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

		幼児食	3色食品群			1~2歳児		3~5歲児			
В	曜	40元民	劫込むにちつ	m the shall a	H-0197+	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 たんば	ギー	アレルギー
	υŒ	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	にんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	(乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)	だれば 脂質 炭水付塩分	質 比物	(乳・卵・ 小麦・落花生・ そば・えび・ かに)
		鉄分強化!ふりかけご飯 豆腐の肉野菜あん	ご飯・花ふ・片栗 粉・油	鶏肉・豆腐・味噌・ 油揚げ	玉ねぎ・小松菜・人 参・白菜	ふりかけ・みりん風 調味料・酒・出し 汁・醤油・精製塩	279 kcal 11.6 g	小麦	377 15.7	kcal	小麦
1	±	豆腐の内野来のん 白菜と人参の醤油炒め				// "西川" 杨安坦	11.6 g 9.0 g		12.2	g g	
		みそ汁(花ふ・油揚げ)					39.4 g		53.2	g	
		ご飯	ごま・ごま油・ご	豚肉・味噌	キャベツ・きゅう	みりん風調味料・	0.7 g 257 kcal	小麦	0.9 347	g kosl	小麦
		こ取 豚肉とキャベツのごま炒め	飯・砂糖・油		り・コーン・ごぼ う・ほうれん草・人	酒・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	257 kcal 10.7 g		14.4	kcal g	1
2	В	きゅうりと人参のサラダ			*		7.3 g		9.9	g	
		みそ汁(ほうれん草・ごぼう)					39.1 g		52.8 0.8	g	
		ご飯	ご飯・砂糖・小麦	カラスカレイ・豚	オレンジ・ひじき・	みりん風調味料・	304 kcal	小麦	410	g kcal	小麦
		カラスカレイの照り焼き	粉・焼ふ・油	肉・味噌・油揚げ	人参・大根・白菜	酒・出し汁・醤油・ 精製塩	12.7 g		17.1	g	
3	月	豚肉のひじき煮					11.2 g		15.1	g	
		みそ汁(大根・焼ふ) フルーツ(オレンジ)					39.8 g 0.6 g		53.7 0.8	g	
		スパゲティナポリタン	さつま芋・スパゲッ ティ・砂糖・油	鷄肉	コーン・チンゲン 菜・ピーマン・玉ね	ウスターソース・ケ チャップ・みりん風	280 kcal	小麦	378	kcal	小麦
	111	さつま芋とコーンのコロコロ炒め			ぎ・人参	調味料・出し汁・醤油・精製塩	10.2 g		13.8	g	
4	火	スープ(チンゲン菜・人参)					8.7 g 41.2 g		11.7 55.6	g g	
							0.8 g		1.1	g	
		ソース焼きうどん	うどん・ごま・さつま芋・花ふ・砂糖・	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・	294 kcal	小麦	397	kcal	小麦
5	水	さつま芋のごまがらめ みそ汁 (大根・花ふ)	小麦粉・油			精製塩	11.7 g 7.4 g		15.8 10.0	g	
	٠.						45.4 g		61.3	g	
			ご飯・じゃが芋・砂	ツナフレーク缶・	キヌサヤ・キャベ	SBカレーの王子さ	1.4 g	到。小走	1.9	g	到•小车
		チキンカレーライス キャベツのツナサラダ	糖・油	ヨーグルト・鶏肉・ 豆腐	サメザヤ・キャハ ツ・きゅうり・玉ね ぎ・人参	ま顆粒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	326 kcal 12.7 g	乳•小麦	440 17.1	kcal g	乳・小麦
6	木	スープ(豆腐・キヌサヤ)				5. 5. mac/m	10.7 g		14.4	g	
		ヨーグルト					47.8 g		64.5	g	
		<i>7</i> *86	ごま油・ご飯・砂	スケソウタラ・豚	トマト・なす・バナ	みりん風調味料・	1.2 g	小麦	1.6	g kosl	小麦
		ご飯 助宗タラの塩あん煮	糖・片栗粉・油	肉•味噌	ナ・ほうれん草・ワ カメ・人参・白菜	酒・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	266 kcal 13.0 g	1	359 17.6	kcal g	
7	金	トマトとほうれん草のサラダ					6.2 g		8.4	g	
		具だくさん汁(豚肉・なす・ワカメ)					40.8 g		55.1	g	
		フルーツ (バナナ) ナポリタン	スパゲッティ・バ	鶏肉・豆腐	キャベツ・コーン・	ウスターソース・ケ	0.9 g 265 kcal	乳•卵•小	1.2 358	g kcal	乳・卵・小
