

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	
		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)
1 日	ご飯 豚肉のみそ焼き チンゲン菜のコーン和え	ご飯・油・砂糖	豚肉・味噌	キャベツ・コーン・チンゲン菜	みりん風調味料・醤油	316 kcal たんぱく質 8.3g 脂質 1.9g 炭水化物 63.7g 塩分 0.3g	小麦
2 月	ご飯 助赤タラの照り焼き 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・焼豆腐・油	スケソウダラ・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・精製塩	284 kcal たんぱく質 13.9g 脂質 8.7g 炭水化物 39.8g 塩分 0.6g	小麦
3 火	スパゲティナポリタン さつま芋とコーンのココロ炒め スープ(チンゲン菜・人参)	さつま芋・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・ケチャップ・みりん風調味料・出し汁・醤油・精製塩	272 kcal たんぱく質 10.5g 脂質 8.6g 炭水化物 40.9g 塩分 0.8g	小麦
4 水	ご飯 鮭のかみかみキノコあんかけ かみかみ和え みそ汁(なす・万能ねぎ) フルーツ(すいか)	ご飯・砂糖・片栗粉・油	鮭・味噌	えのき豆・しめじ・なす・もやし・玉ねぎ・小玉ずいいか・人参・切干大根・万能ねぎ	みりん風調味料・出し汁・醤油・精製塩	257 kcal たんぱく質 11.1g 脂質 4.1g 炭水化物 45.5g 塩分 0.8g	小麦
5 木	チキンカレーライス キャベツときゅうりのツナ和え スープ(豆腐・小松菜) ヨーグルト	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	キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・小松菜・人参	S&Bカレーの王子さま顆粒・出し汁・醤油・水・精製塩	316 kcal たんぱく質 13.0g 脂質 10.3g 炭水化物 47.1g 塩分 1.2g	乳・小麦
6 金	ご飯 白糸タラの塩あん煮 トマトとほうれん草のごまサラダ 具だくさん汁(豚肉・玉ねぎ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ごま・ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	シロイトタラ・豚肉・味噌	トマト・バナナ・ほうれん草・ワカメ・玉ねぎ・人参・白菜	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・精製塩	287 kcal たんぱく質 12.8g 脂質 8.1g 炭水化物 42.5g 塩分 0.9g	小麦
7 土	ご飯 チキンチャップ ブロッコリーのマヨサラダ	ご飯・油・マヨネーズ	鶏肉	玉ねぎ・ブロッコリー・コーン	ケチャップ	342 kcal たんぱく質 10.5g 脂質 4.2g 炭水化物 62.5g 塩分 0.1g	
8 日	ご飯 豚肉とチンゲン菜の炒め物 ほうれん草のおかか和え	ご飯・油	豚肉・かつお節	チンゲン菜・ほうれん草・コーン	醤油・精製塩	332 kcal たんぱく質 8.4g 脂質 4.5g 炭水化物 61.5g 塩分 0.3g	小麦
9 月	ご飯 肉野菜のせさっぱり温奴 きゅうりと人参の和え物 みそ汁(大根・焼豆腐)	ごま油・ご飯・砂糖・焼豆腐	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	酒・出し汁・醤油・酢	255 kcal たんぱく質 11.3g 脂質 7.1g 炭水化物 38.3g 塩分 0.5g	小麦
10 火	ご飯 白糸タラのみそパン粉揚げ 白菜とコーンのそぼろ煮 ずまし汁(かぼちゃ・油揚げ) フルーツ(オレンジ)	ご飯・パン粉・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	シロイトタラ・鶏肉・味噌・油揚げ	オレンジ・かぼちゃ・コーン・人参・白菜	みりん風調味料・出し汁・醤油・水・精製塩	302 kcal たんぱく質 12.1g 脂質 7.5g 炭水化物 49.5g 塩分 0.6g	小麦
11 水	ひじきご飯 鶏肉のから揚げ キャベツとトマトのおかか和え みそ汁	ご飯・油・砂糖・小麦粉	味噌	人参・じゃが芋・キャベツ・トマト・玉ねぎ・あおさ粉・ひじき・ワカメ・片栗粉・生姜	だし汁・醤油・酒・精製塩	303 kcal たんぱく質 11.1g 脂質 11.6g 炭水化物 42.7g 塩分 0.8g	小麦
12 木	中華風冷やしソーメン じゃが芋のごまがらめ アップルゼリー	ごま・ごま油・じゃが芋・ソーメン・砂糖・小麦粉・油	鶏肉	きゅうり・りんご・ジュース・ワカメ・蕎麦・人参	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水	304 kcal たんぱく質 11.7g 脂質 10.8g 炭水化物 41.5g 塩分 0.9g	小麦
13 金	ご飯 照り豚となすの和グラタン風 キャベツのおかかサラダ スープ(さつま芋・長ねぎ)	ご飯・さつま芋・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・長ねぎ	みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・酢・水・精製塩	288 kcal たんぱく質 11.6g 脂質 8.2g 炭水化物 45.0g 塩分 0.7g	乳・小麦
14 土	ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のごま和え	ご飯・砂糖・油・ごま	鶏肉	ほうれん草・コーン	みりん風調味料・醤油	339 kcal たんぱく質 10.3g 脂質 3.9g 炭水化物 62.7g 塩分 0.3g	小麦
15 日	ご飯 鶏肉の野菜炒め ブロッコリーのごま和え	ご飯・砂糖・油・ごま	鶏肉	玉ねぎ・チンゲン菜・ブロッコリー・コーン	醤油・精製塩	341 kcal たんぱく質 10.6g 脂質 3.9g 炭水化物 62.6g 塩分 0.2g	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			
