

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	
		熱やカになる 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 土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め ほうれん草と人参のしらす煮 みそ汁(れんこん・えのき茸)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・鶏肉・味噌	えのき茸・ほうれん草・れんこん・玉ねぎ・人参・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油	263 kcal 12.1 g 7.7 g 38.9 g 0.9 g	小麦	355 kcal 16.3 g 10.4 g 52.5 g 1.2 g	小麦
2 日	ナポリタン キャベツのマヨサラダ スープ(豆腐・人参)	スパゲッティ・バター・マヨネーズ・砂糖・油	鶏肉・豆腐	キャベツ・コーン・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・精製塩	261 kcal 11.4 g 10.6 g 32.1 g 0.8 g	乳・小麦	352 kcal 15.4 g 14.3 g 43.3 g 1.1 g	乳・小麦
3 月	鬼さんライス マカロニサラダ みそ汁(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(りんご)	ご飯・マカロニ・砂糖・片栗粉・油	ツナフレーク缶・豚肉・味噌	かぼちゃ・きゅうり・コーン・りんご・レーズン・ワカメ・玉ねぎ・小松菜・人参	ケチャップ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	339 kcal 11.7 g 10.2 g 53.4 g 0.8 g	小麦	458 kcal 15.8 g 13.8 g 72.1 g 1.1 g	小麦
4 火	ご飯 助宗タラと冬野菜の塩生姜煮 じゃが芋と人参のおかか炒め 貝だくさん汁(豚肉・キャベツ・油揚げ フルーツ(いよかん))	ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	スケソウタラ・花かつお・豚肉・味噌・油揚げ	いよかん・かぶ・キャベツ・人参・水菜・生姜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	284 kcal 13.7 g 7.9 g 41.8 g 0.7 g	小麦	383 kcal 18.5 g 10.7 g 56.4 g 0.9 g	小麦
5 水	鉄分強化!ふりかけご飯 鶏肉のから揚げ 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁(大根・もやし)	ご飯・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	鶏肉・豆腐・味噌	チンゲン菜・トマト・もやし・人参・大根	ふりかけ・酒・出し汁・醤油・精製塩	320 kcal 13.4 g 13.6 g 38.5 g 0.8 g	小麦	432 kcal 18.1 g 18.4 g 52.0 g 1.1 g	小麦
6 木	ご飯 カラスカレイの煮付け 炒りおから みそ汁(ほうれん草・さつまい) フルーツ(オレンジ)	ご飯・さつまい・砂糖・油	おから・カラスカレイ・味噌	オレンジ・ごぼう・ほうれん草・人参・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油	251 kcal 8.7 g 5.5 g 44.7 g 0.8 g	小麦	339 kcal 11.7 g 7.4 g 60.3 g 1.1 g	小麦
7 金	スパゲッティミートソース かぼちゃとブロッコリーのサラダ スープ(キャベツ・万能ねぎ)	スパゲッティ・砂糖・小麦粉・油	豚肉	かぼちゃ・キャベツ・ブリンビー・ス・ブロッコリー・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	ウスターソース・ケチャップ・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	280 kcal 11.6 g 9.5 g 39.6 g 0.9 g	小麦	378 kcal 15.7 g 12.8 g 53.5 g 1.2 g	小麦
8 土	カレーライス 大根のマヨサラダ スープ(白菜・豆腐) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ・砂糖・油	豆腐・豚肉	オレンジ・きゅうり・コーン・玉ねぎ・人参・大根・白菜	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・水・精製塩	314 kcal 11.3 g 10.1 g 47.8 g 1.0 g	小麦	424 kcal 15.3 g 13.6 g 64.5 g 1.4 g	小麦
9 日	ご飯 豚肉の生姜焼き さつまいのほうれん草のおかか和え みそ汁(れんこん・油揚げ)	ご飯・さつまい・砂糖・油	花かつお・豚肉・味噌・油揚げ	キャベツ・ほうれん草・れんこん・玉ねぎ・生姜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油	274 kcal 10.8 g 7.4 g 43.4 g 0.6 g	小麦	370 kcal 14.6 g 10.0 g 58.6 g 0.8 g	小麦
