

ママサポ・テラス安城桜井駅前園 給食献立表 幼児食 9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	火	チキンカレーライス キャベツのツナ和え スープ (チンゲン菜・しめじ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉	オレンジ・キャベツ・しめじ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参	S Bカレーの王子さま 顆粒・出し汁・醤油・水・塩	286 kcal 10.5 g 8.5 g 45.7 g 1.2 g	小麦
2	水	鶏肉のねぎ塩丼 もやしのごまサラダ みそ汁 (白菜・なめこ)	ごま・ご飯・砂糖・油	鶏肉・味噌	コーン・なめこ・もやし・玉ねぎ・人参・白菜・万能ねぎ	酒・出し汁・醤油・酢・塩	257 kcal 9.4 g 8.4 g 38.6 g 0.8 g	小麦
3	木	納豆ごはん 鶏肉のから揚げ 小松菜と人参の和え物 みそ汁 (花ふ・油揚げ)	ご飯・花ふ・砂糖・米粉・片栗粉・油	鶏肉・納豆・味噌・油揚げ	パプリカ赤・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜	酒・出し汁・醤油・塩	327 kcal 13.9 g 13.8 g 39.6 g 0.7 g	小麦
4	金	ご飯 豚肉と玉ねぎのみそ炒め さつま芋のコーンごまサラダ すまし汁 (キャベツ・えのき茸)	ごま・ご飯・さつまいも・砂糖・油	豚肉・味噌	えのき茸・キャベツ・コーン・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	303 kcal 10.1 g 8.7 g 49.1 g 0.7 g	小麦
5	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 kcal 11.1 g 11.3 g 56.2 g 0.9 g	小麦
6	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 kcal 10.6 g 3.9 g 62.6 g 0.2 g	小麦
7	月	肉みそ和えうどん ほうれん草の信田煮 すまし汁 (じゃが芋・ごぼう)	(干) うどん・じゃが芋・砂糖・片栗粉・油	豚肉・味噌・油揚げ	ごぼう・ズッキーニ・なす・ほうれん草・玉ねぎ・人参	みりん・酒・出し汁・醤油・塩	245 kcal 11.9 g 8.3 g 31.8 g 1.0 g	小麦
8	火	鶏ささみの甘辛丼 切干大根ときゅうりのサラダ みそ汁 (豆腐・万能ねぎ)	ご飯・砂糖・片栗粉・油	鶏肉・豆腐・味噌	きゅうり・グリーンピース・パプリカ赤・玉ねぎ・人参・切干大根・万能ねぎ	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	261 kcal 12.6 g 3.9 g 45.7 g 0.6 g	小麦
9	水	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き風 (北海道) いもち風 (北海道) すまし汁 (玉ねぎ・油揚げ) フルーツ (バナナ)	ご飯・じゃが芋・バター・砂糖・片栗粉・油	鮭・味噌・油揚げ	キャベツ・しめじ・バナナ・ピーマン・玉ねぎ・人参	みりん・酒・出し汁・醤油・水・塩	273 kcal 11.4 g 5.4 g 48.4 g 0.7 g	乳成分・小麦
10	木	鉄分強化！ふりかけご飯 豚肉と野菜の中華炒め マカロニサラダ スープ (白菜・ごぼう)	ごま油・ご飯・マカロニミックス・砂糖・油	豚肉	オクラ・コーン・ごぼう・玉ねぎ・小松菜・人参・白菜	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩・大豆ふりかけ	286 kcal 11.0 g 7.9 g 45.2 g 0.7 g	小麦
11	金	ご飯 コロッケ チンゲン菜と人参のごま和え 豚汁 (豚肉・豆腐・インゲン)	ごま・ご飯・じゃが芋・パン粉(注)・砂糖・米粉・油	豆腐・豚肉・味噌	インゲン・チンゲン菜・トマト・玉ねぎ・人参	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・水・塩	339 kcal 11.0 g 12.3 g 50.4 g 0.7 g	小麦
12	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 kcal 8.3 g 1.9 g 63.7 g 0.3 g	小麦
13	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	小麦
14	月	豚肉の和豆乳ソースかけスパゲティ なすと人参のさっぱり炒め スープ (大根・ごぼう)	ごま油・スパゲティ・砂糖・米粉・油	花かつお・豆乳・豚肉・味噌	コーン・ごぼう・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩	273 kcal 14.2 g 10.1 g 33.7 g 0.8 g	小麦
15	火	チキンカレーライス キャベツのツナ和え スープ (チンゲン菜・しめじ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉	オレンジ・キャベツ・しめじ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参	S Bカレーの王子さま 顆粒・出し汁・醤油・水・塩	286 kcal 10.5 g 8.5 g 45.7 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。

