## 令和5年2月 献 立 表

3歳以上児

会津報徳保育園

| _  |      |   |   | 3成以工児   |  | 会洋報偲休育園   |   |                            |
|----|------|---|---|---|--|---|---|----------------------------|
| 日  |      | 献立名                                     |   | あか    黄   |  | みどり   | ***   |                            |
|    |      | 昼食                                      | 昼間  | 体をつくる<br>血や肉になる   | カや体温のもとにな<br>る   | 体の調子を整える  | 栄養価   |                            |
| 1  | 水    | ポークチャップ もやし和え<br>山芋汁 ブロッコリー いちご         | 牛乳<br>スラッピージョー  | ぶた大型種. かた(脂身つき、生)<br>かつお節 米みそ(甘みそ) 普通牛<br>乳100 ぶた. ひき肉(生)                 | 車糖(三温糖) オリーブ油 薄力粉<br>(1等) ドレッシングタイプ和風調味<br>料 ながいも(塊根,生) マヨネーズ<br>(全卵型) ごま油 コッペパン パン<br>粉(飲候) | コリー(花序、生) いちご(生) にん<br>にく(りん茎、生) しょうが(根茎、生)   | タンパク:21.5g<br>脂質:21.3g                            | からかは:167mg<br>食塩相当量:1.9g   |
| 2  | 木    | きんぴらごぼう きのこキッシュ<br>ニラ汁 チーズ みかん          | 牛乳<br>ビスコ   | ぶた中型種 かたロース(脂身つき、生) 鶏卵、全卵(生) ペーコン(ロース) かつお節 米みそ(甘みそ) プロセスチーズ 普通牛乳100      | 車糖(三温糖) ごま(いり) しらたき<br>サフラワー油(ハイオレイック) 有塩<br>バター 薄力粉(1等) ビスケット(ソ<br>フト)                      | にんじん(根、皮つき、生) ごぼう<br>(根、生) たまねぎ(りん茎、生) ぶ<br>なしめじ(生) エリンギ(生) にら<br>(薬、生) ブラックマッペもやし(生)<br>うんしゅうみかん・じょうのう(普通  | エネルキ゛ー:467kcal<br>タンパク:17.1g<br>脂質:23.4g          | かルシウム:281mg<br>食塩相当量:1.3g  |
| 3  | 金    | おにバーグ<br>牛乳 ポンカン 麦茶                     | ジョア(ストロベリー)<br>雪の宿せんべい  | ぶた. ひき肉(生) 鶏卵. 全卵(生)<br>凍り豆腐(乾) 普通牛乳100 大豆た<br>んぱく(粒状大豆たんぱく)              | パン粉(乾燥) スナック(コーンス<br>ナック) 米莱(塩せんべい)  | 青ピーマン(果実、生) さやいんげん<br>(若ざや、生) ブロッコリー(花序、<br>生) にんじん(根、皮つき、生) たま<br>ねぎ(りん茎、生) ぼんかん(砂じょ<br>う、生)               | タンパ <sup>°</sup> ク: 32.3g                         | カルシウム: 583mg<br>食塩相当量: 1g  |
| 4  | ±    | 菓子袋<br>マ・・・・) 犬                         |   | 1 P 2   | 1 ( S) 4 8   |   | s<br>B  |                            |
| 5  | 日    |   |   | 37 11 00  |  |   | ,   |                            |
