

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 9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	金	夏まつりお楽しみメニュー								
2	土	ご飯 豚肉と野菜の生姜炒め 白菜のコーンサラダ みそ汁 (小松菜・長ねぎ)	ご飯・砂糖・油	豚肉・味噌	インゲン・コーン・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜・長ねぎ・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	248 kcal 10.1 g 6.1 g 39.6 g 0.6 g	小麦	335 kcal 13.6 g 8.2 g 53.5 g 0.8 g	小麦
3	日	ソース焼きうどん さつま芋のごまからめ みそ汁 (大根・花ふ)	うどん・ごま・さつま芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	花かつお・豚肉・味噌	キャベツ・玉ねぎ・人参・大根	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・精製塩	294 kcal 11.7 g 7.4 g 45.4 g 1.4 g	小麦	397 kcal 15.8 g 10.0 g 61.3 g 1.9 g	小麦
4	月	なすのナポリタン 小松菜のツナコーンサラダ スープ (人参・長ねぎ)	スパゲッティ・バター・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉	グリーンアスパラ・コーン・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・長ねぎ	ウスターソース・ケチャップ・出し汁・醤油・酢・精製塩	257 kcal 11.4 g 9.6 g 31.8 g 0.9 g	乳・小麦	347 kcal 15.4 g 13.0 g 42.9 g 1.2 g	乳・小麦
5	火	カレーライス 大根ときゅうりのごまサラダ スープ (ほうれん草・えのき茸) フルーツ (りんご)	ごま・ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	豚肉	えのき茸・きゅうり・ほうれん草・りんご・玉ねぎ・人参・大根	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	291 kcal 10.3 g 7.6 g 48.3 g 1.0 g	小麦	393 kcal 13.9 g 10.3 g 65.2 g 1.4 g	小麦
6	水	鉄分強化！ふりかけご飯 白糸たらの甘酢漬け 鶏肉と白菜の煮物 みそ汁 (さつま芋・インゲン) フルーツ (バナナ)	ご飯・さつま芋・砂糖・小麦粉・油	シロイトタラ・鶏肉・味噌	インゲン・バナナ・パプリカ赤・玉ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢	284 kcal 12.3 g 6.5 g 45.4 g 0.8 g	小麦	383 kcal 16.6 g 8.8 g 61.3 g 1.1 g	小麦
7	木	ご飯 チキンソテー チンゲン菜と人参のしらす和え みそ汁 (玉ねぎ・油揚げ)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・鶏肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	290 kcal 11.9 g 9.7 g 39.4 g 0.9 g	小麦	392 kcal 16.1 g 13.1 g 53.2 g 1.2 g	小麦
8	金	さつま芋おにぎり 豚肉ときこのみぞ炒め きゅうりとキャベツのサラダ フルーツ (りんご)	ごま・ご飯・さつま芋・砂糖・油	豚肉・味噌	キャベツ・きゅうり・コーン・しめじ・りんご・人参・舞茸	酒・醤油・酢・水・精製塩	275 kcal 10.1 g 6.8 g 46.0 g 0.5 g	小麦	371 kcal 13.6 g 9.2 g 62.1 g 0.7 g	小麦
9	土	ごま照り豚丼 きゅうりと人参のツナサラダ みそ汁 (じゃが芋・ワカメ)	ごま・ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・豚肉・味噌	キャベツ・きゅうり・ワカメ・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢	271 kcal 11.5 g 8.2 g 39.1 g 0.8 g	小麦	366 kcal 15.5 g 11.1 g 52.8 g 1.1 g	小麦
10	日	ハヤシライス ポテトサラダ スープ (大根・ワカメ) アップルゼリー	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ・砂糖・油	豚肉	グリーンピース・りんご・ジュース・ワカメ・寒天・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	312 kcal 10.3 g 7.7 g 52.9 g 1.3 g	卵・小麦	421 kcal 13.9 g 10.4 g 71.4 g 1.8 g	卵・小麦
11	月	リスさんご飯 鶏のから揚げ&みのポテト 白菜のコーン和え みそ汁 (玉ねぎ・焼ふ)	ご飯・じゃが芋・砂糖・小麦粉・焼ふ・片栗粉・油	花かつお・鶏肉・味噌	コーン・レーズン・玉ねぎ・人参・生姜・白菜	ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	341 kcal 11.6 g 11.2 g 49.2 g 0.9 g	小麦	460 kcal 18.2 g 15.1 g 66.4 g 1.2 g	小麦
