



認定こども園

七飯ほんちょう保育園(3歳未満児)

				<u> </u>	<u> </u>			1
日	+	献立名		材料名(昼食	・3時おやつ)		10時おやつ	栄養 価
曜	主食	献立名	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	調味料	3時おやつ	木食温
1							27,00	# 10 /B
								Circ and
日								
\smile								
2		みそ汁(だいこん・なめこ)	米、ホットケーキ 粉、砂糖、油	牛乳、木綿豆腐、 卵、ちくわ、かにか		かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、食		エネルギー 406 kcal
$\overline{}$	ごはん	擬製豆腐(卵・ちくわ)	1/1 C P2 1/16 C /III	まぼこ、米みそ(淡	たまねぎ、なめこ、しいたけ、さやえんどう、	塩	牛乳	たんぱく質 17.2 g
月		小松菜のおかかあえ(かにかま)		色辛みそ)、無塩 バター、かつお節	ひじき		カップケーキ・人参	脂 質 13.0 g
\smile		みかん缶 牛乳		, , , , , , , , , , , , , , ,				カルシウム 335 mg
3		豆腐すまし汁(なす・えのき)	さつまいも、米、砂		キャベツ、りんご、に	かつお・昆布だし		エネルギー 409 kcal
$\overline{}$	ごはん	さけのちゃんちゃん焼き(しめじ)	糖、油	豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、ベーコ	んじん、なす、しめじ、 きゅうり、えのきたけ、	汁、かつおだし 汁、しょうゆ、み		たんぱく質 16.9 g
火		梅サラダ		ン、卵、卵(黄)、無	切り干しだいこん、う め干し	りん、酒、食塩、	スイートポテト	脂 質 11.9 g
		りんご 牛乳		塩バター		こしょう		カルシウム 282 mg
4		かつ丼	米、食パン、パン	牛乳、豚肉(ロース)、	オレンジ、きゅうり、も	かつお・昆布だし		エネルギー 473 kcal
-		~~// みそ汁(もやし·わかめ)	粉、油、小麦粉、グ	卵、しらす干し、米み そ(淡色辛みそ)、ご	やし、にんじん、たま ねぎ、ねぎ、カットわか め	汁、かつおだし	牛乳	
-14		きゅうりの酢の物(しらす・ごま)	ラニュー糖、砂糖	ま、バター	80	けん、酢、食塩	トースト(ごま)	たんぱく質 20.1 g
水						7.0(H)(2C III	,	脂 質 17.6 g
$\overline{}$		オレンジ 牛乳	食パン、七分つき	井	バナナ、たまねぎ、か	ケチャップ・ウス		カルシウム 279 mg
5		野菜スープ	良ハン、七分つさ 米、さつまいも、パ	5D / ->+	ぼちゃ にんじん きゅ	A 11 7 -11.		エネルギー 487 kcal
$\overline{}$		ミートローフ	ン粉、マヨネーズ、		うり、コーン缶、ミック スベジタブル(冷凍)、	ソメ、酒、食塩、	牛乳	たんぱく質 18.8 g
木		かぼちゃのサラダ(ハム)	油		ほうれんそう	ブンメグ、 こ しよう	おにぎり(さつまいも・ごま)	
\smile		バナナ 牛乳						カルシウム 255 mg
6		中華スープ(きくらげ)	米、さといも、砂 糖、油	牛乳、さば、鶏もも肉、ゼラチン、米み	キウイフルーツ、に んじん、えのきた			エネルギー 423 kcal
$\overline{}$	ごはん	さばの照り焼き	作、川	M、セフテノ、木か そ(淡色辛みそ)、	け、れんこん、ごぼ	りん、酒、中華だ		たんぱく質 18.7 g
金		五目野菜のみそ煮		バター	う、黒きくらげ、干し	しの素、食塩	ココアプリン	脂 質 14.6 g
