

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 8月前半

日	曜	幼児食	3色食品群				1～2歳児	
		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	3色食品群以外の使用食材	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	ご飯 白糸タラのから揚げ 豚肉とほうれん草の煮物 みそ汁(もやし・万能ねぎ) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・米粉・油	シロイトタラ・豚肉・味噌	バナナ・ほうれん草・もやし・玉ねぎ・人参・水菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・塩	287kcal 13.0g 8.7g 40.8g 0.7g	小麦
2	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・塩	332kcal 8.4g 4.5g 61.5g 0.3g	小麦
3	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・醤油	360kcal 11.1g 11.3g 56.2g 0.9g	小麦
4	月	豚キャベツ丼 大根と人参のサラダ みそ汁(小松菜・焼ふ)	ご飯・砂糖・焼ふ・油	豚肉・味噌	キャベツ・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩	290kcal 9.6g 7.4g 38.7g 0.6g	小麦
5	火	ご飯 カラスカレイのココロ焼き 鶏肉と野菜の炒り煮 スープ(人参・インゲン) フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・砂糖・片栗粉・油	カラスカレイ・鶏肉	インゲン・オレンジ・なす・玉ねぎ・人参・万能ねぎ	みりん・出し汁・醤油・水・塩	296kcal 10.8g 9.1g 45.7g 0.7g	小麦
6	水	ごま塩ご飯 とんぺい風キャベツ焼き 焼きもちろこし みそ汁(かぼちゃ・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ごま・ご飯・米粉・油	豚肉・味噌	あおさ粉・かぼちゃ・キャベツ・とうもろこし・バナナ・もやし・ワカメ	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・塩	329kcal 12.2g 8.2g 54.6g 0.9g	小麦
7	木	ご飯 夏野菜麻婆豆腐 白菜と人参のサラダ すまし汁(玉ねぎ・油揚げ)	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	鶏肉・豆腐・味噌・油揚げ	ズッキーニ・パプリカ・黄・玉ねぎ・人参・長ねぎ・白菜	出し汁・醤油・酢・水・塩	273kcal 10.9g 8.9g 39.3g 0.8g	小麦
8	金	ボークカレーライス きゅうりとひじきのツナサラダ スープ(ほうれん草・コーン) フルーツ(オレンジ)	ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・豚肉	オレンジ・きゅうり・コーン・ひじき・ほうれん草・玉ねぎ・人参	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	312kcal 11.6g 9.7g 47.7g 1.1g	小麦
9	土	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・塩	341kcal 10.6g 3.9g 62.6g 0.2g	小麦
10	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・醤油	316kcal 8.3g 1.9g 63.7g 0.3g	小麦
11	月	ご飯 鮭の甘辛だれ 豚肉と野菜のくたくた煮 みそ汁(油揚げ・豆腐) フルーツ(オレンジ)	ご飯・砂糖・片栗粉・油	鮭・豆腐・豚肉・味噌・油揚げ	オレンジ・チンゲン菜・トマト・玉ねぎ	みりん・酒・出し汁・醤油・水	302kcal 16.2g 7.9g 42.4g 0.6g	小麦
12	火	冷やし鶏ソーメン 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・米粉・油	鶏肉	オクラ・りんごジュース・ワカメ・寒天・人参	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・水	263kcal 12.2g 5.3g 42.8g 0.8g	小麦
13	水	ご飯 助宗タラの彩り甘酢あんかけ 切干大根煮 具だくさん汁(豚肉・なす・ごぼう) フルーツ(みかん缶)	ご飯・砂糖・片栗粉・油	スケソウタラ・豚肉・味噌	ごぼう・なす・ピーマン・ほうれん草・みかん缶・玉ねぎ・人参・切干大根	酒・出し汁・醤油・酢・塩	296kcal 13.8g 7.0g 46.8g 0.6g	小麦
14	木	ご飯 鶏肉のみそ漬け炒め 夏野菜の和風和え すまし汁(チンゲン菜・ソーメン)	ご飯・ソーメン・砂糖・油	鶏肉・味噌	インゲン・かぼちゃ・キャベツ・コーン・チンゲン菜・ピーマン・人参	みりん・酒・出し汁・醤油・塩	289kcal 11.4g 8.0g 46.6g 0.8g	小麦
15	金	ご飯 白糸タラのから揚げ 豚肉とほうれん草の煮物 みそ汁(かぶ・青ねぎ) アップルゼリー	ご飯・砂糖・米粉・油	シロイトタラ・豚肉・味噌	かぶ・パセリ粉・ほうれん草・りんごジュース・寒天・玉ねぎ・人参・青ねぎ	酒・出し汁・醤油・塩	295kcal 12.7g 8.8g 43.1g 0.7g	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				
	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
1～2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	285	12.4	7.7	43.8	0.8



ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 8月後半

日	曜	幼児食	3色食品群			3色食品群以外の 使用食材	1～2歳児	
		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		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	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 10.5 4.2 62.5 0.1	kcal g g g g
17	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・塩	332 8.4 4.5 61.5 0.3	kcal g g g g
18	月	豚キャベツ丼 大根と人参のサラダ みそ汁（小松菜・焼肉）	ご飯・砂糖・焼肉・油	豚肉・味噌	キャベツ・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩	251 9.6 7.4 38.6 0.6	kcal g g g g
19	火	ご飯 カラスカレイのコロコロ焼き 鶏肉と野菜の炒り煮 スープ（人参・インゲン） フルーツ（パイナップル）	ご飯・じゃが芋・砂糖・片栗粉・油	カラスカレイ・鶏肉	インゲン・なす・パイナップル・玉ねぎ・人参・青ねぎ	みりん・出し汁・醤油・水・塩	299 10.6 9.1 46.7 0.7	kcal g g g g
20	水	ご飯 煮込みハンバーグ スパゲッティサラダ スープ（豆腐・キャベツ・長ねぎ） フルーツ（オレンジ）	ご飯・じゃが芋・スパゲッティ・バター・マヨネーズ・砂糖・油	ハンバーグ・豆腐	オレンジ・キャベツ・きゅうり・コーン・玉ねぎ・人参・長ねぎ	SBハヤシの王子さま顆粒・出し汁・醤油・水・塩	363 11.4 12.1 55.3 1.1	kcal g g g g
21	木	ご飯 夏野菜麻婆豆腐 白菜と人参のサラダ すまし汁（玉ねぎ・油揚げ）	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油	鶏肉・豆腐・味噌・油揚げ	ズッキーニ・パプリカ・黄・玉ねぎ・人参・長ねぎ・白菜	出し汁・醤油・酢・水・塩	273 10.9 8.9 39.3 0.8	kcal g g g g
22	金	ご飯 ボークカレーライス きゅうりとひじきのツナサラダ スープ（ほうれん草・コーン） フルーツ（オレンジ）	ごま油・ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレック缶・豚肉	オレンジ・きゅうり・コーン・ひじき・ほうれん草・玉ねぎ・人参	SBカレーの王子さま顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	312 11.6 9.7 47.7 1.1	kcal g g g g
23	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・醤油	360 11.1 11.3 56.2 0.9	kcal g g g g
24	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・塩	341 10.6 3.9 62.6 0.2	kcal g g g g
25	月	ハヤシライス ポテトサラダ スープ 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・塩	320 10.0 9.1 52.9 1.3	kcal g g g g
26	火	冷やし鶏ソーメン じゃが芋のごまがらめ フルーツ（梨）	ごま・ごま油・じゃが芋・ソーメン・砂糖・米粉・油	鶏肉	オクラ・ワカメ・人参・梨	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・水	248 12.3 5.2 39.7 0.8	kcal g g g g
27	水	焼そば風うどん ポテト風 焼とうもろこし 大根漬け	うどん・ごま・さつま芋・砂糖・米粉・油	花かつお・豚肉・味噌	キャベツ・玉ねぎ・人参・大根・コーン	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・塩	302 11.4 8.8 45.4 1.4	kcal g g g g
28	木	金魚飯 鶏ちゃん焼き 夏野菜の和風和え すまし汁（チンゲン菜・ソーメン） ヨーグルト	ごま油・ご飯・ソーメン・砂糖	ヨーグルト・鶏肉・味噌・油揚げ	インゲン・かぼちゃ・キャベツ・コーン・チンゲン菜・ピーマン・玉ねぎ・人参・生姜	みりん・酒・出し汁・醤油・水・塩	334 13.8 10.3 50.6 1.0	kcal g g g g
29	金	ご飯 白糸タラのから揚げ 豚肉とほうれん草の煮物 みそ汁（もやし・万能ねぎ） フルーツ（バナナ）	ご飯・砂糖・米粉・油	シロイトタラ・豚肉・味噌	バナナ・ほうれん草・もやし・玉ねぎ・人参・水菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・塩	287 13.0 8.7 40.8 0.7	kcal g g g g
30	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・醤油	316 8.3 1.9 63.7 0.3	kcal g g g g
31	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 10.5 4.2 62.5 0.1	kcal g g g g

※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				
	13g-/-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	285	12.4	7.7	43.8	0.8



ママサポ・テラス