ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 5月前半

		幼児食	3色食品群			1~2歳児			3~5歲月			
В	曜	43702	熱や力になる	血や肉や骨に	体の調子を	3色食品群以外の	エネルニ	く質	アレルギー (乳・卵・	エネル たんば	く質	アレルギー (乳・卵・
]	-	献立名	もの	なるもの整えるもの		使用食材	脂質 炭水化物 塩分		小麦・落花生・ そば・えび・ かに)	脂質 炭水f 塩分	と物	(乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)
		ご飯						kcal		392	kcal	
1	月	鶏肉の野菜炒め 大根と人参のごまサラダ	ごま・ごま油・ご 飯・ソーメン・砂	ワカメ・鶏肉	チンゲン菜・玉ね	みりん風調味料・ 出し汁・醤油・		g g	小麦	14.4 13.0	g	小麦
Ċ	,,	すまし汁(ソーメン・ワカメ)	糖・油	J7J7: XeP3	ぎ・人参・大根	酢・精製塩		g	-5-5c	55.4	g	3.50
								g		1.1	g	
		●中華ちまき風混ぜ込みごはん						kcal		447	kcal	
2	火	サーモンフライ 具だくさんスープ フルーツ (黄桃缶)	ごま油・ご飯・パ ン粉・砂糖・小麦	鶏肉・鮭	インゲン・コー ン・黄桃缶・玉ね	ウスターソース・ 出し汁・醤油・		g	小主	19.6	g	小麦
_			粉・油	大明/SJ - 加土	ぎ・小松菜・人 参・白菜	水・精製塩		g g	小麦	13.8 62.5	g g	/J/S
		270 2 (3CMaD)						g		1.1	g	
		ご飯				ウスターソース・	267	kcal		360	kcal	
3	水	ポークソテー BBQソース	The Johns of	ワカメ・高野豆	かぶ・キャベツ・ れんこん・玉ね	ケチャップ・みり ん風調味料・酒・		g	小麦	16.1	g	小麦
3	۸.	かぶの高野煮 みそ汁(れんこん・ワカメ)	ご飯・砂糖・油	腐・豚肉・味噌	ぎ・人参	出し汁・醤油・		g g	小友	9.9 53.1	g g	小友
		55 C/1 (4 W C/V) 2/3/19				水・精製塩		g		1.1	g	
		ご飯					259	kcal		350	kcal	
	+	豚肉と小松菜の中華炒め	ごま油・ご飯・砂	豚肉・味噌・油揚	グリンピース・な す・玉ねぎ・小松	酒・出し汁・醤		g	at and	15.7	g	at the
4	木	白菜の信田煮 みそ汁(なす・焼ふ)	糖・焼ふ・片栗 粉・油	げ	菜・赤ピーマン・ 白菜	油·精製塩		g	小麦	9.6 51.8	g	小麦
		07 C/1 (/d.9 - M/3/)						g g		0.8	g g	
		豚肉の和風スパゲッティ					246	kcal		332	kcal	
		チンゲン菜のツナサラダ	スパゲッティ・砂	ツナフレーク缶・	キャベツ・コー ン・ごぼう・チン	酒・出し汁・醤		g		16.7	g	
5	金	スープ(人参・ごぼう)	糖・油	豚肉	ゲン菜・玉ねぎ・	油・酢・精製塩		g	小麦	11.5	g	小麦
					人参			g g		40.0 1.1	g g	
		ご飯						kcal		352	kcal	
		鶏肉と小松菜のトマト煮		1 C - T 1 99	カットトマトパッ	F-7 7	10.5	g		14.2	g	
6	±	白菜と人参のしらす炒め	ごま油・ご飯・砂糖・焼ふ・油	しらす干し・鶏 肉・味噌・油揚げ	ク・玉ねぎ・小松 菜・人参・白菜	ケチャップ・出し 汁・醤油・水		g	小麦	11.1	g	小麦
		みそ汁(焼ふ・油揚げ)			* 75 0*			g		50.0	g	
		豚丼					_	g kcal		1.2 386	g kcal	
		マカロニサラダ みそ汁 (キャベツ・ごぼう)	ご飯・マカロニ	豚肉·味噌	インゲン・キャベ	みりん風調味料・		g		14.7	g	卵•小麦
7	В		ミックス・マヨネーズ・砂糖・油		ツ・コーン・ごぼう・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油・精製塩	7.6	g	卵・小麦	10.3	g	
								g		60.3	g	
		T*65					0.6 315	g kcal		0.8	g kcal	
		ご飯 鶏店揚げのたれがらめ 切干大根煮 みそ汁(玉ねぎ・花ふ)	ご飯・花ふ・砂 糖・小麦粉・片栗 粉・油	鶏肉・味噌・油揚げ	ブロッコリー・ほ うれん草・玉ね ぎ・人参・切干大 根	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油		kcai g		16.5	g	
8	月							g	小麦		g	小麦
