

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 2月前半

日	曜	幼児食 献立名	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材	1~2歳児		3~5歳児	
			熱や力になる もの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの		エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)
1	水	納豆ごはん 豚肉のねぎ炒め スパツナサラダ みそ汁	ご飯・スパゲッ ティ・マヨネー ズ・砂糖・油	ツナフレック缶・ 豆腐・豚肉・納 豆・味噌	コーン・なす・玉 ねぎ・人参・生 姜・万能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・精製塩	347 16.3 11.4 46.6 0.8	卵・小麦	468 22.0 15.4 62.9 1.1	卵・小麦
2	木	鉄分強化!ふりかけご飯 肉じゃが トマトとブロッコリーのサラダ みそ汁	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ワカメ・豚肉・味 噌	かぶ・トマト・ブ ロッコリー・玉 ねぎ・人参	ふりかけ・みりん 風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢	265 10.9 6.3 43.1 0.8	小麦	358 14.7 8.5 58.2 1.1	小麦
3	金	鬼さんライス キャベツとちよしのサラダ みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯・花ふ・砂 糖・油	豚肉・味噌・油揚 げ	えのき豆・オレンジ ・キャベツ・ ピーマン・ちよ し・レネズン・玉 ねぎ・人参	ケチャップ・みり ん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・ 酢・水	293 10.4 8.2 45.6 0.6	小麦	396 14.0 11.1 61.6 0.8	小麦
4	土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め 白菜と人参のおかか煮 みそ汁	ご飯・砂糖・油	花かつお・鶏肉・ 味噌	ごぼう・玉ねぎ・ 小松菜・人参・白 菜・万能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油	268 10.6 8.5 38.3 0.7	小麦	362 14.3 11.5 51.7 0.9	小麦
5	日	カレーライス 大根のマヨサラダ スープ フルーツ(白桃缶)	ご飯・じゃが芋・ マヨネーズ・砂 糖・油	豆腐・豚肉	きゅうり・コー ン・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参・大 根・白桃缶	SBカレーの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・水・ 精製塩	293 9.4 7.6 48.8 0.9	卵・小麦	396 12.7 10.3 65.9 1.2	卵・小麦
6	月	ご飯 かぼちゃのシチュー スパゲティサラダ フルーツ(りんご)	ご飯・スパゲッ ティ・砂糖・油	豚肉	かぼちゃ・きゅう り・コーン・パレ リ・りんご・玉 ねぎ・人参	SBシチューの王 子さま顆粒・酒・ 酢・水・精製塩	301 8.5 6.7 53.8 0.7	小麦	406 11.5 9.0 72.6 0.9	小麦
7	火	ご飯 白糸タラの漬け焼き 炒りおから みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯・花ふ・砂 糖・油	おから・シロイ タラ・味噌・油揚 げ	オレンジ・キャ ベツ・グリーンビ ーン・チンゲン菜・ 人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・精製塩	257 11.0 6.3 41.5 0.7	小麦	347 14.9 8.5 56.0 0.9	小麦
8	水	あったかスープパスタ じゃが芋と人参のサラダ フルーツ(オレンジ)	じゃが芋・スパ ゲッティ・パ スター・マヨネー ズ・砂糖・油	ツナフレック缶・ 鶏肉	オレンジ・コー ン・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油 ・精製塩	287 10.2 11.3 36.9 1.0	乳・卵・小麦	387 13.8 15.3 49.8 1.4	乳・卵・小麦
9	木	ご飯 豚肉の玉ねぎソース 春雨のツナマヨサラダ みそ汁	ごま油・ご飯・マ ヨネーズ・花ふ・ 砂糖・春雨・油	ツナフレック缶・ 豚肉・味噌	かぶ・チンゲン 菜・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油 ・酢	281 10.6 9.4 39.1 0.7	卵・小麦	379 14.3 12.7 52.8 0.9	卵・小麦
10	金	ご飯 白糸タラのごま炒め 鶏肉と豆腐の煮物 みそ汁 フルーツ(いよかん)	ごま・ご飯・砂 糖・小麦粉・油	シロイタラ・ワ カメ・鶏肉・豆 腐・味噌	いよかん・ピー マン・ちよし・玉 ねぎ・人参・大根	みりん風調味料・ 出し汁・醤油	294 14.3 9.1 40.9 0.7	小麦	397 19.3 12.3 55.2 0.9	小麦
11	土	ご飯 鶏の照り焼き 切干大根サラダ みそ汁	ご飯・砂糖・焼 いん・油	鶏肉・味噌	きゅうり・チン ゲン菜・玉ねぎ・ 人参・切干大根	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・水・精製 塩	280 10.2 9.5 38.3 0.6	小麦	378 13.8 12.8 51.7 0.8	小麦
12	日	ご飯 豚肉の生姜焼き さつま芋のツナ和え みそ汁	ご飯・さつま芋・ マヨネーズ・砂 糖・油	ツナフレック缶・ 豚肉・味噌・油揚 げ	キャベツ・玉 ねぎ・生姜・万能 ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・精製塩	303 11.5 9.5 44.4 0.7	卵・小麦	409 15.5 12.8 59.9 0.9	卵・小麦
13	月	ご飯 肉豆腐 かぼちゃサラダ みそ汁	ご飯・砂糖・油	豆腐・豚肉・味 噌	インゲン・かぼ ちゃ・コーン・玉 ねぎ・人参・長 ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・精製塩	296 12.1 7.3 48.1 0.6	小麦	400 16.3 9.9 64.9 0.8	小麦
14	火	ハレンタイン☆ハヤシライス キャベツとトマトのごまサラダ 豆乳スープ フルーツ(いよかん)	ごま・ご飯・じゃ が芋・バター・砂 糖・片栗粉・油	豆乳・豚肉	いよかん・キャ ベツ・グリーンビ ーン・トマト・玉 ねぎ・人参・大根	SBハヤシの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	302 9.9 8.1 49.4 1.2	乳・小麦	408 13.4 10.9 66.7 1.6	乳・小麦
15	水	納豆ごはん 豚肉のねぎ炒め スパツナサラダ みそ汁	ご飯・スパゲッ ティ・マヨネー ズ・砂糖・油	ツナフレック缶・ 豆腐・豚肉・納 豆・味噌	コーン・なす・玉 ねぎ・人参・生 姜・万能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・精製塩	347 16.3 11.4 46.6 0.8	卵・小麦	468 22.0 15.4 62.9 1.1	卵・小麦