12	火	鶏ささみの甘辛丼 豆乳ポテトサラダ みそ汁 (ほうれん草・花ふ)	ご飯・じゃが芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	鶏肉・豆乳・味噌	パプリカ赤・ほうれん草・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	249 kcal 11.8 g 2.4 g 47.5 g 0.6 g	小麦	336 kcal 15.9 g 3.2 g 64.1 g 0.8 g	小麦
13	水	ご飯 カラスカレイの磯パン揚げ 切干大根の煮物 みそ汁 (もやし・玉ねぎ) フルーツ (バナナ)	ご飯・パン粉・砂糖・小麦粉・油	カラスカレイ・豚肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・キャベツ・バナナ・もやし・玉ねぎ・人参・切干大根	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	337 kcal 13.5 g 11.9 g 45.5 g 0.5 g	小麦	455 kcal 18.2 g 16.1 g 61.4 g 0.7 g	小麦
14	木	鉄分強化！ふりかけご飯 鶏肉と小松菜の中華炒め かぼちゃとねぎのサラダ スープ (白菜・人参)	ごま油・ご飯・砂糖・油	鶏肉	かぼちゃ・コーン・玉ねぎ・小松菜・人参・長ねぎ	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	274 kcal 9.3 g 7.5 g 44.4 g 0.8 g	小麦	370 kcal 12.6 g 10.1 g 59.9 g 1.1 g	小麦
15	金	ご飯 さつま芋コロッケ ほうれん草と人参サラダ 貝だくさんスープ (豚肉・キャベツ)	ごま油・ご飯・さつま芋・パン粉・砂糖・小麦粉・油	豚肉	キヌサヤ・キャベツ・トマト・ほうれん草・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	355 kcal 9.7 g 10.4 g 59.1 g 0.5 g	小麦	479 kcal 13.1 g 14.0 g 79.8 g 0.7 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	給与栄養目標量	当月平均給与栄養量				
	1日給与/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	392	16.1	10.9	59.6	1.0
1～2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	290	12.0	8.1	44.2	0.7



ママサポ・テラス

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 9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・そばひ・ 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・そばひ・ かに)
16	土	ご飯 豚肉と野菜の生姜炒め 白菜のコーンサラダ みそ汁(小松菜・長ねぎ)	ご飯・砂糖・油	豚肉・味噌	インゲン・コーン・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜・長ねぎ・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	248 kcal 10.1 g 6.1 g 39.6 g 0.6 g	小麦	335 kcal 13.6 g 8.2 g 53.5 g 0.8 g	小麦
17	日	ソース焼きうどん さつま芋のごまがらめ みそ汁(大根・花ふ)	うどん・ごま・さつま芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	花かつお・豚肉・味噌	キャベツ・玉ねぎ・人参・大根	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・精製塩	294 kcal 11.7 g 7.4 g 45.4 g 1.4 g	小麦	397 kcal 15.8 g 10.0 g 61.3 g 1.9 g	小麦
18	月	なすのナポリタン 小松菜のツナコーンサラダ スープ(人参・長ねぎ)	スパゲッティ・バター・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉	グリーンアスパラ・コーン・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・長ねぎ	ウスターソース・ケチャップ・出し汁・醤油・酢・精製塩	257 kcal 11.4 g 9.6 g 31.8 g 0.9 g	乳・小麦	347 kcal 15.4 g 13.0 g 42.9 g 1.2 g	乳・小麦
19	火	カレーライス 大根とアスパラのごまサラダ スープ(ほうれん草・キヌサヤ) フルーツ(黄桃缶)	ごま・ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	豚肉	アスパラ・キヌサヤ・ほうれん草・黄桃缶・玉ねぎ・人参・大根	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	297 kcal 10.9 g 7.6 g 48.8 g 1.0 g	小麦	401 kcal 14.7 g 10.3 g 65.9 g 1.4 g	小麦
20	水	鉄分強化!ふりかけご飯 白糸夕の甘酢漬け 鶏肉と白菜の煮物 みそ汁(さつま芋・インゲン) フルーツ(りんご)	ご飯・さつま芋・砂糖・小麦粉・油	シロイトタラ・鶏肉・味噌	インゲン・ハブリカ赤・りんご・玉ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢	283 kcal 12.2 g 6.6 g 45.7 g 0.8 g	小麦	382 kcal 16.5 g 8.9 g 61.7 g 1.1 g	小麦
