様式F100 献 月 4 1 2024年01月 竜之口保育園(一般) 材料名 (◎は10時おやつ,○は午後おやつ材料 おやつ 栄養価(kcal) 日付 曜日 献立名 体の調子を整えるもの 熱と力になるもの 血や肉や骨になるもの (◎は10時,○は午後おやつ 3歳未満 3歳以上 ○牛乳、◎ビスケッ ツナカレー、大根のごま 米、じゃがいも、バー ○牛乳、ツナ水煮缶、 たまねぎ、だいこん、も も缶、にんじん、グリン 塩サラダ、もも缶 モンドカレー(甘口)、 蒸し大豆、ごま、◎牛 ト、○牛乳、○ビス 548 589 木 油 乳 ピース(冷凍) ケット 4 ◎牛乳、◎ビスケッ 高野豆腐のオランダ煮、 米、砂糖、油、片栗粉 ○牛乳、凍り豆腐、しら りんご、キャベツ、○い ひじきとちりめんの和え す干し、しょうゆ、◎牛 ちごジャム・低糖度、にト、○牛乳、○ジャ 5 物、りんご、ご飯 452 んじん、しめじ、ひじき ムサンドクラッカー 421 19 金 スパゲティナポリタン、焼 じゃがいも、スパゲ たまねぎ、ホールトマト ◎牛乳、◎ビスケッ ○牛乳、ウインナー、 きポテト 6 ティー、ケチャップ、油 ◎牛乳 缶詰、にんじん、しめ ト、○牛乳、○ビス じ、ピーマン、コーン ケット 458 482 20 +: (冷凍)、あおのり

○牛乳、鶏もも肉(皮

付き)、生揚げ、○バ

<mark>ター</mark>、しょうゆ、○きな 粉、いわし(煮干し)、ご

○牛乳、豚肉(もも)、○

チーズ、さつま揚げ、

えび、ハム、しょうゆ、

○牛乳、生揚げ、豚ひき

肉、鶏ひき肉、卵、○調

製豆乳、○黒豆、米みそ

(淡色辛みそ)、しょうゆ、

○牛乳、さわら、納豆、

ちくわ、しょうゆ、ごま、

○黒ごま、○しょうゆ、

○牛乳、豚肉(もも)、油

揚げ、米みそ(淡色辛

みそ)、◎牛乳、しょう

○牛乳、◎牛乳、豚肉

(もも)、○木綿豆腐、○

ちくわ、しょうゆ、しらす

干し、ごま、○かつお

○牛乳、○ねりあん、さ

け、生揚げ、米みそ(淡色

辛みそ)、○絹ごし豆腐、

いわし(煮干し)、しょうゆ、

○牛乳、豚肉(ヒレ)、○

バター、油揚げ、しら

す干し、しょうゆ、かつ

〇牛乳、豚肉(もも)、蒸

し大豆、しらす干し、◎

○牛乳、木綿豆腐、鶏ひ

き肉、卵、○つぶしあん

(砂糖添加)、しょうゆ、し

らす干し、油揚げ、いわし

(煮干し)、かつお節、◎牛

かつお節、◎牛乳

お節、◎牛乳

牛乳

ま、 ②牛乳

◎牛乳

ごま、◎牛乳

◎牛乳

Ø

はくさい、だいこん、ほ

うれんそう、にんじん、

はくさい、りんご、にんじん、

キャベツ、たまねぎ、チンゲ

ンサイ、たけのこ(水煮缶)、

黒きくらげ、干ししいたけ、

にんじん、たまねぎ、

ブロッコリー、はくさ

い、えのきたけ、葉ね

ぎ、あおのり、◎バナ

みかん、こまつな、れ

んこん、にんじん、ピー

りんご、だいこん、にん

じん、ごぼう、葉ねぎ、

たまねぎ、もやし、〇キャベツ、にんじ ん、ほうれんそう、グリンピース(冷凍)

.・、、、、、、、んんんでう、グリンピース(冷凍) ひじき、○刻みこんぶ、カットわかめ、 ○あおのり

かぶ、にんじん、キャ

ベツ、たまねぎ、切り

干しだいこん、かぶ・

ほうれんそう、だいこ

ん、にんじん、刻みこ

んぶ、干ししいたけ、

みかん、たまねぎ、だ

いこん、にんじん、りん

りんご、にんじん、たま

ねぎ、ほうれんそう、葉

ねぎ、干ししいたけ、

ご、グリンピース(冷

凍)、きゅうり

ひじき

◎りんご

マン、ほしのり

しめじ

かぶ、ごぼう、かぶ・

葉、葉ねぎ

しょうが

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、○牛乳、○お麩

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、〇牛乳、〇ビス

◎牛乳、
◎バナナ

○牛乳、○くろまめ

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、〇牛乳、〇大学

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、○牛乳、○ビス

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、○牛乳、○お好

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、〇牛乳、〇おし

るこ(16日)、さつま

◎牛乳、◎りんご

クッキー

ケット

トースト

○牛乳、○バター

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、○牛乳、○ビス

◎牛乳、◎ビスケッ

ト、〇牛乳、〇小倉

いもとりんごのきんと

豆乳蒸しパン

羋

ケット

み焼き

ケット、〇チーズ

541

527

511

543

465

479

415

491

557

557

606

555

611

613

486

529

580

594

609

602

のラスク

※都合により食材の一部または献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。 ※お米は赤磐市赤坂産の「朝日米」を使用しています。

鶏肉の塩こうじ焼、七草

入りごまあえ、のっぺい

中華丼、春雨の酢の物、

松風焼き、ブロッコリーの

魚の照り焼き、れんこんの

きんぴら、青菜納豆、み

五目みそうどん、りんご

肉じゃが、もやしとわかめ

の酢の物、手作りふりか

魚の塩焼き、切り干し大

根の和え物、かぶのみそ

ヒレカツ、五目和え、きざ

み昆布のじゃこ煮、ご飯

ポークカレー、大根サラ

ふわふわ煮、おじゃがと

ご、ひじきごはん

じゃこのおかか和え、りん

かん、ご飯

け、ご飯

汁、ご飯

ダ、みかん

塩ゆで、かきたま汁、ご飯┃いも、○砂糖、○油、

栗粉

油

9

23

10

24

11

25

12

26

13 27

15

29

16

30

17

31

18

22

火

水

木

金

土

月

火

水

木

月

汁、ご飯

りんご

米、さといも、○焼ふ

(車ふ)、○砂糖、板こ

んにゃく、砂糖、片栗

米、はるさめ、片栗粉、

米、○小麦粉、じゃが

パン粉、砂糖、油、片

○さつまいも、米、じゃ

んにゃく、○油、砂糖、

米、じゃがいも、板こん

にゃく、○小麦粉、○

ながいも、砂糖、○

米、○白玉粉、○砂

米、○小麦粉、しらた

き、<mark>パン粉</mark>、小麦粉、 ○グラニュー糖、油、

ケチャップ、砂糖

じゃがいも、米、バー

油、砂糖

モンドカレー(甘口)、

米、じゃがいも、○食

パン、焼ふ(車ふ)、砂

糖、○マーガリン・ソフ

トタイプ、油、ごま油

油、油

糖、砂糖

がいも、○砂糖、板ご

干しうどん、ごま油

粉、ごま油

砂糖、ごま油