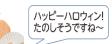
								100	23	۸.	
	昼食	初四声	熱や力になるもの	3色食品群血や肉や骨になるもの	体の調子を 整えるもの	3色食品群以外の 使用食材	1~ エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳成分・卵・小麦・落花 生・そば・えび・かに・くる	エネル: たんぱ・ 脂質 炭水化 塩分	物	歳児 アレルギー (乳成分・卵・小麦・落花 生・そば・えび・かに・くる み)
1 :	水	ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときのこのとろみ煮 すまし汁(大根・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 小麦粉・片栗粉・油	スケソウタラ・味噌・油揚げ	えのき茸・キャベツ・ ピーマン・りんご・玉ね ぎ・人参・大根	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・精製塩	255 kcal 9.7 g 3.1 g 50.0 g 0.7 g	小麦	13.1 4.2 67.5	kcal g g g	
2	木	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース マカロニツナサラダ みそ汁(じゃが芋・ワカメ)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・マカロニミックス・砂 糖・油	ツナフレーク缶・豚肉・ 納豆・味噌	きゅうり・ワカメ・玉ね ぎ・人参	酒·出し汁·醤油·酢· 精製塩	333 kcal 14.4 g 12.0 g 44.4 g 0.9 g	小麦	19.4 16.2 59.9	kcal g g g	小麦
3 :	金	ご飯 れんこん鶏つくね 小松菜とトマトの和え物 みそ汁(ごぼう・焼ふ)	ご飯・パン粉・砂糖・焼 ふ・油	鶏肉·味噌	かぼちゃ・ごぼう・トマ ト・れんこん・玉ねぎ・ 小松菜・生姜	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水・精製 塩	282 kcal 9.7 g 8.0 g 45.1 g 0.6 g	小麦	13.1 10.8 60.9	kcal g g g	小麦
4	±	鉄分強化! ふりかけご飯 鮭の竜田揚げ 野菜と鶏肉の煮物 みそ汁(豆腐・インゲン) ヨーグルト	ご飯・砂糖・片栗粉・油	ヨーグルト・鶏肉・鮭・豆腐・味噌	インゲン・玉ねぎ・人 参・水菜・白菜	ふりかけ・みりん風調 味料・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩		乳成分・小麦	401 19.6 11.9 55.6	kcal g g g g	乳成分・小麦
5	Ħ										
月	イベント献立	お月見かぼちゃうどん 大根と人参の醤油炒め フルーツ(りんご)	うどん・小麦粉・片栗 粉・油	鶏肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・コーン・りん ご・小松菜・人参・大根	出し汁・醤油・精製塩	274 kcal 11.2 g 8.3 g 41.3 g 0.9 g	小麦	15.1 11.2 55.8	kcal g g g	小麦
		豚丼 チンゲン菜とれんこんのひじき煮 みそ汁(花ふ・万能ねぎ)	ご飯・花ふ・砂糖・油	豚肉·味噌	チンゲン菜・ひじき・れ んこん・玉ねぎ・人参・ 万能ねぎ	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水		小麦	346 13.1 10.0 53.6	kcal g g g	小麦
8	水	ご飯 白糸タラのサクサクフライ コールスローサラダ 鶏汁(鶏肉・豆腐・しめじ) ヨーグルト	ご飯・パン粉・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	シロイトタラ・ヨーグルト・鶏肉・豆腐・味噌	かぼちゃ・キャベツ・し めじ・人参	ウスターソース・酒・出 し汁・醤油・酢・水・精 製塩		乳成分・小麦	454 22.8 12.3 67.6	kcal : g g g	乳成分・小麦
9 :	木	ハヤシライス 白菜のコーン和え スープ(大根・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・油	豚肉	コーン・パセリ・バナ ナ・ワカメ・玉ねぎ・人 参・大根・白菜	SBハヤシの王子さま 顆粒・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩	278 kcal 9.8 g 6.9 g 46.6 g 1.3 g	小麦	13.2 9.3	kcal g g g	小麦
10	金	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁(玉ねぎ・なめこ)	ご飯・さつま芋・スパ ゲッティ・バター・砂 糖・小麦粉・油	鶏肉·味噌	あおさ粉・なす・なめ こ・玉ねぎ・小松菜・人 参	出し汁・酢・精製塩		乳成分・小麦	429 15.4 11.6 69.8	kcal g g g	乳成分・小麦