		キャベツのマヨサラダ	ター・マヨネーズ・ 砂糖・油		ビーマン・玉ねぎ・ 人参	チャップ・出し汁・ 醤油・精製塩	11.4 g	麦	15.4	g	麦
8	土	スープ (豆腐・人参)					10.6 g		14.3	g	
							32.1 g 0.8 g		43.3 1.1	g	
		ハヤシライス	ご飯・じゃが芋・マ ヨネーズ・砂糖・油	豚肉	グリンピース・りん ごジュース・ワカ	SBハヤシの王子さ ま顆粒・酒・出し	312 kcal	卵・小麦	421	kcal	卵・小麦
_		ポテトサラダ			メ・寒天・玉ねぎ・ 人参・大根	汁・醤油・水・精製 塩	10.3 g		13.9	g	
9	В	スープ(大根・ワカメ) アップルゼリー					7.7 g 52.9 g		10.4 71.4	g	
							1.3 g		1.8	g	<u> </u>
		ご飯	ごま・ごま油・ご 飯・砂糖・焼ふ・油	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・ごぼう・ チンゲン菜・玉ね	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・	281 kcal	小麦	379	kcal	小麦
10	月	豆腐と豚肉のくずし煮 きゅうりと人参の胡麻サラダ			ぎ・人参	看	12.1 g 8.2 g		16.3 11.1	g g	
		みそ汁(焼心・ごぼう)					41.3 g		55.8	g	
		-100	ご飯・さつま芋・パ	強肉,鲜,吐硷,油	オレンジ・コーン・	ねりん 同部性料・川	0.6 g	小本	0.8	g	小車
		ご飯 鮭のみそパン粉焼き	こ版・さつま手・ハン粉・砂糖・小麦粉・油	鶏肉・鮭・味噌・油揚げ	人参・白菜	みりん風調味料・出 し汁・醤油・水・精 製塩	349 kcal 15.4 g	小麦	471 20.8	kcal g	小麦
11	火	鶏肉と白菜のコーン煮	Paul			表塩	10.9 g		14.7	g	
		すまし汁(さつま芋・油揚げ)					49.4 g		66.7	g	
\vdash		フルーツ (オレンジ) 納豆ごはん	ご飯・砂糖・油	豚肉・納豆・味噌	キャベツ・トマト・	みりん風調味料・	0.6 g 273 kcal	小麦	0.8 369	g kcal	小麦
		豚生姜炒め			なめこ・パブリカ 黄・もやし・玉ね	酒・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	12.7 g		17.1	g	
12	水	夏野菜サラダ			ぎ・人参・生姜		7.6 g		10.3	g	
		みそ汁(キャベツ・なめこ)					40.4 g 0.7 g		54.5 0.9	g	
		中華風冷やしソーメン	ごま・ごま油・じゃ	ツナフレーク缶・鶏	オレンジ・きゅう	みりん風調味料・	0.7 g 320 kcal	小麦	432	g kcal	小麦
		じゃが芋のごまがらめ	が芋・ソーメン・砂 糖・片栗粉・油	肉	り・人参	酒・出し汁・醤油・ 酢・水	12.7 g		17.1	g	
13	木	フルーツ(オレンジ)					12.3 g 39.2 g		16.6 52.9	g	
							39.2 g 0.9 g		1.2	g g	
		ご飯	ご飯・バター・パン 粉・砂糖・小麦粉・	花かつお・豆乳・豚 肉・味噌	キャベツ・なす・パ セリ・玉ねぎ・人	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・	270 kcal	乳•小麦	365	kcal	乳・小麦
14	金	照り豚となすのみそグラタン風 キャベツのおかかサラダ	油		参・水菜・長ねぎ	酢・水・精製塩	12.0 g		16.2	g	
"	47	キャヘツのおかかサラタ スープ (人参・長ねぎ)					6.8 g 42.4 g		9.2 57.2	g g	
							0.7 g		0.9	g	
		鉄分強化!ふりかけご飯	ご飯・花ふ・片栗 粉・油	鶏肉・豆腐・味噌・ 油揚げ	玉ねぎ・小松菜・人 参・白菜	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し	279 kcal	小麦	377	kcal	小麦
15	±	豆腐の肉野菜あん 白菜と人参の醤油炒め				汁·醤油·精製塩	11.6 g 9.0 g		15.7 12.2	g g	
		みそ汁(花ふ・油揚げ)					39.4 g		53.2	g	
110,000							0.7 g		0.9	g	
※都台	うにより	 献立を変更する場合がございます 	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						
	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	16.4	11.4	56.9	1.0		
