

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 6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	木	中華風冷やしソーメン じゃが芋のごまがらめ フルーツ (オレンジ)	ごま・ごま油・ じゃが芋・ソーメン ・砂糖・片栗 粉・油	ツナフレーク缶・ 鶏肉	オレンジ・きゅう り・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・水	269 kcal 13.0 g 6.8 g 39.2 g 0.8 g	小麦	363 kcal 17.6 g 9.2 g 52.9 g 1.1 g	小麦
2	金	ご飯 照り焼きチキンとなすのみそグラタン かぼちゃのおかかサラダ スープ (ごぼう・長ねぎ)	ご飯・バター・パン 粉・砂糖・小麦 粉・油	花かつお・鶏肉・ 豆腐・味噌	かぼちゃ・ごぼ う・なす・パセ リ・玉ねぎ・水 菜・長ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・水・精製 塩	320 kcal 12.7 g 9.4 g 48.3 g 0.8 g	乳・小麦	432 kcal 17.1 g 12.7 g 65.2 g 1.1 g	乳・小麦
3	土	ハヤシライス キャベツとインゲンのしらす和え スープ (大根・ワカメ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・ワカ メ・豚肉	インゲン・オレンジ ・キャベツ・ブ リンピース・玉 ねぎ・人参・大 根	SBハヤシの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・水・ 精製塩	274 kcal 11.7 g 5.5 g 46.2 g 1.5 g	小麦	370 kcal 15.8 g 7.4 g 62.4 g 2.0 g	小麦
4	日	ご飯 豚肉と小松菜のごまみそ炒め きゅうりと人参のサラダ ずまし汁 (なす・しめじ)	ごま・ご飯・砂 糖・油	豚肉・味噌	きゅうり・コー ン・しめじ・な す・玉ねぎ・小 松菜・人参	酒・出し汁・醬 油・酢・水・精製 塩	259 kcal 10.6 g 7.2 g 39.4 g 0.7 g	小麦	350 kcal 14.3 g 9.7 g 53.2 g 0.9 g	小麦
5	月	ご飯 カラスカレイの照り焼き 豚肉のひじき煮 みそ汁 (大根・焼酎) フルーツ (オレンジ)	ご飯・砂糖・小麦 粉・焼酎・油	カラスカレイ・豚 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・キャ ベツ・ひじき・人 参・大根	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・精製塩	305 kcal 12.8 g 11.2 g 40.2 g 0.6 g	小麦	412 kcal 17.3 g 15.1 g 54.3 g 0.8 g	小麦
6	火	スパゲティナポリタン さつまいもサラダ スープ (チンゲン菜・人参)	さつまいも・スパ ゲティ・砂糖・ 油	鶏肉	コーン・チンゲ ン菜・ピーマン・玉 ねぎ・人参	ウスターソース・ クチャップ・出し 汁・醤油・酢・精 製塩	280 kcal 10.1 g 8.7 g 41.3 g 0.8 g	小麦	378 kcal 13.6 g 11.7 g 55.8 g 1.1 g	小麦
7	水	かみかみ丼 かみかみサラダ みそ汁 (もやし・花ふ) フルーツ (メロン)	ごま油・ご飯・花 ふ・砂糖・油	鶏肉・鮭・味噌	えのき豆・ごぼ う・メロン・も やし・玉ねぎ・人 参・生姜・切干大 根・万能ねぎ	酒・出し汁・醬 油・水	261 kcal 13.4 g 4.1 g 43.2 g 0.8 g	小麦	352 kcal 18.1 g 5.5 g 58.3 g 1.1 g	小麦
8	木	ボークカレーライス キャベツのツナサラダ スープ (豆腐・長ねぎ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ツナフレーク缶・ 豆腐・豚肉	オレンジ・キャ ベツ・人参・長 ねぎ	SBカレーの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	312 kcal 12.9 g 8.6 g 48.3 g 1.1 g	小麦	421 kcal 17.4 g 11.6 g 65.2 g 1.5 g	小麦
9	金	ご飯 助京タラの磯辺焼き トマトと小松菜のサラダ 貝だくさん汁 (鶏肉・なす・ごぼう) フルーツ (バナナ)	ご飯・砂糖・小麦 粉・油	スゲソウタラ・鶏 肉・味噌	あおさ粉・ごぼ う・トマト・な す・バナナ・小 松菜・白菜	出し汁・醤油・ 酢・精製塩	269 kcal 12.4 g 7.0 g 39.7 g 0.6 g	小麦	363 kcal 16.7 g 9.5 g 53.6 g 0.8 g	小麦
10	土	ご飯 豆腐と野菜のツナ煮 野菜スパゲティサラダ ずまし汁 (チンゲン菜・焼酎)	ごま油・ご飯・ス パゲティ・砂 糖・焼酎・片栗 粉・油	ツナフレーク缶・ 豆腐	キャベツ・きゅう り・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・酢・精製塩	274 kcal 9.6 g 6.4 g 46.4 g 0.7 g	小麦	370 kcal 13.0 g 8.6 g 62.6 g 0.9 g	小麦
