

4月給食だより

大領乳児保育園

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
2	木	昼食	ご飯 赤魚の煮付け ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	赤魚 竹輪 味噌 	しょうが ほうれん草・キャベツ・人参 大根・ねぎ	精白米 上白糖 上白糖	食塩・料理酒・濃口醤油・みりん風・だし汁 濃口醤油 だし汁
		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
3	金	昼食	中華丼 かぼちゃサラダ チンゲン菜のスープ	豚肉・ナルト ツナ缶 あげ	白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ・しょうが 南瓜・人参・きゅうり チンゲン菜	精白米・片栗粉 マヨドレ	濃口醤油・みりん風・中華味・食塩・水 中華味・水
		3時	牛乳 ココア蒸しパン	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水・純ココア
6	月	昼食	ツナチャーハン マカロニサラダ ほうれん草のスープ	ツナ缶	玉ねぎ・三度豆・にんにく 人参・コーン・グリーンピース ほうれん草・人参	精白米・キャノーラ油 マカロニ(小麦)・マヨドレ	中華味・食塩・濃口醤油 コンソメ・水
		3時	牛乳 フライドポテト	牛乳(乳)		シューestring・キャノーラ油	食塩
7	火	昼食	ご飯 鶏肉のトマト煮 春キャベツのみそ和え 豆腐のスープ	鶏肉 ツナ缶・味噌 豆腐	南瓜・玉ねぎ・トマト缶・グリーンピース 春キャベツ・人参 ねぎ	精白米 キャノーラ油・上白糖 上白糖 	ケチャップ・コンソメ みりん風 コンソメ・水
		3時	牛乳 ホットケーキ	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油・メープルシロップ	ベーキングパウダー・水
8	水	昼食	醤油ラーメン 大根の塩昆布和え みかん缶	豚ミンチ 竹輪	白菜・小松菜・人参 大根・きゅうり・汐ふき昆布 みかん缶	中華麺(小麦)・ごま油	中華味・淡口醤油・水 濃口醤油
		3時	お茶 おかかおにぎり	花かつお		精白米	濃口醤油
9	木	昼食	ご飯 豚肉の生姜焼き カリフラワーのゆかり和え もやしのみそ汁	豚肉 味噌 	玉ねぎ・三色ピーマン・しょうが カリフラワー・チンゲン菜・ゆかり もやし・しめじ	精白米 上白糖・キャノーラ油 上白糖	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)
10	金	昼食	チキンライス お豆のサラダ バナナヨーグルト	鶏肉 大豆 ヨーグルト(乳)	玉ねぎ・人参・グリーンピース キャベツ・人参・コーン バナナ	精白米・キャノーラ油 マヨドレ 上白糖	ケチャップ・コンソメ・食塩・コショウ
		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	
13	月	昼食	こぎつね丼 小松菜のおかか和え 千切大根のみそ汁	あげ・ナルト 花かつお 味噌	玉ねぎ・人参・グリーンピース 小松菜・白菜 千切り大根・人参	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 お好み焼き	牛乳(乳) 竹輪・花かつお	キャベツ・ねぎ	小麦粉(小麦)	だし汁・トンカツソース
14	火	昼食	ご飯 豚肉のバーベキューソテー かぼちゃの煮物 ふのみそ汁	豚肉 味噌 	玉ねぎ・三度豆 南瓜 ほうれん草	精白米 上白糖・キャノーラ油 上白糖 切り麩(小麦)	ケチャップ・トンカツソース 濃口醤油・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 ドーナツ	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	ベーキングパウダー・水
15	水	昼食	ご飯 クリームシチュー コールスローサラダ オレンジ	鶏肉・牛乳(乳)	玉ねぎ・人参・グリーンピース キャベツ・きゅうり・コーン オレンジ	精白米 じゃがいも・キャノーラ油 マヨドレ	クリームシチュー(乳・小麦)・水
		3時	牛乳 青りんごゼリー	牛乳(乳)			カップゼリーの素青りんご・水