\smile		キウイフルーツ 牛乳			しいたけ			カルシウム 297 mg
7		キッズビビンバ		牛乳、卵、豚ひき	クリームコーン缶、も	しょうゆ、みりん、		エネルギー 559 kcal
,		コーンスープ(中華風)	粉、マヨネーズ、砂糖、ごま油、油、片	肉、鶏ひき肉、ツナ	やし、ほうれんそう、もも缶、みかん缶、にん	中華だしの素、		たんぱく質 23.2 g
±		フルーツカクテル	僧、こま畑、畑、万 栗粉	小魚面、こま	じん、キウイフルー ツ、ねぎ、たまねぎ、	及塩、ハゼリ初	ツナパン	
1-		牛乳			あさつき、干ししいた		· ·	20.1
_		T-7L			け、にんにく、しょうが			カルシウム 297 mg
8							N 900	
日								
$\overline{}$							0	
9		そうめんみそ汁	エレ そうめん ガラ	牛乳、生揚げ、豚肉(ロース)、米みそ	リー、にんじん、チンゲ	煮干だし汁、しょうゆ、食塩、こ		エネルギー 409 kcal
$\overline{}$	ごはん	厚揚げの中華煮	二二一糖、片栗粉、	(※色辛みそ)、油揚げ、バター、ごま	ンサイ、たまねぎ、ねぎ、ピーマン、にんに	しょう	牛乳	たんぱく質 16.0 g
月		ブロッコリーのごまあえ	ごま油	揚け、ハター、こま	く、しょうが		バターシュガーラスク	脂 質 13.6 g
\smile		オレンジ 牛乳						カルシウム 311 mg
10		五目みそ汁(さといも・だいこん)	米、さといも、小麦			かつお・昆布だし		エネルギー 457 kcal
$\overline{}$		白身魚のトマトソース煮	粉、砂糖、片栗粉、 マヨネーズ、油		そう、だいこん、ね ぎ、にんじん、トマ			たんぱく質 17.8 g
火		ほうれん草のサラダ		みそ)、無塩バ	トピューレ、ごぼ	メ、食塩		脂 質 14.7 g
$\overline{}$		バナナ 牛乳		ター、油揚げ、ごま	う、にんにく、しょう が			カルシウム 293 mg
11		みそ汁(こまつな・たまねぎ)	米、食パン、しらた	牛乳、はんぺん、	西洋なし缶、もやし、	かつお・昆布だし		エネルギー 449 kcal
[]		はんぺんのチーズサンドフライ	き、パン粉、マヨ		きゅうり、たまねぎ、こ まつな、コーン缶、に			たんぱく質 17.1 g
ر المار		きゅうりの華風サラダ	ネーズ、小麦粉、 油、砂糖、ごま油	米みそ(淡色辛み そ)	んじん、えのきたけ、	しょうゆ、酢		
水					カットわかめ			脂 質 15.7 g
<u>`</u>		洋なし缶 牛乳	食パン、米、じゃが	上 司 一 司 元	キウイフルーツ、たま	ケチャップ 合		カルシウム 286 mg
12		ポテトスープ	Rハン、木、しゃか いも、マヨネーズ、	十孔、豆孔、卵、 ベーコン、ツナ水煮	わぎ キャベツ カリー	1/= 2.11 / - >		エネルギー 464 kcal
$\widehat{}$	パン	ベーコンオムレツ	砂糖、ごま油	缶、米みそ(淡色	ムコーン缶、きゅうり、 にんじん、グリンピー	ソメ		たんぱく質 20.3 g
木		キャベツのツナマヨネーズあえ		辛みそ)、ごま、バ ター	ス			脂 質 17.7 g
\smile		キウイフルーツ 牛乳						カルシウム 268 mg
13		みそ汁(チンゲン菜・えのき)	米、さといも、片栗 粉、砂糖、黒砂糖、		りんご、だいこん、ク リームコーン缶、チン	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、酢、		エネルギー 435 kcal
$\overline{}$	ごはん	さけのサラダ焼き	材、砂糖、無砂糖、 マッシュポテト、油		ゲンサイ、たまねぎ、	酒、食塩、こしょ	牛乳	たんぱく質 18.7 g