11	日	みそ煮込みうどん お豆腐の中華サラダ フルーツ (オレンジ)	うどん・ごま油・ 砂糖	豆腐・豚肉・味 噌・油揚げ	インゲン・オレンジ ・トマト・ワカ メ・玉ねぎ・人 参・白菜	酒・出し汁・醬 油・酢	251 kcal 12.9 g 8.5 g 31.1 g 1.1 g	小麦	339 kcal 17.4 g 11.5 g 42.0 g 1.5 g	小麦
12	月	ご飯 豚肉の玉ねぎソース きゅうりと人参の胡麻和え みそ汁 (豆腐・チンゲン菜)	ごま・ごま油・ご 飯・砂糖・油	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・チン ゲン菜・トマト・玉 ねぎ・人参	酒・出し汁・醬 油・酢	256 kcal 11.5 g 7.9 g 36.1 g 0.6 g	小麦	346 kcal 15.5 g 10.7 g 48.7 g 0.8 g	小麦
13	火	ご飯 鮭のあまから煮 鶏肉と野菜の塩炒め みそ汁 (さつまいも・油揚げ) フルーツ (オレンジ)	ごま油・ご飯・さ つまいも・砂糖・片 栗粉	鶏肉・鮭・味噌・ 油揚げ	オレンジ・玉 ねぎ・人参・白 菜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・精製塩	292 kcal 14.1 g 6.3 g 44.7 g 0.6 g	小麦	394 kcal 19.0 g 8.5 g 60.3 g 0.8 g	小麦
14	水	納豆ごはん 豚肉のねぎ生薬炒め 夏野菜サラダ みそ汁 (キャベツ・もやし)	ご飯・砂糖・油	豚肉・納豆・味噌	キャベツ・スナッ プエンドウ・トマ ト・パプリカ黄・ もやし・玉ねぎ・ 人参・生姜・万 能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・酢・精製塩	276 kcal 12.7 g 7.6 g 41.0 g 0.7 g	小麦	373 kcal 10.3 g 55.4 g 0.9 g	小麦
15	木	中華風冷やしソーメン じゃが芋のごまがらめ フルーツ (オレンジ)	ごま・ごま油・ じゃが芋・ソーメン ・砂糖・片栗 粉・油	ツナフレーク缶・ 鶏肉	オレンジ・きゅう り・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醬 油・酢・水	269 kcal 13.0 g 6.8 g 39.2 g 0.8 g	小麦	363 kcal 17.6 g 9.2 g 52.9 g 1.1 g	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	385	17.0	10.7	56.8	1.0
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	285	12.6	7.9	42.1	0.7



ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 6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・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)		
16	金	ご飯 照り焼きチキンとなすのみそグラタン かぼちゃのおかかサラダ スープ(ごぼう・長ねぎ)	ご飯・バター・パ ン粉・砂糖・小麦 粉・油	花かつお・鶏肉・ 豆腐・味噌	かぼちゃ・ごぼ ろ・なす・パセ リ・玉ねぎ・水 菜・長ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・水・精製 塩	320 12.7 9.4 48.3 0.8	kcal g g g g	乳・小麦	432 17.1 12.7 65.2 1.1	kcal g g g g	乳・小麦
17	土	ハヤシライス キャベツとインゲンのしらす和え スープ(大根・ワカメ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・ワカ メ・豚肉	インゲン・オレンジ ・キャベツ・グ リンピース・玉ね ぎ・人参・大根	SBハヤシの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・水・ 精製塩	274 11.7 5.5 46.2 1.5	kcal g g g g	小麦	370 15.8 7.4 62.4 2.0	kcal g g g g	小麦
18	日	ご飯 豚肉と小松菜のごまみそ炒め きゅうりと人参のサラダ ずまし汁(なす・しめじ)	ごま・ご飯・砂 糖・油	豚肉・味噌	きゅうり・コー ン・しめじ・な す・玉ねぎ・小松 菜・人参	酒・出し汁・醤油 油・酢・水・精製 塩	259 10.6 7.2 39.4 0.7	kcal g g g g	小麦	350 14.3 9.9 53.2 0.9	kcal g g g g	小麦
19	月	ご飯 カラスカレイの照り焼き 豚肉のひじき煮 みそ汁(大根・焼豆 腐) フルーツ(オレンジ)	ご飯・砂糖・小麦 粉・焼豆・油	カラスカレイ・豚 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・キャベ ツ・ひじき・人 参・大根	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・精製塩	305 12.8 11.2 40.2 0.6	kcal g g g g	小麦	412 17.3 15.1 54.3 0.8	kcal g g g g	小麦
20	火	スパゲティナポリタン さつまもサラダ スープ(チンゲン菜・人参)	さつま芋・スパ ゲッティ・砂糖・ 油	鶏肉	コーン・チンゲン 菜・ピーマン・玉 ねぎ・人参	ウスターソース・ ケチャップ・出し 汁・醤油・酢・精 製塩	280 10.1 8.7 41.3 0.8	kcal g g g g	小麦	378 13.6 11.7 55.8 1.1	kcal g g g g	小麦
