

# ママサボ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 1月前半

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)		
1	木	ご飯 鯵と野菜の南蛮漬け さつま芋サラダ みそ汁（豆腐・青ねぎ） アップルゼリー	ご飯・さつま芋・砂糖・ 米粉・油	鮭・豆腐・味噌	きゅうり・りんご・シュー ス・レーズン・寒天・人 参・青ねぎ・大根	みりん・出し汁・醤油・ 酢・塩	327 12.0 5.7 59.3 0.7	kcal g g g g	小麦	
2	金	鉄分強化！心ひきご飯 鶏肉の照りボール マカロニツナサラダ みそ汁（かぶ・油揚げ）	ごま油・ご飯・パン粉 (注)・マカロニミックス ・砂糖・片栗粉・油	ツナフレーク缶・鶏肉・ 味噌・油揚げ	かぶ・玉ねぎ・小松菜・ 人参	心ひき・みりん・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・ 塩	332 12.4 11.2 47.0 0.9	kcal g g g g	小麦	
3	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	小麦	
4	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	小麦	
5	月	ご飯 白糸たらのコロコロ甘辛揚げ 大根と鶏肉の煮物 みそ汁（玉ねぎ・焼心） アップルゼリー	ご飯・砂糖・米粉・焼 心・油	シロイトララ・鶏肉・味 噌	かぼちゃ・りんご・シュー ス・寒天・玉ねぎ・人 参・大根	みりん・出し汁・醤油・ 水	291 10.6 7.2 48.0 0.6	kcal g g g g	小麦	
6	火	ソース焼きうどん じゃが芋のブロッコリーサラダ みそ汁（チンゲン菜・油揚げ）	うどん・ごま油・じゃが 芋・砂糖・油	豚肉・味噌・油揚げ	あおざ粉・チンゲン菜・ ブロッコリー・玉ねぎ・ 人参	ウスター・ソース・酒・出 し汁・醤油・酢・塩	254 11.1 8.4 34.3 1.1	kcal g g g g	小麦	
7	水	ご飯 助宗たらのケチャップ甘酢あん 鶏肉と野菜の醤油炒め スープ（豆腐・ワカメ） フルーツ（バナナ）	ご飯・砂糖・片栗粉・油	スケソウララ・鶏肉・豆 腐	しめじ・バナナ・ほうれ ん草・ワカメ・玉ねぎ・ 人参	ケチャップ・出し汁・醤 油・酢・水・塩	264 13.1 6.6 40.0 0.7	kcal g g g g	小麦	
8	木	カレーライス キャベツとかぶの和え物 スープ（チンゲン菜・ごぼう） ヨーグルト	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 油	ヨーグルト・豚肉	かぶ・キャベツ・ごぼ う・チンゲン菜・玉ね ぎ・人参	SBカレーの王子さま顆 粒・酒・出し汁・醤油・ 水・塩	288 11.0 7.8 47.4 1.0	kcal g g g g	乳成分・小麦	
9	金	ご飯 鶏肉と冬野菜の生姜炒め 春雨サラダ みそ汁（焼心・ワカメ）	ごま油・ご飯・砂糖・春 雨・米粉・焼心・油	鶏肉・味噌	きゅうり・パブリカ黄 れんこん・ワカメ・人 参・生姜・白菜	酒・出し汁・醤油・酢・ 水	285 10.4 8.6 43.3 0.8	kcal g g g g	小麦	
10	土	ご飯 豚肉のみぞ焼き 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	小麦	
11	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		
12	月	鶏肉の和豆乳スープパスタ きゅうりとコーンのひじきサラダ フルーツ（オレンジ）	スマッシュティ・砂糖・米 粉・油	鶏肉・豆乳・味噌	オレンジ・かぼちゃ・ きゅうり・コーン・チ ンゲン菜・ひじき・人參	出し汁・醤油・酢・塩	281 13.0 10.2 38.4 0.7	kcal g g g g	小麦	
13	火	ご飯 カラスカレイのサクサクフライ キャベツの信田煮 具だくさん汁（豚肉・豆腐・ワカメ） フルーツ（白桃缶）	ご飯・じゃが芋・パン粉 (注)・砂糖・米粉・油	カラスカレイ・豆腐・豚 肉・味噌・油揚げ	キャベツ・ワカメ・人 参・白桃缶	酒・出し汁・醤油・水・ 塩	347 12.9 13.4 47.3 0.6	kcal g g g g	小麦	
14	水	ご飯 鶏と野菜のごま生姜煮 チンゲン菜と人参のコーン和え すまし汁（ソーメン・長ねぎ）	ごま・ご飯・ソーメン・ 砂糖・油	鶏肉	コーン・チンゲン菜・な す・玉ねぎ・人参・生 姜・長ねぎ	みりん・出し汁・醤油・ 塩	264 9.5 7.4 42.2 0.7	kcal g g g g	小麦	
15	木	カレーライス 大根のマヨサラダ スープ 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・塩	314 11.3 10.1 47.8 1.0	kcal g g g 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			
	I補料-/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	285	12.4	7.7	43.8	0.8