金		大根と厚揚げの煮物		そ)	えのきたけ、にんじ ん、いんげん	う	豆乳もち	脂 質 12.4 g
\smile		りんご 牛乳						カルシウム 290 mg
14		親子丼	米、砂糖	牛乳、ヨーグルト		かつお・昆布だし		エネルギー 603 kcal
		みそ汁(なす・にんじん)		(無糖)、卵、鶏もも 肉、米みそ(淡色	す、にんじん、ねぎ、 いちごジャム、カットわ かめ	汁、かつおだし		たんぱく質 26.7 g
±		ヨーグルト(もも)		辛みそ)	かめ	りん	クラッカーサンド(いちごジャム)	
		牛乳						加 및 19.5 g カルシウム 346 mg
15		/						340 IIIg
10								
日								
\sim			1	İ.	1	I	i l	1

日	主食	献立名		材料名(昼食			3時おやつ	栄 養 価
曜	土艮	파 보 右	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	調味料	2世の/2つ	木 食 辿
16		敬老						
_								
月								
17		豚汁	米、白玉粉、砂糖、	牛乳、木綿豆腐、	はくさい、キウイフ	かつお・昆布だし		エネルギー 428 kcal
	ごはん	さばの煮つけ		さば、ゆであずき 缶、豚肉(ロース)、	んげん、ねぎ、にんじ	汁、しょうゆ、酢、 酒		たんぱく質 19.1 g
火	2,00	白菜ののりあえ		米みそ(淡色辛み	ん、ごぼう、焼きのり、 しょうが	/11	豆腐団子	脂 質 14.9 g
\smile		キウイフルーツ 牛乳		そ)、しらす干し				カルシウム 284 mg
18		チキンカレー		牛乳、ヨーグルト (無糖)、鶏もも肉、	たまねぎ、にんじん、 みかん缶、バナナ、パ	カレールウ		エネルギー 513 kcal
$\overline{}$	ごはん	マカロニサラダ	カロニ、砂糖、油、	ウインナー、卵	イン缶、きゅうり、コーン(冷凍)		牛乳	たんぱく質 17.5 g
水		ヨーグルトあえ(果物)	マヨネーズ		- (7)		アメリカンドッグミニ	脂 質 20.1 g
<u> </u>		牛乳	食パン、じゃがい	牛乳、ねりあん、豚	オレンバンたまわぎ	中濃ソース、食		カルシウム 270 mg
19		きのこのスープ 	も、米、もち米、小	41 + SD		1 /-		エネルギー 456 kcal
木		コロッケ ゆで野菜(キャベツ・ブロッコリー)	麦粉、パン粉、油、 フレンチドレッシン		け、しめし、さやえんと	しょう	牛乳 おはぎ(つぶあん)	たんぱく質 16.8 g 脂 質 14.1 g
		オレンジ 牛乳	グ(白)		う			脂 質 14.1 g カルシウム 251 mg
20		さつま汁	米、じゃがいも、さ	牛乳、たら、木綿	りんご、にんじん、み	かつお・昆布だし		エネルギー 425 kcal
$\overline{}$	ごはん	魚とじゃが芋のケチャップ煮	つまいも、砂糖、片 栗粉、油	豆腐、米みそ(淡 色辛みそ)、ごま	かん缶、パイン缶、た まねぎ、だいこん、	汁、ケチャップ、 酢、酒、食塩		たんぱく質 16.6 g
金		切干大根のごまサラダ			マン、コーン缶、切り		フルーツゼリー	脂 質 11.3 g
\smile		りんご 牛乳			干しだいこん、さやえ んどう、粉かんてん			カルシウム 284 mg
21	ء . د	ホワイトシチューライス	ホットケーキ粉、砂		料、たまねぎ、キャベ	酢、食塩、コンソ メ		エネルギー 580 kcal
_	ごはん		糖、マヨネーズ、油	加)、卵	ツ、みかん缶、にんじ ん、パイン缶、コーン			たんぱく質 21.6 g
土		もも缶 牛乳			缶、粉かんてん		どら焼き	脂 質 16.8 g
22								カルシウム 300 mg
~		秋分					5 7 00	