1~2 歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.1	8.4	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

		幼児食	3色食品群			1~2歳		3~	5歳児 アレルギー	
В	曜		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 使用食材	エネルギー たんぱく質 脂質	アレルギー (乳・卵・ 小麦・落花生・		
		献立名	もの	なるもの	整えるもの		炭水化物 塩分	そば・えび・ かに)	炭水化物 塩分	小麦・落花生・ そば・えび・ かに)
		ご飯 豚肉とキャベツのごま炒め	ごま・ごま油・ご 飯・砂糖・油	豚肉・味噌	キャベツ・きゅう り・コーン・ごぼ う・ほうれん草・人	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	257 kcal 10.7 g	小麦	347 kcal 14.4 g	小麦
16	В	きゅうりと人参のサラダ			*		7.3 g		9.9 g	
		みそ汁(ほうれん草・ごぼう)					39.1 g 0.6 g		52.8 g 0.8 g	
		ご飯	ご飯・砂糖・小麦 粉・焼ふ・油	カラスカレイ・豚 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・ひじき・ 人参・大根・白菜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・	304 kcal	小麦	410 kcal	小麦
17	月	カラスカレイの照り焼き 豚肉のひじき煮				精製塩	12.7 g 11.2 g		17.1 g 15.1 g	
		みそ汁(大根・焼ふ)					39.8 g		53.7 g	
		フルーツ(オレンジ) スパゲティナポリタン	さつま芋・スパゲッティ・砂糖・油	雞肉	コーン・チンゲン 菜・ビーマン・玉ね	ウスターソース・ケ チャップ・みりん風	0.6 g 280 kcal	小麦	0.8 g 378 kcal	小麦
18	火	さつま芋とコーンのコロコロ炒め スープ(チンゲン菜・人参)	7 1 1046 AL		ぎ・人参	調味料・出し汁・醤油・精製塩	10.2 g 8.7 g		13.8 g 11.7 g	
10	^	スーク(テンケン米・八多)					8.7 g 41.2 g		11.7 g 55.6 g	
		ご飯	ごま油・ご飯・砂	鮭・味噌	えのき茸・グリーン	みりん風調味料・出	0.8 g 268 kcal	小麦	1.1 g 362 kcal	小麦
		鮭と野菜の炒め物	糖・片栗粉・油		アスパラ・なす・バ ナナ・もやし・玉ね ぎ・人参・切干大	し汁・醤油・水	10.9 g		14.7 g	
19	水	切干大根ともやしのサラダ みそ汁 (なす・万能ねぎ)			根・万能ねぎ		5.0 g 47.0 g		6.8 g 63.5 g	
		フルーツ (バナナ)					47.0 g 0.6 g		63.5 g 0.8 g	
		チキンカレーライス	ご飯・じゃが芋・砂 糖・油	ツナフレーク缶・ ヨーグルト・鶏肉・ 豆腐	キヌサヤ・キャベ ツ・きゅうり・玉ね ぎ・人参	SBカレーの王子さま類粒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	326 kcal	乳・小麦	440 kcal	乳・小麦
20	木	キャベツのツナサラダ スープ(豆腐・キヌサヤ)		五碗	e.v»	油·酢·水·桶袋塩	12.7 g 10.7 g		17.1 g 14.4 g	
		ヨーグルト					47.8 g		64.5 g	
		ご飯	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	スケソウタラ・豚 肉・味噌	トマト・なす・ほう れん草・みかん缶・	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・	1.2 g 267 kcal	小麦	1.6 g 360 kcal	小麦
21	金	助宗タラの塩あん煮	66 - 1 1 3K-60 - 703	N2 - WAR	ワカメ・人参・白菜	酢・精製塩	13.0 g		17.6 g	
21	372	トマトとほうれん草のサラダ 具だくさん汁(豚肉・なす・ワカメ)					6.2 g 41.1 g		8.4 g 55.5 g	
		フルーツ (みかん缶)	スパゲッティ・バ	鑑肉・豆腐	キャベツ・コーン・	ウスターソース・ケ	0.9 g	乳・卵・小	1.2 g	乳・卵・小
		ナポリタン キャベツのマヨサラダ	ター・マヨネーズ・ 砂糖・油	MIND - TEM	イ・マン・玉ねぎ・ 人参	チャップ・出し汁・ 醤油・精製塩	265 kcal 11.4 g	麦	358 kcal 15.4 g	麦
22	±	スープ (豆腐・人参)					10.6 g		14.3 g	
							32.1 g 0.8 g		43.3 g 1.1 g	