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
16	木	昼食	ご飯 赤魚の竜田揚げ ピーマンのいろどり炒め 白菜のみそ汁	赤魚 味噌	しょうが 玉ねぎ・三色ピーマン 白菜・ねぎ	精白米 上白糖・片栗粉・キャノーラ油 ピーマン・ごま油	濃口醤油・料理酒 濃口醤油・みりん風 だし汁
		3時	牛乳 ふかしもち	牛乳(乳)		さつまいも	
17	金	昼食	スパゲティナポリタン ほうれん草のサラダ じゃがいものスープ	ツナ缶	人参・ピーマン・玉ねぎ ほうれん草・キャベツ・人参 コーン	スパゲッティ(小麦)・キャノーラ油 マヨドレ じゃがいも	ケチャップ・コンソメ コンソメ・水
		3時	お茶 わかめおにぎり		炊き込みわかめ	精白米	
20	月	昼食	ご飯 めばるのごま焼き 高野豆腐の煮物 チンゲン菜のみそ汁	メバル 高野豆腐 味噌	人参・きぬさや チンゲン菜・玉ねぎ	精白米 白ごま・黒ごま・キャノーラ油 上白糖	濃口醤油・みりん風 淡口醤油・みりん風・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 大学かぼちゃ	牛乳(乳)	南瓜	片栗粉・キャノーラ油・上白糖	濃口醤油・水
21	火	昼食	わかめうどん 大根のツナ和え 黄桃缶	鶏肉 ツナ缶	玉ねぎ・人参・干わかめ 大根・コーン 黄桃缶	うどん(小麦) 上白糖	濃口醤油・みりん風・だし汁 濃口醤油
		3時	お茶 ゆかりおにぎり		ゆかり	精白米	
22	水	昼食	ご飯 ホイコーロー もやしのナムル 厚揚げのスープ	豚肉・赤だし味噌 厚揚げ	キャベツ・玉ねぎ・三色ピーマン もやし・人参・きゅうり 玉ねぎ	精白米 キャノーラ油・上白糖・片栗粉 上白糖・ごま油	濃口醤油 濃口醤油 中華味・水
		3時	牛乳 オレンジ蒸しパン	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油・マーメレードジャム	ベーキングパウダー・水
23	木	昼食	ご飯 鶏の唐揚げ ごぼうのごまサラダ なすのみそ汁	鶏肉 ツナ缶 味噌	にんにく ごぼう・きゅうり・人参 なすび・干わかめ	精白米 片栗粉・キャノーラ油 マヨドレ・白ごま	料理酒・濃口醤油 だし汁
		3時	牛乳 プリン	牛乳(乳)			プリンの素(乳)・水
24	金	昼食	ご飯 豚肉と大根の煮もの 白菜のポン酢和え 春キャベツのスープ	豚肉 あげ	大根・人参・グリーンピース 白菜・チンゲン菜・人参 春キャベツ・ほうれん草	精白米 キャノーラ油・上白糖	濃口醤油・みりん風・だし汁 味ぽん コンソメ・水
		3時	牛乳 フルーツポンチ	牛乳(乳)	パイナップル缶・黄桃缶・バナナ		
27	月	昼食	ご飯 さごしの照り焼き 千切大根のサラダ 玉ねぎのみそ汁	さごし 味噌	千切り大根・ほうれん草・人参 玉ねぎ・干わかめ	精白米 上白糖・キャノーラ油 マヨドレ	料理酒・濃口醤油・みりん風 だし汁
		3時	牛乳 りんごのコンポート	牛乳(乳)	りんご・レモン	上白糖	
28	火	昼食	ご飯 酢豚風炒め もやしの和え物 豆腐のスープ	豚肉 竹輪 豆腐	玉ねぎ・人参・ピーマン もやし・小松菜・人参 ねぎ	精白米 キャノーラ油・上白糖・片栗粉 上白糖	酢・ケチャップ・濃口醤油 濃口醤油 中華味・水
		3時	牛乳 ココアクッキー	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油	純ココア
30	木	昼食	ご飯 たらのマヨネーズ焼き ひじきの煮物 ほうれん草のみそ汁	たら あげ 味噌	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ ひじき・人参・三度豆 ほうれん草・玉ねぎ	精白米 マヨドレ・キャノーラ油 上白糖	食塩・料理酒 濃口醤油・みりん風・だし汁 だし汁
		3時	牛乳 いちごケーキ	牛乳(乳)		小麦粉(小麦)・上白糖・キャノーラ油・いちごジャム	ベーキングパウダー・水

1~2歳栄養価の平均 エネルギー(エ) 422kcal たんぱく質(た) 15.0g 脂質(脂) 12.8g 食塩相当量(食塩) 1.4g

★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 + 幼児食の粗さざみになります。

名阪食品
NIPPON BANAN