| 6  | 月    | 鶏肉のオレンジ煮 コーンサラダ<br>春雨スープ みかん 牛乳         | なかよしヨーグルト<br>ムーンライト   | 若鶏. もも(皮つき, 生) ハム(ロース) プロセスチーズ 鶏肉. ひき肉(生) 普通牛乳100                         | バレンシアオレンジ(50%果汁入り<br>飲料) 有塩パター オリーブ油 マヨ<br>ネーズ(全卵型) 緑豆はるさめ(乾)<br>ビスケット(ソフト)                  | 執稿子、ゆで) きゅうり(果実、生)  | エネルキ゛ー : 521kcal<br>タンハ゜ク : 20.9g<br>脂質 : 28g     | かりかは: 269mg<br>食塩相当量: 2g   |
| 7  | 火    | ブリの照り焼き 白菜の塩昆布和え<br>大根汁 さつま芋チップ 甘夏      | 牛乳<br>じゃが丸くん  | ぶり(成魚、生) 油揚げ かつお節<br>米みそ(甘みそ) 普通牛乳100                                     | さつまいも(塊根、皮むき、生) サフ<br>ラワー油(ハイオレイック) じゃがい<br>も(塊茎、皮なし、生) 有塩パター<br>でん粉(じゃがいもでん粉)               | はくさい(結球薬、生) 塩昆布 きゅうり(果実、生) だいこん(根, 皮つき、生) なつみかん(砂じょう、生) あまのり(焼きのり)  | エネルキ゛ー:417kcal<br>タンパク:16.9g<br>脂質:22.9g          | カルシウム:188mg<br>食塩相当量:1.2g  |
| 8  | 水    | チキンカツ キャベツ和え<br>チンゲン菜スープ 大根煮 いちご        | 牛乳<br>手作りクリームボックス   | 鶏卵. 全卵(生) 若鶏. むね(皮つき、生) かつお節 普通牛乳100 加糖練乳 普通牛乳1リットル                       | でん粉(じゃがいもでん粉) 食パン  | 生) いちご(生)   | 脂頁: Z4. Zg  | カルシウム:235mg<br>食塩相当量:1.4g  |
| 9  | 木    | マーボー豆腐 半月卵<br>白菜汁 ブロッコリー デコポン           | ジョア(プレーン)<br>クラッカー  | ぶた. ひき肉(生) 米みそ(甘みそ)<br>絹ごし豆腐 鶏卵. 全卵(生) かつお<br>節                           | ネーズ(全卵型) クラッカー(ソーダ)  | 生)にんにく(りん茎、生) しょうが<br>(根茎、生) はくさい(結球葉、生)<br>ブロッコリー(花序、生) ぽんかん<br>(砂じょう、生)                                   | エネルキ* - : 417kcal<br>タンパ* ク : 20.5g<br>脂質 : 14.1g | からう4:348mg<br>食塩相当量:1g     |
| 10 | 金    | ビビンバ丼 大根とちくわの煮物<br>わかめスープ フルーツ盛り合わせ     | ケーキ   | ぶた大型種. かた(脂身つき、生)<br>鶏卵. 全卵(生) かつお節 焼き竹<br>輪 普通牛乳100                      | 水稲穀粒(精白米) ごま油 車糖(三<br>温糖) ごま(いり) ショートケーキ   |   | エネルキ* - : 650kcal<br>タンパ* ク : 27.8g<br>脂質 : 23.5g | からウム:233mg<br>食塩相当量:1.3g   |
| 11 | ±    | 建国記念日                                   | 523 ED.   | AND .   | <b>S</b>   | 3 6522  | Es es   | ,                          |
| 12 | B    | ))                                      | * * *   | ぶた大型種、かた(脳身つき、生)  | マカロニ・スパゲッティ(数) マヨホー  | * * * * * * * * * * * * * * * * * * *   | <u> </u>  |                            |