21	水	肉みそ野菜そうめん ポテト磯炒め フルーツ(パイナップ ル)	ごま油・じゃが 芋・ソーメン・砂 糖・片栗粉・油	鶏肉・味噌	あおさ粉・きゅう り・コーン・トマ ト・パイナップル 缶・玉ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油	265 9.8 7.3 40.3 0.7	kcal g g g g	小麦	358 13.2 9.9 54.4 0.9	kcal g g g g	小麦
22	木	ボークカレーライス キャベツのツナサラダ スープ(豆腐・えのき 茸) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・ 砂糖・油	ツナフレック缶・ 豆腐・豚肉	えのき茸・オレンジ ・キャベツ・ きゅうり・玉ね ぎ・人参	SBカレーの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	313 13.0 8.6 48.5 1.1	kcal g g g g	小麦	423 17.6 11.6 65.5 1.5	kcal g g g g	小麦
23	金	ご飯 助産タラの磯辺焼き トマトと小松菜のサラダ 貝だくさん汁(鶏肉・なす・ごぼ ろ) フルーツ(パイナップ ル)	ご飯・砂糖・小麦 粉・油	スケソウタラ・鶏 肉・味噌	あおさ粉・ごぼ ろ・トマト・な す・パイナップル 缶・小松菜・白 菜	出し汁・醤油・ 酢・精製塩	271 12.4 7.0 40.5 0.6	kcal g g g g	小麦	366 16.7 9.5 54.7 0.8	kcal g g g g	小麦
24	土	ご飯 豆腐と野菜のツナ煮 野菜スパゲティサラダ ずまし汁(チンゲン菜・焼豆 腐)	ごま油・ご飯・ス パゲッティ・砂 糖・焼豆・片栗 粉・油	ツナフレック缶・ 豆腐	キャベツ・きゅう り・チンゲン菜・ 玉ねぎ・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・精製塩	274 9.6 6.4 46.4 0.7	kcal g g g g	小麦	370 13.0 8.6 62.6 0.9	kcal g g g g	小麦
25	日	みそ煮込みうどん お豆腐の中華サラダ フルーツ(オレンジ)	うどん・ごま油・ 砂糖	豆腐・豚肉・味 噌・油揚げ	インゲン・オレンジ ・グリーンア スパ・玉ねぎ・人 参・白菜	酒・出し汁・醤油 油・酢	251 12.9 8.5 31.1 1.1	kcal g g g g	小麦	339 17.4 11.5 42.0 1.5	kcal g g g g	小麦
26	月	ご飯 豚肉の玉ねぎソース きゅうりと人参の胡麻和え みそ汁(豆腐・チンゲン菜)	ごま・ごま油・ご 飯・砂糖・油	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・チン ゲン菜・ブロッ コリー・玉ねぎ・ 人参	酒・出し汁・醤油 油・酢	258 11.8 7.9 36.0 0.6	kcal g g g g	小麦	348 15.9 10.7 48.6 0.8	kcal g g g g	小麦
27	火	鮭とコーンのコロコロおにぎり 鶏肉と白菜とアスパラの炒め物 さつま芋の煮物 フルーツ(オレンジ)	ご飯・さつま芋・ 砂糖・油	鶏肉・鮭	あおさ粉・オレンジ ・グリーンア スパ・コーン・人 参・白菜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・精製塩	321 13.8 7.0 51.6 0.4	kcal g g g g	小麦	433 18.6 9.5 69.7 0.5	kcal g g g g	小麦
28	水	納豆ごはん 豚肉のねぎ生煮炒め 夏野菜サラダ みそ汁(キャベツ・もやし)	ご飯・砂糖・油	豚肉・納豆・味噌	キャベツ・スナッ プエンドウ・トマ ト・パプリカ・ もやし・玉ねぎ・ 人参・生煮・万 能ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・精製塩	276 12.7 7.6 41.0 0.7	kcal g g g g	小麦	373 17.1 10.3 55.4 0.9	kcal g g g g	小麦
29	木	中華風冷やしソーメン じゃが芋のごまがらめ フルーツ(オレンジ)	ごま・ごま油・ じゃが芋・ソー メン・砂糖・片栗 粉・油	ツナフレック缶・ 鶏肉	オレンジ・きゅう り・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・水	269 13.0 6.8 39.2 0.8	kcal g g g g	小麦	363 17.6 9.2 52.9 1.1	kcal g g g g	小麦
30	金	ご飯 照り焼きチキンとなすのみそグラタン かぼちゃのおかかサラダ スープ(ごぼう・長ねぎ)	ご飯・バター・パ ン粉・砂糖・小麦 粉・油	花かつお・鶏肉・ 豆腐・味噌	かぼちゃ・ごぼ ろ・なす・パセ リ・玉ねぎ・水 菜・長ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 油・酢・水・精製 塩	320 12.7 9.4 48.3 0.8	kcal g g g g	乳・小麦	432 17.1 12.7 65.2 1.1	kcal g g g 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	385	17.0	10.7	56.8	1.0
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	285	12.6	7.9	42.1	0.7



ママサポ・テラス