	1741kcal/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
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	11.9	8.4	43.2	0.8



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	
		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・スビ・ かに)
16 月	ご飯 助家タラの照り焼き 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・卵心・油	スケソウダラ・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・だし汁・醤油・精製塩	284 kcal 13.9 g 8.7 g 39.8 g 0.6 g	小麦
17 火	スバグティボリタン さつま芋とコーンのココロ炒め スープ(チンゲン菜・人参)	さつま芋・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・ケチャップ・みりん風調味料・だし汁・醤油・精製塩	272 kcal 10.5 g 8.6 g 40.9 g 0.8 g	小麦
18 水	ご飯 鮭と野菜の炒め物 切干大根ともやし和え みそ汁(なす・万能ねぎ) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・片栗粉・油	鮭・味噌	インゲン・えのき豆・なす・バナナ・もやし・玉ねぎ・人参・切干大根・万能ねぎ	みりん風調味料・だし汁・醤油・水	260 kcal 10.9 g 4.0 g 46.6 g 0.6 g	小麦
19 木	チキンカレーライス キャベツときゅうりのツナ和え スープ(豆腐・小松菜) ヨーグルト	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	キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・小松菜・人参	SBカレーの王子さま顆粒・だし汁・醤油・水・精製塩	316 kcal 13.0 g 10.3 g 47.1 g 1.2 g	乳・小麦
20 金	ご飯 白糸タラの塩あん煮 トマトとほうれん草のごまサラダ 奥だくさん汁(豚肉・玉ねぎ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ごま・ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	シロイトタラ・豚肉・味噌	トマト・バナナ・ほうれん草・ワカメ・玉ねぎ・人参・白菜	みりん風調味料・酒・だし汁・醤油・酢・精製塩	287 kcal 12.8 g 8.1 g 42.5 g 0.9 g	小麦
21 土	ご飯 豚肉のみそ焼き チンゲン菜のコーン和え	ご飯・油・砂糖	豚肉・味噌	キャベツ・コーン・チンゲン菜	みりん風調味料・醤油	316 kcal 8.3 g 1.9 g 63.7 g 0.3 g	小麦
22 日	ご飯 チキンチャップ ブロッコリーのマヨサラダ	ご飯・油・マヨネーズ	鶏肉	玉ねぎ・ブロッコリー・コーン	ケチャップ	342 kcal 10.5 g 4.2 g 62.5 g 0.1 g	
23 月	ご飯 肉野菜のせさっぱり温奴 きゅうりと人参の和え物 みそ汁(大根・焼酎)	ごま油・ご飯・砂糖・焼酎	豆腐・豚肉・味噌	きゅうり・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	酒・だし汁・醤油・酢	255 kcal 11.3 g 7.1 g 38.3 g 0.5 g	小麦
24 火	アスパラとコーンの塩にぎり 白糸タラのみそパン粉揚げ 鶏肉とかぼちゃの煮め煮 フルーツ(オレンジ)	ご飯・パン粉・砂糖・小麦粉・油	シロイトタラ・鶏肉・味噌	オレンジ・かぼちゃ・グリーンアスパラ・コーン・人参・白菜	みりん風調味料・だし汁・醤油・水・精製塩	311 kcal 13.0 g 8.0 g 49.8 g 0.4 g	小麦
25 水	納豆ごはん 豚生姜炒め もやしとトマトのサラダ みそ汁(キャベツ・なめこ)	ご飯・砂糖・油	豚肉・納豆・味噌	キャベツ・トマト・なめこ・パプリカ・もやし・玉ねぎ・人参・生姜・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・だし汁・醤油・酢・精製塩	282 kcal 12.6 g 9.0 g 40.4 g 0.7 g	小麦
26 木	中華風冷やしソーメン じゃが芋のごまからめ アップルゼリー	ごま・ごま油・じゃが芋・ソーメン・砂糖・小麦粉・油	鶏肉	きゅうり・りんご・ジュース・ワカメ・寒天・人参	みりん風調味料・酒・だし汁・醤油・酢・水	304 kcal 11.7 g 10.8 g 41.5 g 0.9 g	小麦
27 金	ご飯 照り豚となすの和グラタン風 キャベツのおかかサラダ スープ(さつま芋・長ねぎ)	ご飯・さつま芋・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・長ねぎ	みりん風調味料・酒・だし汁・醤油・酢・水・精製塩	288 kcal 11.6 g 8.2 g 45.0 g 0.7 g	乳・小麦
28 土	ご飯 豚肉とチンゲン菜の炒め物 ほうれん草のおかか和え	ご飯・油	豚肉・かつお節	チンゲン菜・ほうれん草・コーン	醤油・精製塩	332 kcal 8.4 g 4.5 g 61.5 g 0.3 g	小麦
29 日	ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のごま和え	ご飯・砂糖・油・ごま	鶏肉	ほうれん草・コーン	みりん風調味料・醤油	339 kcal 10.3 g 3.9 g 62.7 g 0.3 g	小麦
30 月	ご飯 助家タラの照り焼き 豚肉のひじき煮 みそ汁(大根・焼酎) アップルゼリー	ご飯・砂糖・小麦粉・卵心・油	スケソウダラ・豚肉・味噌・油揚げ	ひじき・りんご・ジュース・寒天・人参・大根・白菜	みりん風調味料・酒・だし汁・醤油・精製塩	295 kcal 13.8 g 8.8 g 42.3 g 0.6 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
1~2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	286	11.9	8.4	43.2	0.8