| 13 | 月    | きのこ入りハッシュドボーク マカロニサラダ<br>牛乳 じゃがパター バナナ  | 芋花子<br>手作り飲むヨーグルト   | ハム(ロース) プロセスチーズ 普通<br>牛乳100 普通牛乳1リットル                                     | ズ(全卵型) じゃがいも(塊茎、皮な<br>し、生) 有塩バター さつまいも(塊<br>根、皮むき、生) なたね油 乳酸菌<br>飲料(乳製品)                     | (ホール、食塩無添加) マッシュルーム(生) 赤色トマト(果実、生) ぶなしめじ(生) にんじん(根、皮つき、生) きゅうり(果実、生) キャベツ                                   | エネルキ゛ー:490kcal<br>タンハ゜ク:15.4g<br>脂質:24.1g         | からう4:265mg<br>食塩相当量:1.4g   |
| 14 | 火    | 焼き魚(鮭) マセドアンサラダ<br>なめこ汁 金時豆 せとか         | スポロン<br>ばかうけ  | さげ(全粒, 乾)   | さつまいも(塊根、皮むき、生) マヨ<br>ネーズ(全卵型) ドレッシングタイプ<br>和風調味料 車糖(三温糖) 米菓<br>(塩せんべい)                      | うんしゅうみかん・じょうのう(早生.<br>生)  | エネルキ* - : 368kcal<br>タンハ* ク : 17.1g<br>脂質 : 8.3g  | からウム:124mg<br>食塩相当量:2g     |
| 15 | 水    | 煮込みハンバーグ 温野菜<br>小松菜汁 にんじんグラッセ いちご       | 牛乳<br>手作りラスク  | 卵. 全卵(生) まぐろ類缶詰(油漬,<br>フレーク, ライト) かつお節 米みそ<br>(甘みそ) 普通牛乳100               | 車糖(三温糖) ドレッシングタイプ和<br>風調味料 焼きか(観世か) 有塩パ<br>ター 食パン ざらめ糖(グラニュー<br>糖) オリーブ油                     | にんじん(根、皮つき、生) たまねぎ<br>(りん茎、生) トマト伝語(ホール、食<br>塩無添加) わかめ(原藻、生) ブ<br>ロッコリー(花序、生) はくさい(結球<br>葉 牛) こまつな(葉 牛) いちご | タンパク:22.9g<br>脂質:22.2g                            | からウム:251mg<br>食塩相当量:1.3g   |
| 16 | 木    | 五目納豆 さつまいもの甘煮<br>きゃべつ汁 ほうれん草のなめ茸和え デコポン | 牛乳<br>ココアケーキ  | 焼き竹輪 鶏卵、全卵(生) 糸引き<br>納豆 プロセスチーズ 油揚げ かつ<br>お節 米みそ(甘みそ) 普通牛乳100             | 根、皮むき、生) 車糖(三温糖) プ<br>レミックス粉(ホットケーキ用) 有塩<br>バター  | 根深ねぎ(葉、軟白、生) にんじん<br>(根、皮つき、生) キャベツ(結球薬、<br>生) ほうれんそう(薬、通年平均、<br>生) えのきたけ(味付け無詰) ぽん<br>かん(砂じょう、生)           |   | からウム:278mg<br>食塩相当量:1.8g   |
| 17 | 金    | クリームスパゲティ レバーのカレー揚げ<br>牛乳 白菜の塩昆布和え はるか  | ヤクルト<br>星たべよ  | 脂肪) ベーコン(ベーコン) ぶた. 肝<br>臓(生) 普通牛乳100                                      |  | 反つき、生) ぶなしめじ(生) はくさい(結球薬、生) 塩昆布 うんしゅう<br>みかん・じょうのう(普通、生)  | 相貝: 20g   | からウム: 227mg<br>食塩相当量: 1.8g |
| 18 | ±    | ミルクリッチ<br>ボルシチ 牛乳 甘夏                    | バナナ<br>田舎おかき  | ぶた中型種. かた(脂身つき、生)<br>普通牛乳200  | クリームパン じゃがいも(塊茎、皮な<br>し、生) サフラワー油(ハイオレイッ<br>ク) 米菓(塩せんべい)                                     |   | タンパ°ク: 19.5g                                      | からウム:294mg<br>食塩相当量:1.3g   |