							42.6	g		57.5	g	
		-*ec					0.6	g		0.8	g	
		ご飯 豚肉とじゃが芋の醤油炒め ひじきのツナ煮 スープ (白菜・コーン)	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ツナフレーク缶・ 豚肉	インゲン・コー ン・ひじき・玉ね き・人参・白菜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤 油・精製塩		kcal g		344 15.0	kcal g	
9	火							g	小麦	8.4	g	小麦
								g		55.8	g	
							0.8	g		1.1	g	
		ご飯 白糸タラのムニエル キャベツと鶏肉のおかか煮 みそ汁(玉ねぎ・えのき草)	ごま油・ご飯・バ ター・砂糖・小麦 粉・油	シロイトタラ・花 かつお・鶏肉・味 噌	えのき茸・キャベ ツ・バナナ・玉ね ぎ・小松菜・人参	出し汁・醤油・精製塩		kcal		331 14,9	kcal	
10	水							g g	乳・小麦	7.3	g	乳·小麦
	3.							g		54.8	g	
		フルーツ (バナナ)					0.5	g		0.7	g	
		鶏うどん						kcal		385	kcal	
11	木	さつま芋のサクサクパン粉焼きフルーツ(オレンジ)	うどん・さつま 芋・パン粉・砂	鶏肉	オレンジ・ごぼ う・パセリ・玉ね	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤		g g	小麦	13.0 10.0	g	小麦
			糖・油		ぎ・人参	油·精製塩		g		60.8	g	
							0.9	g		1.2	g	
		こ飯			MUSIS 7 =			kcal		344	kcal	
12	金	茹で豚のごま味噌だれ 大根と人参の煮物 すまし汁(なす・花心)	ごま・ご飯・花	豚肉・味噌・油揚		みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤		g g	小麦	15.9 8.4	g g	小麦
			ふ・砂糖・片栗粉	げ	もやし・人参・大 根・万能ねぎ	油・水・精製塩		g g	- ~	52.4	g	1 ~
								g		0.9	g	<u> </u>
	±	ご飯 豚肉の生姜焼き 春雨サラダ みそ汁(玉ねぎ・ごぼう)						kcal		356	kcal	
13			ご飯・マヨネー ズ・砂糖・春雨・	豚肉・味噌	きゅうり・ごぼ う・トマト・玉ね	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤		g	卵•小麦	12.6	g	卵・小麦
13			油	ציולייו	ぎ・人参・生姜	油・水・精製塩		g g	AD . (1792)	9.7 55.6	g g	30 - (J1/5Z
							1	g		0.7	g	
		ドライカレー ほうれん草サラダ スープ (白菜・しめじ) フルーツ (パイン缶)	ご飯・砂糖・油	豚肉		CD11 AT7	287	kcal		387	kcal	
					コーン・しめじ・ パイナップル缶・ ほうれん草・玉ね ぎ・人参・白菜	SBカレーの王子 さま顆粒・ケ チャップ・出し 汁・醤油・酢・ 水・精製塩		g	ata min	13.2	g	45.00
14								g	小麦	10.8	g	小麦
								g g		62.5 1.5	g g	
	\vdash	ご飯						kcal		392	kcal	
15	月	鶏肉の野菜炒め 大根と人参のごまサラダ	ごま・ごま油・ご 飯・ソーメン・砂 糖・油	ワカメ・鶏肉	T. B. # T.	みりん風調味料・	10.7	g		14.4	g	
					チンゲン菜・玉ね ぎ・人参・大根	出し汁・醤油・ 酢・精製塩		g	小麦	13.0	g	小麦
		すまし汁(ソーメン・ワカメ)						g g		55.4 1.1	g	
*/ +n <	>I- FI	 の、献立を変更する場合がございます		l .	l .	l .	0.0	6		1.1	g	L

※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							
十四	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	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	386	16.3	11.4	56.2	1,1			
1~2 歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.0	8.5	41,6	0.8			



ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 5月後半

		幼児食		3色食品群			1~2歳	児	1	3~5歳!	P
	039	初冗良		4.1.4.1.5		3色食品群以外の	エネルギー たんぱく質	アレルギー	エネルたんぱ	ギー	アレルギー
Н	曜	献立名	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	使用食材	たがはく員 脂質 炭水化物 塩分	(乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)	脂質 炭水化物 塩分		(乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)
		ご飯 サーモンフライ					337 kcal 15.5 g		455 20.9	kcal g	
16	火	肉野菜炒め	ごま油・ご飯・パ ン粉・砂糖・小麦	ヨーグルト・鶏 肉・鮭	コーン・玉ねぎ・ 小松菜・人参・白	ウスターソース・ 出し汁・醤油・	11.6 g	乳•小麦	15.7	g	乳・小麦
		スープ (玉ねぎ・コーン)	粉·油	/s = M±	菜	水•精製塩	44.0 g		59.4	g	
		ヨーグルト					0.8 g		1.1	g	
		ご飯				ウスターソース・	327 kcal		441	kcal	
17	水	ボークソテー BBQソース 厚揚げとさつま芋の煮物	ご飯・さつま芋・	ワカメ・厚揚げ・ 豚肉・味噌	キャベツ・もや し・玉ねぎ・人参	ケチャップ・みり ん風調味料・酒・	15.4 g 11.6 g	小麦	20.8 15.7	g	小麦
		みそ汁 (もやし・ワカメ)	油	脉沟 • 味噌	U・玉ねさ・入参	出し汁・醤油・水・精製塩	42.8 g		57.8	g	
						- House	0.8 g		1.1	g	
		鉄分強化!ふりかけご飯					301 kcal		406	kcal	
18	木	ふんわりつくね焼き ポテトサラダ	ご飯・じゃが芋・	鶏肉・粉豆腐・味	きゅうり・トマ ト・玉ねぎ・大	ふりかけ・出し 汁・醤油・酢・	12.0 g 9.3 g	小麦	16.2 12.6	g	小麦
		すまし汁 (大根・玉ねぎ)	パン粉・砂糖・油	喧	根・長ねぎ	水•精製塩	44.6 g		60.2	g	
							0.9 g		1.2	g	
		●豚肉と春野菜の和風スパゲッティ			キャベツ・グリー		251 kcal		339	kcal	
19	金	●チンゲン菜とアスパラのツナサラダ スープ(人参・ごぼう)	スパゲッティ・砂	ツナフレーク缶・	ンアスパラ・ゴー ン・ごぼう・ス	酒・出し汁・醤	12.9 g 8.7 g	小麦	17.4 11.7	g	小麦
10		X 7 (X9 Cla)	糖・油	豚肉	ナップエンドウ・ チンゲン菜・人参	油・酢・精製塩	30.8 g	3.50	41.6	g g	3.50
					フラブラボ・八岁		0.8 g		1.1	g	
		ご飯					260 kcal		351	kcal	
20	±	鶏肉と小松菜のトマト煮	ごま油・ご飯・砂	しらす干し・鶏	カットトマトパッ ク・玉ねぎ・小松	ケチャップ・出し	10.4 g	小麦	14.0	g	小麦
20		白菜と人参のしらす炒め みそ汁 (焼ふ・油揚げ)	糖・焼ふ・油	肉・味噌・油揚げ	菜・人参・白菜	汁・醤油・水	8.2 g 37.0 g	71-52	11.1 50.0	g	小支
							0.9 g		1.2	g	
		豚丼					285 kcal		385	kcal	
21		マカロニサラダ	ご飯・マカロニ	SECOND OF MA	インゲン・キャベ ツ・コーン・ごぼ	みりん風調味料・	10.9 g	50 11.	14.7	g	50 (1)
21	В	みそ汁(キャベツ・ごぼう)	ミックス・マヨ ネーズ・砂糖・油	豚肉・味噌	ツ・コーン・こは う・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤 油・精製塩	7.6 g 44.8 g	卵・小麦	10.3 60.5	g	卵・小麦
							44.8 g 0.6 g		0.8	g	
		ご飯					312 kcal		421	kcal	
		鶏唐揚げのたれがらめ	ご飯・花ふ・砂	鶏肉・味噌・油揚	トマト・ほうれん	みりん風調味料・	11.7 g		15.8	g	
22	月	切干大根煮	糖・小麦粉・片栗 粉・油	T T	草・玉ねぎ・人 参・切干大根	酒・出し汁・醤油	10.7 g	小麦	14.4	g	小麦
		みそ汁(玉ねぎ・花ふ)					42.6 g 0.6 g		57.5 0.8	g	
		ご飯					254 kcal		343	kcal	
		豚肉とじゃが芋の醤油炒め		W-31 AT	インゲン・コー	みりん風調味料・	11.1 g		15.0	g	
23	火	ひじきのツナ煮	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ツナフレーク缶・ 豚肉	ン・ひじき・玉ね ぎ・人参・白菜	酒・出し汁・醤 油・精製塩	6.2 g	小麦	8.4	g	小麦
		スープ(白菜・コーン)					41.3 g 0.8 g		55.8 1.1	g	
							kcal		1.1	kcal	
							g			g	
24	水						g			g	
							g			g	
		鶏うどん					285 kcal		385	kcal	
		さつま芋のサクサクパン粉焼き	うどん・さつま		オレンジ・ごぼ	みりん風調味料・	9.6 g		13.0	g	
25	木	フルーツ (オレンジ)	芋・パン粉・砂 糖・油	鶏肉	う・パセリ・玉ね ぎ・人参	酒・出し汁・醤油・精製塩	7.4 g	小麦	10.0	g	小麦
			11G 7G		2 //3	AD THE BACKET	45.0 g 0.9 g		60.8 1.2	g	
		ご飯					0.9 g 255 kcal		344	g kcal	
		茹で豚のごま味噌だれ			グリンピース・な	みりん風調味料・	11.8 g		15.9	g	
26	金	大根と人参の煮物	ごま・ご飯・花 ふ・砂糖・片栗粉	豚肉・味噌・油揚 げ	す・パプリカ赤・ もやし・人参・大	酒・出し汁・醤 油・水・精製塩	6.2 g	小麦	8.4	g	小麦
		すまし汁(なす・花ふ)			根・万能ねぎ	AD 31 VISECAL	38.8 g 0.7 g		52.4 0.9	g	
		ご飯					0.7 g 264 kcal		356	g kcal	
		豚肉の生姜焼き	ご飯・マヨネー		きゅうり・ごぼ	みりん風調味料・	9.3 g		12.6	g	
27	±	春雨サラダ	ズ・砂糖・春雨・油	豚肉・味噌	う・トマト・玉ね ぎ・人参・生姜	酒・出し汁・醤油・水・精製塩	7.2 g	卵・小麦	9.7	g	卵・小麦
		みそ汁(玉ねぎ・ごぼう)	/ш		こ・ハシ・エ女	ル・ハ・何歌畑	41.2 g		55.6	g	
		ドライカレー					0.5 g 287 kcal	-	0.7 387	g kcal	-
		ほうれん草サラダ			ユーン・レめじ・	SBカレーの王子 さま顆粒・ケ	9.8 g		13.2	g	
28	В	スープ(白菜・しめじ)	ご飯・砂糖・油	豚肉	パイナップル缶・ ほうれん草・玉ね	チャップ・出し	8.0 g	小麦	10.8	g	小麦
		フルーツ (パイン缶)			ぎ・人参・白菜	水・精製塩	46.3 g		62.5	g	
\vdash							1.1 g kcal	-	1.5	g kcal	
							g	1		g	
29	月]		g			g	
							g	1		g	
		CT OF					g 227 km2	-	455	g kos¹	
		ご飯 サーモンフライ			: ::		337 kcal 15.5 g		455 20.9	kcal	
30	火	肉野菜炒め	ごま油・ご飯・パ ン粉・砂糖・小麦	ヨーグルト・鶏 肉・鮭	コーン・玉ねぎ・ 小松菜・人参・白	ウスターソース・ 出し汁・醤油・	11.6 g	乳•小麦	15.7	g	乳・小麦
		スープ (玉ねぎ・コーン)	粉・油	NA MI	菜	水・精製塩	44.0 g	1	59.4	g	
		ヨーグルト					0.8 g	<u> </u>	1,1	g .	
		ご飯 ボークソテー BBQソース				ウスターソース・	327 kcal 15.4 g		441 20.8	kcal g	
31	水	厚揚げとさつま芋の煮物	ご飯・さつま芋・ 油	ワカメ・厚揚げ・ 豚肉・味噌	キャベツ・もや し・玉ねぎ・人参	ケチャップ・みり ん風調味料・酒・	11.6 g	小麦	15.7	g	小麦
		みそ汁(もやし・ワカメ)	ıπ	הארט יישא	J 14C • ∧9	出し汁・醤油・ 水・精製塩	42.8 g	1	57.8	g	
					1		0.8 g		1.1	g	Ì

※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							
-+- Bp	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	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	386	16.3	11.4	56.2	1.1			
1~2 歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.0	8.5	41.6	0.8			