11		鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラの塩生姜あん 豚肉の大根炒め みそ汁(花ふ・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・花ふ・砂 糖・片栗粉・油	スケソウタラ・豚肉・味噌・油揚げ	オレンジ・玉ねぎ・人 参・生姜・大根・万能 ねぎ	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩		小麦	382 18.2 11.1 53.9	kcal g g g g	小麦
12	日										
13	月										
14	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め かぶとほうれん草のおかか和え みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	ごま油・ご飯・砂糖・片 栗粉	花かつお・鶏肉・豆腐・ 味噌	かぶ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・青ねぎ・白菜	出し汁・醤油・酢	277 kcal 12.2 g 8.5 g 39.8 g 0.7 g	小麦	53.7	g g	小麦
15	水	ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときのこのとろみ煮 すまし汁(大根・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 小麦粉・片栗粉・油	スケソウタラ・味噌・油 揚げ	えのき茸・キャベツ・ ピーマン・りんご・玉ね ぎ・人参・大根	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・精製塩		小麦	344 13.1 4.2 67.5	kcal g g	小麦
年齢	į	給与栄養目標量 エネルギー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分	・ エネルギーkcal	たんぱく質g	当月平均給与栄養 脂質g	量 炭水化物g	12	i分g			
~5 点 ~2 点		390/16.1/10.8/57.0/1.1未満 285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	388 288	15.9 11.8	10.9 8.1	60.0 44.5		1.0 0.8			













11	1		<u> </u>	2名金甲鞋	<u> </u>	NON .		√ -2歳児	22	5歳児
リトルキッズ	昼食	at.	熱や力になるもの	3色食品群 血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの	3色食品群以外の 使用食材	エネルギーたんぱく質脂質炭水化物塩分	アレルギー (乳成分・卵・小麦・溶花 生・そば・えび・かに・くる み)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳成分・卵・小麦・落花 生・そば・えび・かに・くる み)
16	木	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース マカロニツナサラダ みそ汁(じゃが芋・ワカメ)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・マカロニミックス・砂 糖・油	ツナフレーク缶・豚肉・ 納豆・味噌	きゅうり・ワカメ・玉ね ぎ・人参	酒·出し汁·醬油·酢· 精製塩	333 kcal 14.4 g 12.0 g 44.4 g 0.9 g	小麦	450 kcal 19.4 g 16.2 g 59.9 g 1.2 g	小麦
17	金	ご飯 れんこん鶏つくね 小松菜とトマトの和え物 みそ汁(ごぼう・焼ふ)	ご飯・パン粉・砂糖・焼 ふ・油	鶏肉・味噌	かぼちゃ・ごぼう・トマ ト・れんこん・玉ねぎ・ 小松菜・生姜	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水・精製 塩	282 kcal 9.7 g 8.0 g 45.1 g 0.6 g	小麦	381 kcal 13.1 g 10.8 g 60.9 g 0.8 g	小麦
18	土	鉄分強化! ふりかけご飯 鮭の竜田揚げ 野菜と鶏肉の煮物 みそ汁(豆腐・インゲン) ヨーグルト	ご飯・砂糖・片栗粉・油	ヨーグルト・鶏肉・鮭・豆腐・味噌	インゲン・玉ねぎ・人 参・水菜・白菜	ふりかけ・みりん風調 味料・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩		乳成分・小麦		乳成分・小麦
19	日									
20	月	ほうとう風うどん 小松菜の醤油炒め フルーツ(りんご)	うどん・油	鶏肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・コーン・りん ご・小松菜・人参・大根	出し汁・醤油・精製塩	262 kcal 11.6 g 9.5 g 34.3 g 0.9 g	小麦	354 kcal 15.7 g 12.8 g 46.3 g 1.2 g	小麦