| 19 | 日    |   |   |   |  |   |   |                            |
| 20 | 月    | 照り焼きチキン 小松菜和え<br>豚汁 牛乳 なつみ              | フルーツヨーグルト<br>うす塩せんべい  | 若鶏. もも(皮つき, 生) かつお節<br>米みそ(甘みそ) ぶた大型種. かた<br>ロース(脂身つき、生) 普通牛乳100          | 米薬(塩せんべい)  | 茎、生) こまつな(葉、生) えのきた<br>け(生) にんじん(根、皮つき,生)<br>ごぼう(根、生) 根深ねぎ(葉、軟  | エネルキ* - : 400kcal<br>タンハ* ク : 20.3g<br>脂質 : 16.7g | かいうム:247mg<br>食塩相当量:1.4g   |
| 21 | 火    | さわらのチーズフライ ほうれん草のお浸し<br>もずくスープ 大学芋 せとか  | 野菜生活<br>お好み焼き   | コン) プロセスチーズ   | 薄力粉(1等) パン粉(乾燥) サフラ<br>ワー油(ハイオレイック) さつまいも<br>(境根、皮むき、生) 草糖(三温糖)<br>はちみつ マヨネーズ(全卵型)           |   | エネルキ・- : 432kcal<br>タンハ・ク : 17.2g<br>脂質 : 18g     | カルシウム:148mg<br>食塩相当量:1.6g  |
| 22 | 水    | マーマレードチキン シーザーサラダ<br>さつま芋汁 大根の煮物 いちご    | 牛乳<br>ホイップブルーベリー<br>サンド   | 若鶏. もも(皮つき、生) ハム(ロース) ナチュラルチーズ(バルメザン) かつお節 米みそ(甘みそ) 普通牛乳100 ホイップクリーム(乳脂肪) | バレンシアオレンジ(マーマレード高<br>糖度) マヨネーズ(全卵型) さつま<br>いも(焼根、皮むき、生) 車糖(三温<br>糖) 食パン ブルーベリー(ジャム)          | にんにくりん茎、生) にんじん 根、皮つき、生) きゅうり(果実、生) レタス(土耕栽培、結球薬、生) えのきたけ(生) だいこん(根、皮つき、生) いちご(牛)                           | タンパ ク: 21.9g                                      | からうム:221mg<br>食塩相当量:2g     |
| 23 | 木    | 天皇誕生日                                   | \$\$\cdot\\$\\$\cdot\\$\\$\cdot\\$\cd |   | <b>\$</b> 0.   | ·   | <b>\$</b> 6.0                                     |                            |
| 24 | 金    | 焼きうどん 鶏肉のさっぱり煮<br>牛乳 白菜のお浸し デコポン        | ジョア(プレーン) 肉<br>巻きおにぎり   | ぶた大型種 かた(脂身つき、生)<br>若鶏. もも(皮つき, 生) 普通牛乳<br>100 ぶた大型種. ロース(脂身つき,<br>生)     | うどん(ゆで) なたね油 車糖(三温<br>糖) 水稲穀粒(精白米)   | あおさ(素干し) たまねぎ(りん茎、<br>生) 青ピーマン(果実、生) にんじ<br>ん(根、皮つき・生) はくさい(結球<br>葉、生) ぽんかん(砂じょう、生)                         | エネルキ・- : 561kcal<br>タンパ・ク : 26.3g<br>脂質 : 17.8g   | かいうム:427mg<br>食塩相当量:1g     |
| 25 | ±    | カツサンド<br>牛乳 いちご                         | りんごゼリー<br>青のりせんべい   | ぶた大型種. ロース(脂身つき. 生)<br>鶏卵. 全卵(生) 普通牛乳200                                  | 食パン マヨネーズ(全卵型) 薄力<br>粉(1等) パン粉(乾燥) なたね油<br>米菓(塩せんべい)   | キャベツ(結球薬、生) いちご(生)  | エネルキ* - : 735kcal<br>タンパ* ク : 26.4g<br>脂質 : 29.2g | からん:292mg<br>食塩相当量:1.9g    |