※都合により、献立を変更する場合がございます。

年齢	給食栄養目標量		当月平均給食栄養量			
	17種/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	脂質g	炭水化物g	塩分g
3~5歳	390/16.1/10.8/57.0/1.1未満	389	16.0	10.7	58.9	1.0
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	288	11.9	8.0	43.6	0.8



ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 2月後半

日 曜	幼児食 献立名	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材	1～2歳児		3～5歳児	
		熱や力になる もの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの		エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・スビ・ かじ)	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	アレルギー (乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・スビ・ かじ)
16 木	鉄分強化!ふりかけご飯 肉じゃが トマトとブロッコリーのサラダ みそ汁	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ワカメ・豚肉・味 噌	かぶ・トマト・フ ロココリー・玉ね ぎ・人参	ふりかけ・みりん 風調味料・酒・出 し汁・醤油・酢	265 kcal 10.9 g 6.3 g 43.1 g 0.8 g	小麦	358 kcal 14.7 g 8.5 g 58.2 g 1.1 g	小麦
17 金	チキンライス えびボテコロッケ スープ フルーツ (パイナップル)	ご飯・じゃが芋・ バター・パン粉・ 小麦粉・油	エビ・ワカメ・鶏 肉・豆腐	グリーンピース・ト マト・パイナップ ル缶・玉ねぎ	ウスターソース・ ケチャップ・酒・ 醤油・水・精製塩	343 kcal 10.7 g 11.6 g 52.0 g 1.0 g	乳・小麦・え び	463 kcal 14.4 g 15.7 g 70.2 g 1.4 g	乳・小麦・え び
18 土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め 白菜と人参のおかか煮 みそ汁	ご飯・砂糖・油	花かつお・鶏肉・ 味噌	ごぼう・玉ねぎ・ 小松菜・人参・白 菜・万能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油	268 kcal 10.6 g 8.5 g 38.3 g 0.7 g	小麦	362 kcal 14.3 g 11.5 g 51.7 g 0.9 g	小麦
19 日	カレーライス 大根のマヨサラダ スープ フルーツ (白桃缶)	ご飯・じゃが芋・ マヨネーズ・砂 糖・油	豆腐・豚肉	きゅうり・コー ン・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参・大 根・白桃缶	SBカレーの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・水・ 精製塩	293 kcal 9.4 g 7.6 g 48.8 g 0.9 g	卵・小麦	396 kcal 12.7 g 10.3 g 65.9 g 1.2 g	卵・小麦
20 月	ご飯 かぼちゃのシチュー スパゲティサラダ フルーツ (りんご)	ご飯・スパゲッ ティ・砂糖・油	豚肉	かぼちゃ・きゅう り・コーン・パレ リ・りんご・玉ね ぎ・人参	SBシチューの王 子さま顆粒・酒・ 酢・水・精製塩	301 kcal 8.5 g 6.7 g 53.8 g 0.7 g	小麦	406 kcal 11.5 g 9.0 g 72.6 g 0.9 g	小麦