## ママサボ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 1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 もの	なる	体の調子を 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・ にん)
16	金	鉄分強化！ふりかけご飯 鶏肉の照りポール マカロニツナサラダ みそ汁（かぶ・油揚げ）	ごま油・ご飯・パン粉 (注)・マカロニミックス・砂糖・片栗粉・油	ツナフレーク缶・鶏肉・味噌・油揚げ	かぶ・トマト・玉ねぎ・小松菜		ふりかけ・みりん・酒・出汁・醤油・酢・塩	328 12.4 11.2 46.0 0.9	kcal g g g g
17	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	332 8.4 4.5 61.5 0.3	kcal g g g g
18	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	360 11.1 11.3 56.2 0.9	kcal g g g g
19	月	ご飯 白糸タラのコロコロ甘辛揚げ 大根と鶏肉の煮物 みそ汁（玉ねぎ・焼ふ) フルーツ（りんご）	ご飯・砂糖・米粉・焼 心・油	シロイトララ・鶏肉・味 噌	かぼちゃ・りんご・玉ね ぎ・人参・大根		みりん・出汁・醤油・ 水	280 10.5 7.2 46.7 0.6	kcal g g g g
20	火	ソース焼きうどん じゃが芋のブロッコリーサラダ みそ汁（チンゲン菜・油揚げ）	うどん・ごま油・じゃが 芋・砂糖・油	豚肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・キャベツ・チ ンゲン菜・ブロッコ リー・玉ねぎ・人参		ウスター・ソース・酒・出 汁・醤油・酢・塩	251 11.3 8.5 33.8 1.1	kcal g g g g
21	水	ご飯 助宗タラのケチャップ甘酢あん 鶏肉と野菜の醤油炒め スープ（豆腐・ワカメ） フルーツ（バナナ）	ご飯・砂糖・片栗粉・油	スケソウタラ・鶏肉・豆 腐	しめじ・バナナ・ほうれ ん草・ワカメ・玉ねぎ・ 人参		ケチャップ・出汁・醤 油・酢・水・塩	264 13.1 6.6 40.0 0.7	kcal g g g g
22	木	カレーライス キャベツとかぶの和え物 スープ（チンゲン菜・ごぼう） ヨーグルト	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 油	ヨーグルト・豚肉	かぶ・キャベツ・ごぼ う・チンゲン菜・玉ね ぎ・人参		SBカレーの王子さま顆 粒・酒・出汁・醤油・ 水・塩	288 11.0 7.8 47.4 1.0	kcal g g g g
23	金	ツナのあおさおにぎり 鶏肉と冬野菜の生姜炒め 春雨サラダ フルーツ（バナナ）	ごま油・ご飯・砂糖・春 雨・米粉・油	ツナフレーク缶・鶏肉	あおさ粉・きゅうり・バ ナナ・パブリカ黄・れん こん・人参・生姜・白菜		酒・出汁・醤油・酢・ 水	325 11.3 11.3 46.0 0.6	kcal g g g g
24	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	341 10.6 3.9 62.6 0.2	kcal g g g g
25	日	ご飯 豚肉のみぞ焼き 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
26	月	鶏肉の和豆乳スープパスタ きゅうりとコーンのひじきサラダ フルーツ（オレンジ）	スパゲッティ・砂糖・米 粉・油	鶏肉・豆乳・味噌	オレンジ・かぼちゃ・き ゅうり・コーン・チ ンゲン菜・ひじき・人参		出汁・醤油・酢・塩	281 13.0 10.2 38.4 0.7	kcal g g g g
27	火	ご飯 カラスカレイのサクサクフライ キャベツの信田煮 具だくさん汁（豚肉・豆腐・ワカメ） フルーツ（りんご）	ご飯・じゃが芋・パン粉 (注)・砂糖・米粉・油	カラスカレイ・豆腐・豚 肉・味噌・油揚げ	キャベツ・りんご・ワカ メ・人参		酒・出汁・醤油・水・ 塩	341 12.8 13.5 46.6 0.6	kcal g g g g
28	水	ご飯 鶏と野菜のこま生姜煮 チンゲン菜と人参のコーン和え すまし汁（ソーメン・長ねぎ）	ごま・ご飯・ソーメン・ 砂糖・油	鶏肉	コーン・チンゲン菜・な す・玉ねぎ・人参・生 姜・長ねぎ		みりん・出汁・醤油・ 塩	264 9.5 7.4 42.2 0.7	kcal g g g g
29	木	ご飯 鰯と野菜の南蛮漬け さつま芋サラダ みそ汁（豆腐・万能ねぎ） フルーツ（みかん）	ご飯・さつま芋・砂糖・ 米粉・油	鮭・豆腐・味噌	きゅうり・みかん・レ ズン・人参・大根・万能 ねぎ		みりん・出汁・醤油・ 酢・塩	317 12.1 5.6 56.8 0.7	kcal g g g g
30	金	鉄分強化！ふりかけご飯 鶏肉の照りポール マカロニツナサラダ みそ汁（かぶ・油揚げ）	ごま油・ご飯・パン粉 (注)・マカロニミックス・砂糖・片栗粉・油	ツナフレーク缶・鶏肉・味 噌・油揚げ	かぶ・トマト・玉ねぎ・ 小松菜		ふりかけ・みりん・酒・ 出汁・醤油・酢・塩	328 12.4 11.2 46.0 0.9	kcal g g g g
31	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

※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歳未 ~/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

