

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			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	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 kcal 8.4 g 4.5 g 61.5 g 0.3 g	小麦
2	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 kcal 11.1 g 11.3 g 56.2 g 0.9 g	小麦
3	月	豚野菜丼 大根と人参のサラダ みそ汁（さつまいも・焼ふ）	ご飯・さつまいも・砂糖・焼ふ・油	豚肉・味噌	玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢	263 kcal 9.6 g 7.3 g 41.7 g 0.6 g	小麦
4	火	鉄分強化！ふりかけご飯 カラスカレイのココロ焼き 鶏肉と野菜のみそ煮 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・味噌	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・大豆ふりかけ	298 kcal 11.1 g 9.5 g 45.2 g 0.9 g	小麦
5	水	ごま塩ご飯 とんぺい風白菜焼き 焼きもちこし みそにゅうめん（かぼちゃ・ソーメン） フルーツ（バナナ）	ごま・ご飯・ソーメン・米粉・油	豚肉・味噌	あおさ粉・かぼちゃ・とうもろこし・バナナ・もやし・白菜	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・塩	330 kcal 11.8 g 8.0 g 54.9 g 0.8 g	小麦
6	木	ご飯 夏野菜麻婆豆腐 キャベツと人参のサラダ 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	キャベツ・ズッキーニ・パプリカ黄・玉ねぎ・人参・長ねぎ	出し汁・醤油・酢・水・塩	275 kcal 11.1 g 9.0 g 39.9 g 0.8 g	小麦
7	金	ポークカレーライス 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	S Bカレーの王子さま 顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	307 kcal 11.5 g 9.7 g 46.7 g 1.1 g	小麦
8	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 kcal 10.6 g 3.9 g 62.6 g 0.2 g	小麦
9	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	316 kcal 8.3 g 1.9 g 63.7 g 0.3 g	小麦
10	月	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 kcal 11.1 g 11.3 g 56.2 g 0.9 g	小麦
11	火	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	
12	水	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 kcal 8.4 g 4.5 g 61.5 g 0.3 g	小麦
13	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・焼ふ）	ご飯・砂糖・焼ふ・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・人参	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩	286 kcal 11.0 g 8.9 g 42.7 g 0.8 g	小麦
14	金	ご飯 助宗タラのから揚げ 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	スケソウタラ・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	297 kcal 13.3 g 8.7 g 43.3 g 0.7 g	小麦
15	土	ご飯 高野豆腐とさつま芋のとりみ煮 玉ねぎと鶏肉のみそ炒め すまし汁（白菜・長ねぎ）	ご飯・さつまいも・砂糖・片栗粉・油	鶏肉・高野豆腐・味噌	グリーンピース・玉ねぎ・人参・長ねぎ・白菜	みりん・出し汁・醤油・水・塩	292 kcal 10.0 g 7.4 g 48.8 g 0.7 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	給食栄養目標量	当月平均給食栄養量				
	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	アレルギーマイ(乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに)
16	日	ご飯 助宗タラの和風ステーキ 鶏レバーの甘辛揚げ みそ汁(キャベツ・青ねぎ) フルーツ(白桃缶)	ご飯・砂糖・米粉・片栗粉・油	スケソウタラ・鶏レバー・味噌	キャベツ・チンゲン菜・人参・青ねぎ・白桃缶	みりん・出し汁・醤油・水・塩	281kcal 13.3g 6.7g 43.4g 0.8g	小麦
17	月	豚野菜丼 大根と人参のサラダ みそ汁(さつまいも・焼ふ)	ご飯・さつまいも・砂糖・焼ふ・油	豚肉・味噌	玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢	264kcal 9.7g 7.3g 41.8g 0.6g	小麦
18	火	鉄分強化!ふりかけご飯 カラスカレイのコロコロ焼き 鶏肉と野菜のみそ煮 スープ(人参・インゲン) フルーツ(洋なし缶)	ご飯・じゃが芋・砂糖・片栗粉・油	カラスカレイ・鶏肉・味噌	インゲン・なす・玉ねぎ・人参・青ねぎ・洋なし缶	みりん・出し汁・醤油・水・塩・大豆ふりかけ	310kcal 10.9g 9.5g 47.8g 0.9g	小麦
19	水	ご飯 豚肉とやしのトマト炒め 白菜とオクラのごま和え みそにゅうめん(かぼちゃ・ソーメン)	ごま・ご飯・ソーメン・砂糖・油	豚肉・味噌	オクラ・かぼちゃ・コーン・トマト・やし・白菜	みりん・酒・出し汁・醤油	276kcal 10.9g 7.7g 43.1g 0.6g	小麦
20	木	ご飯 夏野菜麻婆豆腐 キャベツと人参のサラダ 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	キャベツ・ズッキーニ・パプリカ黄・玉ねぎ・人参・長ねぎ	出し汁・醤油・酢・水・塩	275kcal 11.1g 9.0g 39.9g 0.8g	小麦
21	金	ポークカレーライス 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	S Bカレーの王子さま 顆粒・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	307kcal 11.5g 9.7g 46.7g 1.1g	小麦
22	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	360kcal 11.1g 11.3g 56.2g 0.9g	小麦
23	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	341kcal 10.6g 3.9g 62.6g 0.2g	小麦
24	月	鉄分強化!ふりかけご飯 鮭の甘辛だれ 豚肉と野菜のくたくた煮 みそ汁(豆腐・油揚げ) 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・穀物ふりかけ・酒・出し汁・醤油・水	299kcal 16.2g 8.0g 42.3g 0.7g	小麦
25	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・水	260kcal 12.1g 5.3g 42.3g 0.8g	小麦
26	水	焼さうどん ポテト・焼とうもろこし ささみフライ(からあげ風) トマトときゅうりのサラダ 白桃缶	うどん・ごま・じゃが芋・米粉・砂糖・油・パン粉(※)	鶏肉・かつお節	トマト・きゅうり・コーン・キャベツ・白桃缶	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・塩	235kcal 11.7g 5.1g 36.7g 0.7g	小麦
27	木	金魚飯(岐阜県) 鶏ちゃん焼き(岐阜県) 夏野菜の和風和え すまし汁(チンゲン菜・焼ふ) ヨーグルト	ごま油・ご飯・砂糖・焼ふ・油	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・酢・水・塩	329kcal 13.4g 11.2g 47.8g 1.0g	乳成分・小麦
28	金	ご飯 助宗タラのから揚げ 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	スケソウタラ・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 13.0g 8.7g 43.1g 0.7g	小麦
29	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	342kcal 10.5g 4.2g 62.5g 0.1g	
30	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	332kcal 8.4g 4.5g 61.5g 0.3g	小麦
31	月	豚野菜丼 大根と人参のサラダ みそ汁(さつまいも・焼ふ)	ご飯・さつまいも・砂糖・焼ふ・油	豚肉・味噌	玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢	264kcal 9.7g 7.3g 41.8g 0.6g	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

