



5月給食だより



大須乳児保育園

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
1	金	昼食	ケチャップライス こいのぼり春巻き キャベツスープ	ツナ缶 ウイニー	玉ねぎ・コーン キャベツ・人参・ドライパセリ	精白米・キャノーラ油 春巻きの皮(小麦)・マッシュポテト・キャノーラ油	食塩・ケチャップ・コンソメ コンソメ・食塩・ケチャップ コンソメ・水
		3時	牛乳 かしわ餅風蒸しパン	牛乳(乳) こしあん	ほうれん草	小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水
7	木	昼食	ご飯 豚肉のポン酢炒め 小松菜の信田和え ふのみそ汁	豚肉 あげ 味噌	玉ねぎ・三色ピーマン 小松菜・人参 干わかめ	精白米 片栗粉・キャノーラ油・上白糖 上白糖 切り麩(小麦)	味ぼん 濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 オレンジゼリー	牛乳(乳)			カップゼリーの素オレンジ・水
8	金	昼食	ミートスパゲティ 三度豆のサラダ パイン缶	合ミンチ	人参・玉ねぎ・トマト缶・グリーンピース 三度豆・キャベツ・人参 パイン缶	スパゲッティ(小麦)・上白糖・キャノーラ油 マヨドレ	食塩・コンソメ・ケチャップ・トンカツソース
		3時	お茶 塩昆布おにぎり		汐ふき昆布	精白米	
11	月	昼食	ご飯 めばるの煮付け ビーフンのいろどり炒め 豆腐のみそ汁	メバル 豆腐・味噌	しょうが 玉ねぎ・三色ピーマン ねぎ	精白米 上白糖 ビーフン・ごま油	食塩・料理酒・濃口醤油・みりん風・だし汁 濃口醤油・みりん風 だし汁
		3時	牛乳 チヂミ	牛乳(乳)	玉ねぎ・ニラ・人参	小麦粉(小麦)・キャノーラ油	食塩・だし汁・濃口醤油・酢
12	火	昼食	こぎつね丼 チンゲン菜のおかか和え かぼちゃのみそ汁	あげ・ナルト 花かつお 味噌	玉ねぎ・人参・グリーンピース チンゲン菜・キャベツ・人参 南瓜・干わかめ	精白米・上白糖・片栗粉 上白糖	濃口醤油・みりん風・だし汁 濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 バナナケーキ	牛乳(乳)	バナナ	小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水
13	水	昼食	ご飯 鶏の唐揚げ 高野豆腐の煮物 大根のみそ汁	鶏肉 高野豆腐 味噌	にんにく 人参・きぬさや 大根・ねぎ	精白米 片栗粉・キャノーラ油 上白糖	料理酒・濃口醤油 淡口醤油・みりん風・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 ふのラスク	牛乳(乳)		切り麩(小麦)・マーガリン(乳)・上白糖	
14	木	昼食	けんちんうどん 白菜のサラダ いちごヨーグルト	鶏肉・あげ ヨーグルト(乳)	大根・人参・えのき・ねぎ 白菜・三度豆・人参	うどん(小麦) 上白糖・ごま油 ストロベリージャム・上白糖	淡口醤油・食塩・みりん風・だし汁 濃口醤油
		3時	お茶 たぬきおにぎり	花かつお	ねぎ	精白米	天かす(小麦)・濃口醤油・みりん風
15	金	昼食	キーマカレー キャベツのフレンチサラダ 黄桃缶	合ミンチ・大豆ミンチ	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・人参 黄桃缶	精白米・じゃがいも・キャノーラ油 上白糖・キャノーラ油	とろけるカレー甘口(小麦)・水 酢・食塩
		3時	牛乳 ブドウゼリー	牛乳(乳)			カップゼリーの素ブドウ・水
18	月	昼食	ご飯 白身魚の揚げ浸し ひじきのサラダ 玉ねぎのみそ汁	タラ 味噌	ひじき・キャベツ・コーン・人参 玉ねぎ・ねぎ	精白米 片栗粉・キャノーラ油・上白糖 マヨドレ	料理酒・食塩・コショウ・淡口醤油・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 レーズン蒸しパン	牛乳(乳)	レーズン	小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水
19	火	昼食	ご飯 鶏肉のオーロラ焼き 大根のポン酢和え かぼちゃのスープ	鶏肉	大根・ブロッコリー・人参 南瓜・ほうれん草	精白米 マヨドレ・キャノーラ油	食塩・ケチャップ 味ぼん コンソメ・水
		3時	牛乳 ココアプリン	牛乳(乳)			プリンの素(乳)・水・純ココア
20	水	昼食	ちらし寿司 ブロッコリーの和え物 チンゲン菜のみそ汁	竹輪・玉子(卵) 味噌	人参・こんにゃく・干しいたけ・きぬさや ブロッコリー・カリフラワー・人参 チンゲン菜・干切り大根	精白米・上白糖 上白糖	酢・食塩・濃口醤油・だし汁 濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 クッキー	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・マーガリン(乳)	