10 月	ご飯 肉豆腐 かぶのコーンサラダ みそ汁(じゃが芋・ごぼう)	ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	豆腐・豚肉・味噌	インゲン・かぶ・コーン・ごぼう・玉ねぎ・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	289 kcal 11.8 g 8.3 g 44.6 g 0.6 g	小麦	390 kcal 15.9 g 11.2 g 60.2 g 0.8 g	小麦
11 火	鉄分強化!ふりかけご飯 鶏肉と野菜のうま煮 白菜のみそ和え すまし汁(大根・しめじ)	ごま油・ご飯・砂糖・油	鶏肉・味噌	かぼちゃ・しめじ・玉ねぎ・人参・大根・白菜	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	270 kcal 10.4 g 8.2 g 41.7 g 0.8 g	小麦	365 kcal 14.0 g 11.1 g 56.3 g 1.1 g	小麦
12 水	鶏肉の野菜あんかけ丼 さつまいと人参のサラダ みそ汁(長ねぎ・花ふ)	ご飯・さつまい・花ふ・砂糖・片栗粉・油	鶏肉・味噌	しめじ・玉ねぎ・小松菜・人参・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢	300 kcal 10.6 g 8.6 g 47.5 g 0.7 g	小麦	405 kcal 14.3 g 64.1 g 0.9 g	小麦
13 木	鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラのオニオンソースがけ 鶏肉とひじきの炒り煮 みそ汁(白菜・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	スケソウタラ・鶏肉・味噌・油揚げ	オレンジ・トマト・ひじき・玉ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・酒・出し汁・醤油	280 kcal 13.1 g 8.1 g 41.2 g 0.9 g	小麦	378 kcal 17.7 g 10.9 g 55.6 g 1.2 g	小麦
14 金	ハレンタイン☆ハヤシライス キャベツともやしのサラダ スープ(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・砂糖・油	豚肉	かぼちゃ・キャベツ・ブリンビー・ス・バナナ・もやし・ワカメ・玉ねぎ・人参	SBハヤシの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	293 kcal 10.3 g 7.7 g 48.2 g 1.3 g	小麦	396 kcal 13.9 g 10.4 g 65.1 g 1.8 g	小麦
15 土	ご飯 鶏肉と野菜の甘辛炒め ほうれん草と人参のしらす煮 みそ汁(れんこん・えのき茸)	ご飯・砂糖・油	しらす干し・鶏肉・味噌	えのき茸・ほうれん草・れんこん・玉ねぎ・人参・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油	263 kcal 12.1 g 7.7 g 38.9 g 0.9 g	小麦	355 kcal 16.3 g 10.4 g 52.5 g 1.2 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	386	16.2	11.1	58.5	1.1
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.0	8.2	43.3	0.8



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 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	
		熱やカになる 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・ みか)	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・ みか)
16 日	ナポリタン キャベツのマヨサラダ スープ(豆腐・人参)	スパゲッティ・パ ター・マヨネー ズ・砂糖・油	鶏肉・豆腐	キャベツ・コー ン・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・精製塩	261 kcal 11.4 g 10.6 g 32.1 g 0.8 g	小麦	352 kcal 15.4 g 14.3 g 43.3 g 1.1 g	小麦
17 月	ご飯 そぼろの彩り野菜炒め マカロニツナサラダ みそ汁(かぼちゃ・ワカメ)	ご飯・マカロニ・ 砂糖・片栗粉・油	ツナフレーク缶・ 豚肉・味噌	かぼちゃ・きゅう り・コーン・ワカ メ・玉ねぎ・小松 菜・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・精製塩	310 kcal 11.6 g 10.1 g 45.6 g 0.8 g	小麦	419 kcal 15.7 g 13.6 g 61.6 g 1.1 g	小麦
18 火	ご飯 助家タラと冬野菜の塩生姜煮 じゃが芋と人参のおかか炒め 具だくさん汁(豚肉・キャベツ・油揚げ フルーツ(いよかん))	ごま油・ご飯・ じゃが芋・砂糖・ 油	スゲソウタラ・花 かつお・豚肉・味 噌・油揚げ	いよかん・かぶ ・キャベツ・人参・ 水菜・生姜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・精製塩	284 kcal 13.7 g 7.9 g 41.8 g 0.7 g	小麦	383 kcal 18.5 g 10.7 g 56.4 g 0.9 g	小麦