| 26 | 田    |   |   |   |  |   |   |                            |
| 27 | 月    | 竹輪と厚揚げ煮 ブロッコリー<br>白菜シチュー 牛乳 デコポン        | 麦茶<br>ベイクドチーズケーキ  | (乳脂肪·植物性脂肪)   | 車糖(三温糖) でん粉(じゃがいもでん粉) マヨネーズ(全卵型) じゃがいも(焼茎、皮なし、生) プレミックス粉(ホットケーキ用)                            | じょう、生)  | タンパク:14.4g<br>脂質:24.4g                            | からうム:247mg<br>食塩相当量:0.5g   |
| 28 | 火    | さわらのムニエル 三色和え<br>まいたけ汁 さつまいもスティック いちご   | 牛乳<br>手作りクッキー   | さわら(生) 絹ごし豆腐 かつお節<br>米みそ(甘みそ) 普通牛乳100 鶏<br>卵、全卵(生)                        | 有塩パター 薄力粉(1等) なたね油<br>さつまいも(塊根、皮むき、生) 車糖<br>(三温糖)  | エリンギ(生) えのきたけ(生) たまねぎ(りん茎、生) こまつな(薬、生) スイートコーン(未熟種子、ゆで) にんじん(根、皮つき、生) まいたけ(生) いちご(生)                        | エネルキ* - : 490kcal<br>タンハ* ク : 20.6g<br>脂質 : 24.9g | かいうム:213mg<br>食塩相当量:1.3g   |
| 44 | 合 1/ | FMO                                     |   |   |  |   | ( COA 0 0 0                                       |                            |

| 1 | (金) お誕生会 | 11日(土) ( ※) | 23日(木) ( ※) | 23里に会日 | 23日(木) ( ※) | 23里に会日

材料の都合により、献立が変わることがあります。



令和5年2月 献 立 表 会津報徳保育園 3歳未満児 献立名 みどり あか 曜 栄養価 В 体をつくる 力や体温のもとにな 胡問 体の調子を整える 昼食 昼間 血や肉になる た大型種 かた(脂身つき、生) が お節 米みそ(甘みそ) 普通牛乳 ) ぶた. ひき肉(生) る 車糖(三温糖) オリーブ油 薄カ粉 (1等) ドレッシングタイプ和風調味料 ながいも(塊根,生) 水稲穀粒(精白 米) マヨネーズ(全卵型) ごま油 ポークチャップ もやし和え 山芋汁 ご飯 ブロッコリー +แงกุ : 154mg りんごゼリ T 2 II.±° – · 506kca ーデル スラッピージョー 食塩相当量: 水 きんぴらごぼう きのこキッシュ ニラ汁 ご飯 チーズ バナナ 脂質:15.7g 1.4g ※)マヨネース(王卯宝/ この本/ バン粉(敷慢) コッペパン ※菓(あられ) 車糖(三温糖) ごま (いり) しらたき サフラワー油(ハイ オレイック) 有塩パター 薄力粉(1 等) 水稲穀粒(精白米) ビスケット た中型種. かたロース(脂身つき、 3 鶏卵. 全卵(生) ベーコン(ロー かつお節 米みそ(甘みそ) プロ スチーズ 普通牛乳100 ่ กม>ำ∆ : 342mg 牛到. Tねlは\* - ・634kca ミルミル 2 木ひじきあられ ビスコ 食塩相当量: 脂質:21g 1. 