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主からだをつくるもの	主からだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
21	木	昼食	焼きそば もやしのごま和え 厚揚げのみそ汁	豚肉 厚揚げ・味噌	キャベツ・玉ねぎ・人参 もやし・きゅうり・人参 ねぎ	中華麺・キャノーラ油 白ごま・上白糖	トンカツソース 濃口醤油 だし汁
		3時	お茶 青菜おにぎり		菜めしの素	精白米	
22	金	昼食	ご飯 筑前煮 小松菜の和え物 白菜のみそ汁	鶏肉・竹輪 味噌	大根・ごぼう・人参・干しいたけ 小松菜・人参 白菜・干わかめ	精白米 上白糖 上白糖・ごま油	濃口醤油・みりん風・だし汁 濃口醤油 だし汁
		3時	お茶 フルーチェ (いちご)	牛乳 (乳)			フルーチェ (イチゴ)
25	月	昼食	ご飯 赤魚のレモン風味焼き 干切大根の煮物 ほうれん草のみそ汁	赤魚 あげ 味噌	ポッカレモン 干切り大根・人参・きぬさや ほうれん草・白菜	精白米 上白糖・キャノーラ油 上白糖	みりん風・濃口醤油 だし汁・みりん風・濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 にんじんケーキ	牛乳 (乳)	人参	小麦粉 (小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水
26	火	昼食	ご飯 ササミフライ お豆のサラダ オニオンスープ	ささみ 大豆	きゅうり・人参 玉ねぎ・人参・ドライパセリ	精白米 小麦粉 (小麦)・パン粉・キャノーラ油 マヨドレ	食塩・水・トンカツソース コンソメ・水
		3時	牛乳 いちごゼリー	牛乳 (乳)			カップゼリーの素ストロベリー・水
27	水	昼食	ご飯 豚肉のバター醤油炒め チンゲン菜のおかか和え もやしのみそ汁	豚肉 竹輪・花かつお あげ・味噌	玉ねぎ・人参・三度豆 チンゲン菜・白菜・人参 もやし	精白米 上白糖・マーガリン (乳) 上白糖	濃口醤油・みりん風 濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 フライドポテト (コンソメ味)	牛乳 (乳)		シュースtring・キャノーラ油	コンソメ
28	木	昼食	ご飯 鶏肉の照煮 キャベツのみそマヨサラダ ふのすまし汁	鶏肉 ツナ缶・味噌	ごぼう・玉ねぎ・人参・ねぎ キャベツ・ブロッコリー・コーン ほうれん草	精白米 上白糖 マヨドレ 切り麩 (小麦)	濃口醤油・みりん風・だし汁 淡口醤油・みりん風・食塩・だし汁
		3時	牛乳 フルーツポンチ	牛乳 (乳)	パイナップル・黄桃缶・バナナ		
29	金	昼食	マーボー丼 白菜のごま酢和え わかめスープ	豆腐・合ミンチ・赤だし味噌	しょうが・玉ねぎ・人参・ねぎ 白菜・きゅうり・人参 干わかめ・えのき	精白米・キャノーラ油・上白糖・片栗粉 白ごま・上白糖	濃口醤油 酢・淡口醤油 コンソメ・水
		3時	牛乳 餃子の皮でパンキンバイ	牛乳 (乳)	南瓜	上白糖・ギョウザの皮・キャノーラ油	

1~2歳栄養価の平均 エネルギー (E) 442kcal たんぱく質 (た) 15.6g 脂質 (脂) 13.2g 食塩相当量 (食塩) 1.6g

★都合により、献立を一部変更することがありますがご了承ください。

★土曜日はパン給食またはお弁当です

★ () 内は小麦、卵、乳を含む製品です。

★マヨドレは卵不使用のマヨネーズタイプのドレッシングです。

★完了期食の献立は幼児食へのステップで、ご飯 + 幼児食の粗きざみになります。