日							(2) 342 C)
\smile							SA BE	(
23		振替 ∃					تىرىت	
$\overline{}$								
月								
∵		45.1. 42.1	米、ホットケーキ	牛乳、さけ、木綿	りんご、にんじん、	かつむ.貝左だ		
24	ごはん	おかず汁 さけの塩焼き	粉、メープルシロッ	豆腐、卵、ツナ水	なす、たまねぎ、え	汁、食塩、しょう		エネルギー 442 kcal たんぱく質 20.4 g
火	LIAN	人参シリシリー		煮缶、鶏もも肉、米 みそ(淡色辛み	のきたけ	ゆ	ホットケーキ・ココア	たんはく貝 20.4 g 脂 質 14.0 g
		りんご 牛乳		そ)、無塩バター、 ごま				カルシウム 279 mg
25		おにぎり(昆布)	生中華めん、米、	牛乳、ヨーグルト	オレンジ、キャベツ、た	しょうゆ、中華だ		エネルギー 482 kcal
~	めん	ちゃんぽんラーメン	砂糖、ごま油	(無糖)、豚肉(ロース)、豆乳、生ク	まねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、レモン	しの素、食塩		たんぱく質 17.9 g
水		オレンジ		リーム、バター、ゼ ラチン	果汁、こんぶ佃煮、焼 きのり		お誕生日お楽しみおやつ	脂 質 16.5 g
\smile		牛乳						カルシウム 299 mg
26	_	豆乳スープ(白菜・えのき)	食パン、油、パン 粉、マヨネーズ、片	牛乳、豆乳、豚ひき 肉、卵	はくさい、バナナ、 みかん缶、ブロッコ			エネルギー 401 kcal
_	パン	肉団子の揚げ煮(卵)	栗粉、砂糖		リー、えのきたけ、にんじん、たまね			たんぱく質 18.3 g
木		ブロッコリーのマヨネーズあえ バナナ 牛乳			ぎ、コーン缶、粉か		キラキラゼリー	脂 質 18.5 g
27		ハナナ 午乳 けんちん汁(鶏肉)	じゃがいも、米、片	牛乳、あかうお、木	んてん キウイフルーツ、だ	かつお・昆布だし		カルシウム 250 mg エネルギー 411 kcal
~	めん	赤魚の香りみそ焼き(ごま)	栗粉、砂糖、ごま	綿豆腐、鶏もも肉、	いこん、にんじん、ピーマン、ねぎ、ご	汁、しょうゆ、み		エネルキー 411 kcal たんぱく質 18.2 g
金	5770	じゃが芋きんぴら(ハム)		みそ(淡色辛み	ぼう	ソルス交通	チーズいももち	脂 質 13.3 g
\cup		キウイフルーツ 牛乳		そ)、ごま				カルシウム 277 mg
28		ハヤシライス	米、じゃがいも、小			ハヤシルウ、ケ チャップ、コンソ		エネルギー 654 kcal
$\overline{}$	ごはん	野菜スープ		ス)、くりの甘露煮、 卵、無塩バター	も缶、みかん缶、マッシュルーム、パイン	メ、食塩、シナモ	牛乳	たんぱく質 22.0 g
±		杏仁豆腐			缶、えのきたけ、粉か んてん	ン	秋の実りケーキ	脂 質 21.2 g
\smile		牛乳						カルシウム 305 mg
29								
<u>-</u>								
日								
30		<u>∕</u> みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	米、小麦粉、油、砂	牛乳、だいず(ゆ	たまねぎ、もも缶、ほう	かつお・昆布だし		エネルギー 502 kcal
	ごはん	大豆の天ぷら	糖、ごま油	で)、卵、豚ひき 肉、米みそ(淡色	れんそう、もやし、チン ゲンサイ、にんじん、	めんつゆ・3倍濃	牛乳	たんぱく質 21.6 g
月		ほうれん草のナムル(コーン・ごま)		辛みそ)、干しえ	コーン缶、しそ、にん にく、カットわかめ	縮、みりん、食塩	ピザまん	脂 質 16.0 g
\smile		もも缶 牛乳		び、ごま、粉チーズ				カルシウム 356 mg