21	木	ご飯 チキンソテー チンゲン菜と人参のしらす和え みそ汁(玉ねぎ・油揚げ)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・鶏肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	290 kcal 11.9 g 9.7 g 39.4 g 0.9 g	小麦	392 kcal 16.1 g 13.1 g 53.2 g 1.2 g	小麦
22	金	ご飯 豚肉とさつま芋のみそ炒め きゅうりとキャベツのサラダ すまし汁(ソーメン・しめじ)	ご飯・さつま芋・ソーメン・砂糖・油	豚肉・味噌	キャベツ・きゅうり・コーン・しめじ・人参・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	290 kcal 10.5 g 6.2 g 49.3 g 0.7 g	小麦	392 kcal 14.2 g 8.4 g 66.6 g 0.9 g	小麦
23	土	ごま照り豚丼 きゅうりと人参のツナサラダ みそ汁(じゃが芋・ワカメ)	ごま・ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・豚肉・味噌	キャベツ・きゅうり・ワカメ・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢	271 kcal 11.5 g 8.2 g 39.1 g 0.8 g	小麦	366 kcal 15.5 g 11.1 g 52.8 g 1.1 g	小麦
24	日	ハヤシライス ポテトサラダ スープ(大根・ワカメ) アップルゼリー	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ・砂糖・油	豚肉	グリーンピース・りんご・ジュース・ワカメ・寒天・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	312 kcal 10.3 g 7.7 g 52.9 g 1.3 g	卵・小麦	421 kcal 13.9 g 10.4 g 71.4 g 1.8 g	卵・小麦
25	月	肉みそ和えうどん チンゲン菜の信田煮 すまし汁(かぼちゃ・ごぼう)	うどん・砂糖・片栗粉・油	豚肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・ごぼう・ズッキーニ・チンゲン菜・なす・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	254 kcal 11.6 g 7.8 g 33.4 g 1.0 g	小麦	343 kcal 15.7 g 10.5 g 45.1 g 1.4 g	小麦
26	火	鶏ささみの甘辛丼 豆乳ポテトサラダ みそ汁(ほうれん草・花ふ)	ご飯・じゃが芋・花ふ・砂糖・小麦粉・油	鶏肉・豆乳・味噌	ハブリカ赤・ほうれん草・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	249 kcal 11.8 g 2.4 g 47.5 g 0.6 g	小麦	336 kcal 15.9 g 3.2 g 64.1 g 0.8 g	小麦
27	水	ご飯 カラスカレイの磯パン粉揚げ 切干大根の煮物 みそ汁(もやし・玉ねぎ) フルーツ(バナナ)	ご飯・パン粉・砂糖・小麦粉・油	カラスカレイ・豚肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・キャベツ・バナナ・もやし・玉ねぎ・人参・切干大根	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	337 kcal 13.5 g 11.9 g 45.5 g 0.5 g	小麦	455 kcal 18.2 g 16.1 g 61.4 g 0.7 g	小麦
28	木	鉄分強化!ふりかけご飯 鶏肉と小松菜の中華炒め かぼちゃとねぎのサラダ スープ(白菜・人参)	ごま油・ご飯・砂糖・油	鶏肉	かぼちゃ・コーン・玉ねぎ・小松菜・人参・長ねぎ・白菜	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	274 kcal 9.3 g 7.5 g 44.4 g 0.8 g	小麦	370 kcal 12.6 g 10.1 g 59.9 g 1.1 g	小麦
29	金	人参ライス さつま芋のお月見コロケ トマトとほうれん草の冷しゃぶサラダ フルーツ(うさちゃんりんご)	ごま・ごま油・ご飯・さつま芋・バター・パン粉・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	豚肉	キャベツ・トマト・ほうれん草・りんご・玉ねぎ・人参	ケチャップ・酒・醤油・酢・水・精製塩	392 kcal 9.4 g 12.3 g 64.8 g 0.4 g	乳・小麦	529 kcal 12.7 g 16.6 g 87.5 g 0.5 g	乳・小麦
30	土	ご飯 豚肉と野菜の生姜炒め 白菜のコーンサラダ みそ汁(小松菜・長ねぎ)	ご飯・砂糖・油	豚肉・味噌	インゲン・コーン・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜・長ねぎ・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	248 kcal 10.1 g 6.1 g 39.6 g 0.6 g	小麦	335 kcal 13.6 g 8.2 g 53.5 g 0.8 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	給与栄養目標量	当月平均給与栄養量				
	1日計 / 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	392	16.1	10.9	59.6	1.0
1～2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	290	12.0	8.1	44.2	0.7



ママサポ・テラス