19 水	鉄分強化!ふりかけご飯 鶏肉のから揚げ 豆腐と野菜のみそ煮 ずまし汁(大根・もやし)	ご飯・砂糖・小麦 粉・片栗粉・油	鶏肉・豆腐・味噌	チンゲン菜・トマ ト・もやし・人 参・大根	ふりかけ・酒・出 し汁・醤油・精製 塩	320 kcal 13.4 g 13.6 g 38.5 g 0.8 g	小麦	432 kcal 18.1 g 18.4 g 52.0 g 1.1 g	小麦
20 木	ご飯 カラスカレイの煮付け 炒りおから みそ汁(ほうれん草・さつま芋) フルーツ(オレンジ)	ご飯・さつま芋・ 砂糖・油	おから・カラスカ レイ・味噌	オレンジ・ごぼ ろ・ほうれん草・ 人参・白菜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油	251 kcal 8.7 g 5.5 g 44.7 g 0.8 g	小麦	339 kcal 11.7 g 7.4 g 60.3 g 1.1 g	小麦
21 金	スパゲッティミートソース かぼちゃとブロッコリーのサラダ スープ(キャベツ・万能ねぎ)	スパゲッティ・砂 糖・小麦粉・油	豚肉	かぼちゃ・キャバ ツ・ブリンビー ス・ブロッコ リー・万能ねぎ・人 参・万能ねぎ	ウスターソース・ ケチャップ・香 出し汁・醤油・ 酢・水・精製塩	280 kcal 11.6 g 9.5 g 39.6 g 0.9 g	小麦	378 kcal 15.7 g 12.8 g 53.5 g 1.2 g	小麦
22 土	カレーライス 大根のマヨサラダ スープ(白菜・豆腐) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・ マヨネーズ・砂 糖・油	豆腐・豚肉	オレンジ・きゅう り・コーン・玉 ねぎ・人参・大根・ 白菜	SBカレーの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・水・ 精製塩	314 kcal 11.3 g 10.1 g 47.8 g 1.0 g	小麦	424 kcal 15.3 g 13.6 g 64.5 g 1.4 g	小麦
23 日	ご飯 豚肉の生姜焼き さつま芋のほうれん草のおかか和え みそ汁(れんこん・油揚げ)	ご飯・さつま芋・ 砂糖・油	花かつお・豚肉・ 味噌・油揚げ	キャベツ・ほうれ ん草・れんこん・ 玉ねぎ・生姜	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油	274 kcal 10.8 g 7.4 g 43.4 g 0.6 g	小麦	370 kcal 14.6 g 10.0 g 58.6 g 0.8 g	小麦
24 月	ご飯 肉豆腐 かぶのコーンサラダ みそ汁(じゃが芋・ごぼう)	ごま油・ご飯・ じゃが芋・砂糖・ 油	豆腐・豚肉・味噌	インゲン・かぶ・ コーン・ごぼう・ 玉ねぎ・人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢・精製塩	289 kcal 11.8 g 8.3 g 44.6 g 0.6 g	小麦	390 kcal 15.9 g 11.2 g 60.2 g 0.8 g	小麦
25 火	ご飯 白糸タラの磯風味焼き 冬野菜と豚肉の煮物 みそ汁(チンゲン菜・油揚げ) アップルゼリー	ご飯・砂糖・小麦 粉・油	シロイトタラ・豚 肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・キャバ ツ・チンゲン菜・ りんごジュース・ れんこん・寒天・ 人参	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油	272 kcal 11.4 g 5.8 g 45.1 g 0.7 g	小麦	367 kcal 15.4 g 7.8 g 60.9 g 0.9 g	小麦
26 水	鶏肉の野菜あんかけ丼 さつま芋と人参のサラダ みそ汁(花ふ・長ねぎ)	ご飯・さつま芋・ 花ふ・砂糖・片栗 粉・油	鶏肉・味噌	しめじ・玉ねぎ・ 小松菜・人参・長 ねぎ	みりん風調味料・ 酒・出し汁・醤油 ・酢	300 kcal 10.6 g 8.6 g 47.5 g 0.7 g	小麦	405 kcal 14.3 g 11.6 g 64.1 g 0.9 g	小麦
27 木	鉄分強化!ふりかけご飯 助家タラのオニオンソースがけ 鶏肉とひじきの炒り煮 みそ汁(白菜・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・砂 糖・片栗粉・油	スゲソウタラ・鶏 肉・味噌・油揚げ	オレンジ・トマ ト・ひじき・玉 ねぎ・人参・白菜	ふりかけ・酒・出 し汁・醤油	280 kcal 13.1 g 8.1 g 41.2 g 0.9 g	小麦	378 kcal 17.7 g 10.9 g 55.6 g 1.2 g	小麦
28 金	ハヤシライス キャベツともやしのサラダ スープ(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・砂 糖・油	豚肉	かぼちゃ・キャバ ツ・ブリンビー ス・バナナ・もや し・ワカメ・玉 ねぎ・人参	SBハヤシの王子 さま顆粒・酒・出 し汁・醤油・酢・ 水・精製塩	293 kcal 10.3 g 7.7 g 48.2 g 1.3 g	小麦	396 kcal 13.9 g 10.4 g 65.1 g 1.8 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			
	たんぱく質/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	16.2	11.1	58.5	1.1
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	12.0	8.2	43.3	0.8



ママサポ・テラス