21	火	豚丼 チンゲン菜とれんこんのひじき煮 みそ汁(花ふ・万能ねぎ)	ご飯・花ふ・砂糖・油	豚肉·味噌	チンゲン菜・ひじき・れ んこん・玉ねぎ・人参・ 万能ねぎ	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水		小麦	346 kcal 13.1 g 10.0 g 53.6 g 0.9 g	小麦
22	水	ご飯 白糸タラのサクサクフライ コールスローサラダ 鶏汁(鶏肉・豆腐・しめじ) ヨーグルト	ご飯・パン粉・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	シロイトタラ・ヨーグル ト・鶏肉・豆腐・味噌	かぼちゃ・キャベツ・し めじ・人参	ウスターソース・酒・出 し汁・醤油・酢・水・精 製塩	336 kcal 16.9 g 9.1 g 50.1 g 0.7 g	乳成分•小麦	454 kcal 22.8 g 12.3 g 67.6 g 0.9 g	乳成分・小麦
23	木	ハヤシライス 白菜のコーン和え スープ(大根・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・油	豚肉	コーン・パセリ・バナ ナ・ワカメ・玉ねぎ・人 参・大根・白菜	SBハヤシの王子さま 顆粒・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩	278 kcal 9.8 g 6.9 g 46.6 g 1.3 g	小麦	375 kcal 13.2 g 9.3 g 62.9 g 1.8 g	小麦
24	金	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁(玉ねぎ・なめこ)	ご飯・さつま芋・スパ ゲッティ・バター・砂 糖・小麦粉・油	鶏肉・味噌	あおさ粉・なす・なめ こ・玉ねぎ・小松菜・人 参	出し汁·酢·精製塩		乳成分・小麦		乳成分・小麦
25	土	鉄分強化! ふりかけご飯 助宗タラの塩生姜あん 豚肉の大根炒め みそ汁(花ふ・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・花ふ・砂 糖・片栗粉・油	スケソウタラ・豚肉・味噌・油揚げ	オレンジ・玉ねぎ・人 参・生姜・大根・万能 ねぎ	ふりかけ・みりん風調 味料・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩		小麦		小麦
26	日									
27	月	ご飯 カラスカレイのねぎ塩だれ 炒りおから みそ汁(じゃが芋・ごぼう) フルーツ(りんご)		おから・カラスカレイ・ 豚肉・味噌	ごぼう・チンゲン菜・り んご・玉ねぎ・人参・長 ねぎ	酒・出し汁・醤油・水・ 精製塩	292 kcal 10.6 g 9.7 g 44.9 g 0.7 g	小麦	394 kcal 14.3 g 13.1 g 60.6 g 0.9 g	小麦
28	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め	ごま油・ご飯・砂糖・片 栗粉	花かつお・鶏肉・豆腐・ 味噌	トマト・ほうれん草・玉 ねぎ・人参・白菜・万能 ねぎ	出し汁・醤油・酢	274 kcal 11.9 g 8.4 g 39.7 g 0.7 g	小麦	370 kcal 16.1 g 11.3 g 53.6 g 0.9 g	小麦
29	水	ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときのこのとろみ煮 すまし汁 (大根・油揚げ) フルーツ (りんご)	ご飯・さつま芋・砂糖・ 小麦粉・片栗粉・油	スケソウタラ・味噌・油 揚げ	えのき茸・キャベツ・ ピーマン・りんご・玉ね ぎ・人参・大根	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・精製塩		小麦	344 kcal 13.1 g 4.2 g 67.5 g 0.9 g	小麦
30	木	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース	ごま油・ご飯・じゃが 芋・マカロニミックス・砂 糖・油	ツナフレーク缶・豚肉・ 納豆・味噌	きゅうり・ワカメ・玉ね ぎ・人参	酒・出し汁・醤油・酢・ 精製塩		小麦	450 kcal 19.4 g 16.2 g 59.9 g 1.2 g	小麦
31 金	イベント献立	●パンプキンごはん れんこんのせ鶏つくね スープ(小松菜・ごぼう) フルーツ(オレンジ)	ご飯・パン粉・砂糖・油	鶏肉	オレンジ・かぼちゃ・ご ぼう・トマト・パセリ・れ んこん・玉ねぎ・小松 菜・人参・生姜	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水・精製 塩		小麦	374 kcal 12.7 g 10.0 g 62.6 g 0.8 g	小麦
(a b				Y = 1 = 2 = 2 = 2 = 2	A D W A W L . L	A LLU TO C A D WIN	U.U B	1 to the contract of the contr	V.U B	

| 立 | 立 | 立 | 25.0 | 26 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27.0 | 27