

日	曜日	1~2歳児昼食	食 材			調味料等	離乳食 <後期> きざみ
		間食(おやつ)	血や肉を作るもの(赤)	熱や力となるもの(黄)	体の調子をよくするもの(緑)		間食(おやつ)
2 16	月	中華丼 ほうれん草のおかか和え みそ汁 牛乳/お菓子盛り合わせ	豚肉 糸けずり節 生揚げ.みそ 牛乳/(チーズ)	米.ごま油.片栗粉 人参.青菜 玉葱	人参.白菜.玉ねぎ.青梗菜 人参.青菜 玉葱	醤油.塩.酒 塩.醤油	中華丼(軟飯) ほうれん草のおかか和え みそ汁 ウエハース.チーズ
		ドライカレー キャベツサラダ オニオンスープ 牛乳/スイートポテト	豚肉 果物 ペーパン 牛乳/牛乳	米.油(白砂糖) 白砂糖.ごま油 油 /さつまいも.白砂糖	玉葱.人参 キャベツ.胡瓜.人参 玉葱	中濃ソース.塩.トマトケチャップ.玉ねぎの王子様(酒.みりん.醤油) 醤油.酢 醤油.塩.かつお節	野菜のうま煮丼 キャベツサラダ オニオンスープ スイートポテト
		けんちんうどん じゃが芋の甘辛煮 牛乳/おかかおにぎり	果物 油揚げ.鶏肉 牛乳/糸けずり節	うどん.白砂糖.油 じゃが芋.三温糖.油 /米	ごぼう.青菜.大根.玉葱.人参.しいたけ 人参	みりん.醤油.塩.かつお節 果物 /塩.醤油	けんちんうどん じゃがいもの甘辛煮 おかか粥
5 19	木	ご飯 鶏肉の香味焼き 大根のツナ和え 清汁 牛乳/ジャムサンド	鶏肉 ツナ缶 豆腐 牛乳/	米 白砂糖.ごま油 白砂糖.ごま油 葱.えのきたけ /パン.いちごジャム(野菜ペースト)	生姜.ニンニク.葱 大根.胡瓜 葱.えのきたけ 玉葱	醤油(酒.みりん) 醤油.酢 醤油.塩.かつお節	軟飯 鶏煮 大根のツナ和え 清汁 野菜ペーストサンド
		パン コロッケ 人参の甘煮 野菜スープ 牛乳/ひじきおにぎり	豚肉	パン 小麦粉.パン粉.じゃが芋.油 白砂糖	玉葱 人参 青菜.玉葱	中濃ソース.塩(酒.みりん.醤油) 塩 醤油.塩.かつお節	パン じゃがいも煮 人参の甘煮 野菜スープ ひじき粥
		鶏そぼろ丼 ほうれん草胡麻和え みそ汁 牛乳/豆腐ドーナツ	鶏肉 ヨーグルト 生揚げ.みそ 牛乳/豆腐(チーズ)	米.白砂糖.油 白砂糖.白ごま /油.ホットケーキミックス.白砂糖(せんべい)	人参 人参.青菜 葱	醤油.塩.酒 醤油.塩 かつお節	鶏そぼろ粥 ほうれん草のごま和え みそ汁 せんべい.チーズ
10 24	火	ご飯 魚のあずま煮 かぶの塩昆布和え みそ汁 牛乳/シュガートースト	魚 塩昆布 わかめ.みそ 牛乳/	米 片栗粉.白砂糖.油 ごま油 /パン.バター.砂糖(野菜ペースト)	生姜 かぶ.胡瓜.人参 玉葱	酒.みりん.醤油 塩 果物 かつお節	軟飯 魚のあずま煮 かぶの和え物 みそ汁 野菜ペーストサンド
		チャンポン麺 かぼちゃのそぼろ煮 牛乳/わかめおにぎり	豚肉 鶏肉 牛乳/わかめ	中華麺.ごま油(うどん) 片栗粉.白砂糖 /米(ふりかけ)	キヤベツ.生姜.玉葱.にら.人参.ニンニク.もやし 南瓜	醤油.塩.かつお節 果物 /塩	チャンポンうどん かぼちゃのそぼろ煮 ふりかけご飯
		ご飯 豚肉のしょうが焼き 白和え みそ汁 牛乳/マカロニきな粉	豚肉 豆腐.みそ みそ 牛乳/きな粉(チーズ)	米 白砂糖.油 白砂糖.白ごま さつまいも /白砂糖.マカロニ(ウエハース)	生姜.玉葱 青菜.人参 玉葱	酒.醤油.塩 醤油 果物 かつお節	軟飯 豚肉のうま煮 白和え みそ汁 ウエハース.チーズ
13 27	金	パン ハンバーグ ブロッコリー ペーパンスープ 牛乳/ツナチャーハン	豚肉 ゼリー ペーパン 牛乳/ツナ缶	パン 片栗粉.パン粉.油 油 /ごま油	玉葱 ブロッコリー 人参.白菜 /人参.玉葱	中濃ソース.塩.トマトケチャップ 塩 醤油.塩.かつお節 /塩.醤油	パン ハンバーグ ブロッコリー ペーパンスープ ツナ粥

※給与栄養目標量（離乳食後期2/3）

1~2歳児 エネルギー:480 kcal たんぱく質:19.4g
脂質:16.7g 食塩相当量:1.4g

※今月の平均栄養価（離乳食後期2/3）

1~2歳児 エネルギー:475 kcal たんぱく質:19.1g
脂質:16.2g 食塩相当量:1.4g

※0歳児は目安として1歳過ぎから、及び1・2歳児は毎日、午前・午後に牛乳を50cc飲んでいます

○今月の使用予定果物:りんご・バナナ・オレンジ(入荷状況等により日々の使用果物を決定します)

(デザートは、果物からヨーグルト、ゼリーに変更している日があります。上記の献立をご覧ください。)

○ベーコンがハムに変更になる場合があります。

○今月の補食は、お好み焼き・ポテトフライ・かにばん・焼きおにぎり・マカロニきな粉です。

○献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。変更になった場合はお知らせします。

☆毎日、実際の給食の写真を潮保育室のホームページに掲載しています。

こちらのQRコードからご覧になれます⇒



作成責任者: 施設長 山岸裕子