21 火	ご飯 白糸タラの漬け焼き 炒りおから みそ汁 フルーツ (オレンジ)	ご飯・花ふ・砂 糖・油	おから・シロイ タラ・味噌・油揚 げ	オレンジ・キャベ ツ・グリーンピー ス・チンゲン菜・ 人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・精製塩	257 kcal 11.0 g 6.3 g 41.5 g 0.7 g	小麦	347 kcal 14.9 g 8.5 g 56.0 g 0.9 g	小麦
22 水	あったかスープパスタ じゃが芋と人参のサラダ フルーツ (オレンジ)	じゃが芋・スパ ゲッティ・パ ター・マヨネー ズ・砂糖・油	ツナフレーク缶・ 鶏肉	オレンジ・コー ン・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醬 油・精製塩	287 kcal 10.2 g 11.3 g 36.9 g 1.0 g	乳・卵・小麦	387 kcal 13.8 g 15.3 g 49.8 g 1.4 g	乳・卵・小麦
23 木	ご飯 豚肉の玉ねぎソース 春雨のツナマヨサラダ みそ汁	ごま油・ご飯・マ ヨネーズ・花ふ・ 砂糖・春雨・油	ツナフレーク缶・ 豚肉・味噌	かぶ・チンゲン 菜・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醬 油・酢	281 kcal 10.6 g 9.4 g 39.1 g 0.7 g	卵・小麦	379 kcal 14.3 g 12.7 g 52.8 g 0.9 g	卵・小麦
24 金	ご飯 白糸タラのごま炒め 鶏肉と豆腐の煮物 みそ汁 フルーツ (いよかん)	ごま・ご飯・さつ ま芋・砂糖・小麦 粉・油	シロイタラ・ワ カメ・鶏肉・豆 腐・味噌	いよかん・ピーマ ン・玉ねぎ・人 参・大根	みりん風調味料・ 出し汁・醤油	307 kcal 13.2 g 8.2 g 47.3 g 0.7 g	小麦	414 kcal 17.8 g 11.1 g 63.9 g 0.9 g	小麦
25 土	ご飯 鶏の照り焼き 切干大根サラダ みそ汁	ご飯・砂糖・焼 ふ・油	鶏肉・味噌	きゅうり・チンゲ ン菜・玉ねぎ・人 参・切干大根	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・酢・水・精製 塩	280 kcal 10.2 g 9.5 g 38.3 g 0.6 g	小麦	378 kcal 13.8 g 12.8 g 51.7 g 0.8 g	小麦
26 日	ご飯 豚肉の生姜焼き さつま芋のツナ和え みそ汁	v「	ツナフレーク缶・ 豚肉・味噌・油揚 げ	キャベツ・玉ね ぎ・生姜・万能ね ぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・精製塩	303 kcal 11.5 g 9.5 g 44.4 g 0.7 g	卵・小麦	409 kcal 15.5 g 12.8 g 59.9 g 0.9 g	卵・小麦
27 月	ご飯 肉豆腐 かぼちゃサラダ みそ汁	ご飯・砂糖・油	豆腐・豚肉・味噌	インゲン・かぼ ちゃ・コーン・玉 ねぎ・人参・長ね ぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・酢・精製塩	296 kcal 12.1 g 7.3 g 48.1 g 0.6 g	小麦	400 kcal 16.3 g 9.9 g 64.9 g 0.8 g	小麦
28 火	ハヤシライス キャベツとトマトのごまサラダ 豆乳スープ フルーツ (いよかん)	ごま・ご飯・じゃ が芋・バター・砂 糖・片栗粉・油	豆乳・豚肉	いよかん・キャベ ツ・グリーンピー ス・トマト・玉ね ぎ・人参・大根	SBハヤシの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	302 kcal 9.9 g 8.1 g 49.4 g 1.2 g	乳・小麦	408 kcal 13.4 g 10.9 g 66.7 g 1.6 g	乳・小麦

※都合により、献立を変更する場合がございます。

年齢	給与栄養目標量		当月平均給与栄養量			
	1材料 / 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	脂質 g	炭水化物 g	塩分 g
3～5 歳	390/16.1/10.8/57.0/1.1未満	389	16.0	10.7	58.9	1.0
1～2 歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	288	11.9	8.0	43.6	0.8

