚肉、卵、しゅうまい		はくさい、たまねぎ、たけの こ、にんじん、ねぎ、いんげ ん、しいたけ、にんにく	中華だしの素、しょうゆ、酒、塩、おろししょうが、こしょう	ホームパイ	・ぽたぽた! き、・お茶
4 <del> -</del>	パン お茶持参	1.0(2.3)							
26 月	・御飯、・豚肉のしょうが焼き、・和風 サラダ、・みそ汁(ほうれん草)		レッシング、○こつぶポテ コ、油	豚肉、ツナぼこ、みそ	「缶、カニ風味かま 、	キャベツ、ほうれんそう、ねき	だし汁、しょうゆ、酒、おろし しょうが	・ヤクルト	・こつぶポラ コ、・お茶
27 火	・ピラフ、・チキンナゲット、・野菜 スープ、・チーズ	545(414) 18.5(13.3) 27.8(20.4)	米、油、○ソフトクレープ、○ イチゴソース、◎白い風船	上)、ウイン	ノナーソーセー ′ナゲット、ピピピ	たまねぎ、ミックスベジタブ ル、にんじん、パセリ粉	ケチャップ、塩、洋風だしの 素	白い風船	・★クレーフ (ソース)、・ 乳
28 水	遠足	0.0(2.3) 0.1(2.7)		◎チーズ				・チーズ	・すだち&ホ ゼリー
 30 金	・御飯、・コロッケ、・肉きんぴらごぼ う、・みそ汁(えのき)	0.1(0.3) 494(471) 10.8(9.9) 16.4(15.3)	米、油、砂糖、コロッケ、ごま 油、○おっとっと、◎ビスコ	豚ひき肉、	みそ	ごぼう、にんじん、えのき、お ぎ、いんげん	1 だし汁、ソース、しょうゆ	・ビスコ	・おっとっと お茶