注：米粉でできたパン粉を使用

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 9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	水	コーンピラフ 煮込みハンバーグ スパゲッティサラダ スープ フルーツ (オレンジ)	ご飯・じゃが芋・スパゲティ・バター・油・マヨネーズ・砂糖	ハンバーグ・豆腐	コーン・玉ねぎ・きゅうり・人参・キャベツ・長ねぎ・オレンジ	S Bハヤシの王子さま 顆粒・出し汁・醤油・水・塩	359kcal 10.9g 12.3g 54.1g 1.1g	乳成分・小麦
17	木	豚肉の和風焼きうどん ポテトサラダ みそ汁	うどん・じゃが芋・油・マヨネーズ・砂糖	豚肉・花かつお・豆腐・味噌	キャベツ・玉ねぎ・ズッキーニ・コーン・人参・小松菜	酒・出し汁・醤油・みりん・塩	275kcal 12.4g 10.7g 33.3g 0.8g	小麦
18	金	ご飯 豚肉と玉ねぎのみそ炒め さつま芋のコーンごまサラダ すまし汁 (キャベツ・ぶなしめじ)	ごま・ご飯・さつまいも・砂糖・油	豚肉・味噌	キャベツ・コーン・ぶなしめじ・玉ねぎ・人参	酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	302kcal 10.1g 8.7g 48.9g 0.7g	小麦
19	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
20	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
21	月	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
22	火	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
23	水	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	
24	木	鉄分強化！ふりかけご飯 豚肉と野菜の中華炒め マカロニサラダ スープ (白菜・ごぼう)	ごま油・ご飯・マカロニミックス・砂糖・油	豚肉	オクラ・コーン・ごぼう・玉ねぎ・小松菜・人参・白菜	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩・大豆ふりかけ	289kcal 11.1g 7.9g 45.7g 0.7g	小麦
25	金	ご飯 お月見コロケ チンゲン菜と人参の豚しゃぶごまサラダ みそ汁 (豆腐・インゲン) アップルゼリー	ごま・ごま油・ご飯・じゃが芋・パン粉 (注)・砂糖・米粉・片栗粉・油	豆腐・豚肉・味噌	インゲン・チンゲン菜・ブロッコリー・りんごジュース・寒天・玉ねぎ・人参	ウスターソース・酒・出し汁・醤油・酢・水・塩	382kcal 11.5g 13.5g 58.7g 0.7g	小麦
26	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
27	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
28	月	豚肉の和豆乳ソースかけスパゲティ なすと人参のさっぱり炒め スープ (大根・ごぼう)	ごま油・スパゲティ・砂糖・米粉・油	花かつお・豆乳・豚肉・味噌	コーン・ごぼう・なす・玉ねぎ・小松菜・人参・大根	みりん・酒・出し汁・醤油・酢・塩	271kcal 14.1g 10.1g 33.7g 0.8g	小麦
29	火	チキンカレーライス キャベツのツナ和え スープ (チンゲン菜・しめじ) フルーツ (オレンジ)	ご飯・じゃが芋・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉	オレンジ・キャベツ・しめじ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参	S Bカレーの王子さま 顆粒・出し汁・醤油・水・塩	286kcal 10.5g 8.5g 45.7g 1.2g	小麦
30	水	鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラの蒲焼風 豚肉とさつま芋のとろみ煮 みそ汁 (なす・ワカメ) フルーツ (バナナ)	ご飯・さつまいも・砂糖・米粉・片栗粉・油	スケウウタラ・豚肉・味噌	グリンピース・トマト・なす・バナナ・ワカメ・人参	みりん・穀物ふりかけ・酒・出し汁・醤油・水	299kcal 13.4g 6.1g 49.5g 0.8g	小麦

※都合により、献立を変更する場合がございます。

注：米粉でできたパン粉を使用

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