		ハヤシライス	ご飯・じゃが芋・マ ヨネーズ・砂糖・油	豚肉	グリンピース・りん ごジュース・ワカ	SBハヤシの王子さ ま顆粒・酒・出し	312 kcal	卵・小麦	421 kcal	卵・小麦
23	В	ポテトサラダ スープ (大根・ワカメ)			メ・寒天・玉ねぎ・ 人参・大根	汁・醤油・水・精製 塩	10.3 g 7.7 g		13.9 g 10.4 g	
		アップルゼリー					52.9 g		71.4 g	
		ご飯	ごま・ごま油・ご	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・ごぼう・	みりん風調味料・	1.3 g 282 kcal	小麦	1.8 g 381 kcal	小麦
		豆腐と豚肉のくずし煮	飯・砂糖・焼ふ・油		チンゲン菜・玉ね ぎ・人参	酒・出し汁・醤油・ 酢	12.2 g		16.5 g	
24	月	きゅうりと人参の胡麻サラダ みそ汁(焼ふ・ごぼう)					8.2 g 41.3 g		11.1 g 55.8 g	
							0.6 g		0.8 g	
		●鮭とコーンのおにぎり鶏肉と白菜のアスパラ炒め	ご飯・さつま芋・砂糖・油	雞肉・鮭	あおさ粉・オレン ジ・グリーンアスパ ラ・コーン・人参・	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・ 精製塩	318 kcal 13.8 g	小麦	429 kcal 18.6 g	小麦
25	火	さつま芋の煮物			白菜	Transcom.	7.0 g		9.5 g	
		フルーツ (オレンジ)					51.6 g 0.4 g		69.7 g 0.5 g	
		納豆ごはん	ご飯・砂糖・油	豚肉・納豆・味噌	キャベツ・トマト・ なめこ・パブリカ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・	273 kcal	小麦	369 kcal	小麦
26	zk	豚生姜炒め 夏野菜サラダ			黄・もやし・玉ね ぎ・人参・生姜	酢・精製塩	12.7 g 7.6 g		17.1 g 10.3 g	
		みそ汁 (キャベツ・なめこ)					40.4 g		54.5 g	
		中華風冷やしソーメン	ごま・ごま油・じゃ			みりん風調味料・	0.7 g 320 kcal	小麦	0.9 g 432 kcal	小麦
		じゃが芋のごまがらめ	が芋・ソーメン・砂 糖・片栗粉・油	肉	り・人参	酒・出し汁・醤油・ 酢・水	12.7 g	-	17.1 g	-
27	木	フルーツ(オレンジ)					12.3 g 39.2 g		16.6 g 52.9 g	
							0.9 g		1.2 g	
		ご飯 照り豚となすのみそグラタン風	ご飯・バター・パン 粉・砂糖・小麦粉・ 油	花かつお・豆乳・豚 肉・味噌	キャベツ・なす・パ セリ・玉ねぎ・人 参・水菜・長ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	270 kcal 12.0 g	乳・小麦	365 kcal 16.2 g	乳・小麦
28	金	キャベツのおかかサラダ	-		2 30% - 1X10G	S. Or misted	6.8 g		16.2 g 9.2 g	
		スープ(人参・長ねぎ)					42.4 g 0.7 g		57.2 g 0.9 g	
		鉄分強化!ふりかけご飯	ご飯・花ふ・片栗 粉・油	鶏肉・豆腐・味噌・ 油揚げ	玉ねぎ・小松菜・人 参・白菜	ふりかけ・みりん風 調味料・酒・出し	279 kcal	小麦	377 kcal	小麦
29	±	豆腐の肉野菜あん 白菜と人参の醤油炒め	133 143	74230.7	2 0,50	汁·醤油・精製塩	11.6 g 9.0 g		15.7 g	
23	_	みそ汁(花ふ・油揚げ)					9.0 g 39.4 g		12.2 g 53.2 g	1
		ご飯	ごま・ごま油・ご	豚肉・味噌	キャベツ・きゅう	みりん風調味料・	0.7 g 257 kcal	小麦	0.9 g 347 kcal	小麦
		医肉とキャベツのごま炒め	飯・砂糖・油		り・コーン・ごぼ う・ほうれん草・人 参	酒・出し汁・醤油・ 酢・精製塩	10.7 g		14.4 g	[
30	В	きゅうりと人参のサラダ みそ汁(ほうれん草・ごぼう)			2		7.3 g 39.1 g		9.9 g 52.8 g	1
		- 01 (00)10/0+ Cld J)					0.6 g		0.8 g	
							kcal		kcal	
31	月						g g		g	
							g		g	
※都会	ここより	 	J.,	<u> </u>	1	<u> </u>	g	I	g	

年齢	給与栄養目標量	当月平均給与栄養量						
-+-BD	エネルドー/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	16.4	11.4	56.9	1.0		
1~2 歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.1	8.4	42.1	0.7		