2g プト) →粉(乾燥) スナック(コーンスナッ 水稲穀粒(精白米) 米菓(塩せ エネルキ\* - : 560kca 麦茶 金 煮豆 おにバーグ ご飯 牛乳 ポンカン กม⊙ก่∆ : 543mg ジョア(ストロベリ-キンパウ: 30.2g 雪の宿せんべい 食塩相当量: 3 エネルキ\* - : 325kcal タンハ\* ク : 5.2g 脂質 : 13.2g 麦茶 菓子袋 カルシウム : 50mg 4 土白い風船 食塩相当量: 5 日 来業(塩せんべい) バレンシアオレンジ (5008県計入り飲料) 有塩パターナリーブ油 マコネーズ(金幣型) 大幅製館(情用来) ビリーブ油 マコネーズ(金幣型) 大幅製館(情用来) モルバー (金幣型) 大振製館(情用来) フリーカーズ(金幣型) 大振製館(情日来) フリーカーズ(大規化(たが)大大大規制) フリーカーボイス(利用・フリー大海(18円・フリー大海)) (18円・フリー大海(18円・フリー大海)) (18円・フリー大海(18円・フリー大海)) (18円・フリー大海(18円・フリー大海)) (18円・フリー大海) (18円・ キャベツ(結球業、生) にんじん(根、皮つき、生) スイートコーン(未熟種子、ゆで) きゅうり(果実、生) チンゲンサイ(業、生) まいたけ(生) うんしゅうみかん・じょうのう(普通、生) にんじん エネルキ\* - : 591kca ・ タンハ\* ク : 19.7g 脂質 : 22.9g ่ กม>ว่า ∆ : 262mg 普通牛乳100 若鶏. もも(皮つき,生) ハム(ロース) プロセスチーズ 鶏 肉. ひき肉(生) 油揚げ かつお節 牛乳 きなこせんべい 鶏肉のオレンジ煮 コーン・春雨スープ まいたけご飯 食塩相当量: 月 6 ムーンライト ブリの照り焼き 白菜の塩昆布漬け エネルキ\* - : 527kc カルシウム 火ポンカン 大根汁 ご飯 さつま芋チップ じゃが丸くん 食塩相当量: 7 脂質:21.3g 0.8g チキンカツ キャベツ和え チンゲン菜スープ ご飯 大根煮 カルシウム : 486mg 鶏卵. 全卵(生) 若鶏. むね(皮つき、 生) かつお節 普通牛乳100 加糖練 乳 普通牛乳1リットル エネルキ - : 640kca タンパク:27.5g 脂質:18.4g アスパラガス 手作りクリームボックス 食塩相当量:1g 8 水 マーボー豆腐 半月卵 白菜汁 ご飯 ブロッコリー 普通牛乳100 ぶた.ひき肉(生) 米 5そ(甘みそ) 絹ごし豆腐 鶏卵.全 〒(生) かつお節 バン 米菓(塩せんぺい) ごま油 でん粉 (じゃがいもでん粉) じゃがいも(塊 茎、皮なし、生) 水稲穀粒(精白米) マヨネーズ(全卵型) クラッカー(ソー が) ちご(生) にら(葉、生) にんじん(根、皮つき、生) にんにく(りん茎、生) しょうが (根茎、生) はくさい(結球葉、生) こ ロッコリー(花序、生) ぼんかん(砂 じょろ 生) エネルキ゛ - : 586kca ジョア(プレーン) 牛乳 玄米おこし クラッカー 食塩相当量: 9 木 ルイン・25.5g 脂質:15.5g デコポン エネルキ\* - : 583kca タンパ\* ク : 22.3g ビビンバ丼 ダ) 水稲穀粒(精白米) ごま油 車糖(三 温糖) ごま(いり) ショートケーキ なかよしプリン 牛乳 金 大根とちくわの煮物 わかめスープ 食塩相当量: 10 ケーキ フルーツ盛り合わせ 建国記念日 11 ± # \* O \* \$ \* O \* \$ # \* O \* \$ \* O \* \$ н 12 たまねぎ(りん変、生) トマト街道 (ホール、食塩無蒸加) マッシュルー ム(生) 赤色トマト(果来、生) ぶなし めじ(生) にんじん(根、皮っき、生) からり(要素、生) キャベン(結成 パナナ(生) にんじん(根、皮っき、生) きゅうり(果来、生) エレビを(は しじき) なめに(水煮缶間) 未みつ ば(裏、生) うんしゅうみかん・じょう のう(量生、生) カルシウム : 247mg ボーロ(衛生ボーロ) マカロニ・スパ ゲッティ(党) マヨネース(全卵型) 水高製粒(精ード) じゃがいも(境 薬、皮なし、生) 有塩パター さつま いも(境極、皮むき、生) マコ ネーズ(全卵型) ドレッングタイプ 和風間殊料 水電製粒(精白火) 車 糖(三温糖) 米栗(塩せんべい) た大型種. かた(脂身つき、生) ハ (ロース) プロセスチーズ 普通牛 L100 普通牛乳1リットル マカロニサラダ 牛乳 ご飯 じゃがバター 手作り飲むヨーグルト 月卵ボーロ タンパ・ク: 14.8g 脂質:19.9g 食塩相当量:1g 13 焼き魚(鮭) マセドアンサラダ 生到 スポロン エネルキ\* - : 569kca กม⊙ว่∆ : 220mg なめこ汁 ご飯 金時豆 食塩相当量: 1.4g タンパ・ク: 20.3g 脂質:10.7g 14 火バナナ ばかうけ サンか ば(集、生)うんしかうみかかいとまつ のう見生、生) にんじん(根、皮つき、生) たまねぎ (りん多、生) ヤイ中部首(ホール、食 塩無添加) わかかり(原薬、生) ブ 恵、生) エキっなて塞、キ」 いちご 恵、生) エキっなて塞、キ」 いちご (根、皮つき、生) キャベン(結時業、 定) ほうれんで人(機、変ロ・塩) にんじん (根、皮つき、生) キャベン(結時業、 定) ほうれんぞう(策、選年平均、生) えのきたけ(味付け無話) ぼんかん (48)によう、生) 煮込みハンバーグ 温野菜 小松菜汁 ご飯 にんじんグラッセ た. ひき肉(生) 凍り豆腐(乾) 鶏 全卵(生) まぐろ類缶詰(油清 : 米菓(塩せんぺい) 車糖(三温糖) ドレッシングタイプ和風調味料 焼き ふ(観世ふ) 水稲穀粒(精白米) 有 塩バター 食パン ざらめ糖(グラ エネルキ\* - : 637kca カルシウム : 335mg 牛到. ミルミル 水 ねじりん棒 手作りラスク 食塩相当量: 15 ノーク, ライト) かつお節 米みそ(甘 タ・そ) 普通牛乳100 塩ハター 良ハン さらの棚(タフニュー糖) オリーブ油 マヨネーズ(全卵型) さつまいも(塊 根、皮むき、生) 草糖(三温糖) 水 稲穀粒(精白米) プレミックス粉(ホットケーキ用) 有塩パター ミルクチョ ソフール 木 (ストロベリー) 焼き竹輪 鶏卵. 全卵(生) 糸引き 豆 プロセスチーズ 油揚げ かつお 節 米みそ(甘みそ) 普通牛乳100 五目納豆 さつまいもの甘煮 牛乳 エネルキ\* - : 622kca カルシウム : 399mg きゃべつ汁 ご飯 ほうれん草のなめ茸和え デコポン ココアケーキ 食塩相当量: 脂質:18.8g たまれず(りん茎、生) にんじん(根、 皮つき、生) ぶなしめじ(生) はくさ い(結球薬、生) 塩足布 うんしゅうみ かん・じょうのう(普通、生) コレート ビスケット(ソフト) マカロニ・スパゲッ ティ(乾) でん粉(じゃがいもでん粉) サフラワー油(ハイオレイック) 米菓 (塩せんべい) クリームスパゲティ レバーのカレー揚げ 牛乳 白菜の塩昆布和え 普通牛乳 クリーム(乳脂肪・植物性 脂肪) ベーコン(ベーコン) ぶた. 肝 臓(生) 普通牛乳100 エネルキ゛ ヤクルト - : 674kc カルシウム 食塩相当量: 17 金しつとりクッ 星たべよ 脂質: 26.9g 麦茶 土 お野菜チップ バナナ(乾) にんじん(根、皮つき、 生) キャベツ(結球薬、生) トマト缶 話(ホール、食塩無液加) にんにく() 分水。生) たまわき(りん茎、生) な コみかん(砂じょう、生) バナナ(生) 胎質: 11g ミルクリッチ ぶた中型種.かた(脂身つき、生) 涌生乳100 かりか : 167mg 食塩相当量 : 1g ボルシチ 牛乳 甘夏 田舎おかき 18 日 19 普通牛乳100 若鶏、もも(皮つき、生) 芋かりんとう 水稲穀粒(精白米) かつお節 米みそ(甘みそ) ぶた大型 種. かたロース(脳身つき、生) カルシウム : 226mg 照り焼きチキン 小松菜和え 豚汁 塩昆布ご飯 フルーツヨーグルト うす焼きせんべい カルノウム: ZZOME 食塩相当量: 0.7g 月 お豆腐屋さん のかりんとう 20 なつみ りんごゼリー -ズフライ ほうれん草のお浸し カルシウム : 101mg 野草生活 さわらのチ もずくスープ ご飯 大学芋 食塩相当量: 21 火 お好み焼き 1.1g ヤクルト 水 アンパンマン マーマレードチキン シーザーサラダ さつま芋汁 ご飯 大根の煮物 苦鶏 もも(皮つき、生) ハム(ロース) ナチュラルチーズ(バルメザン) かつお節 米みそ(甘みそ) 普通牛 乳100 ホイップクリーム(乳脂肪) ホイップブルーベリー 食塩相当量: 22 せんべい 天皇誕生日 **\$** \cdot \\$ \cdot \cdot \\$ \c **\$**0.**\$**0.**\$**0.**\$**0.**\$**0.0 23 | りんご(皮むき 生) あおお(無干し) たまねぎ(りん変.生) 青ビーマン(果 実より) にんしん(根 皮つき.生) はべさい(熱砂葉.生) ほんかん(砂 焼きうどん 鶏肉のさっぱり煮 牛乳 白菜のお浸し ジョア(プレーン) 巻きおにぎり 次 ぶた大型種. かた(脂身つき、生) 考 鶏. もも(皮つき、生) 普通牛乳100 ぶた大型種. ロース(脂身つき、生) カルシウム : 422mg カルンリム: 422mg 食塩相当量: 0.9g 金 バナナ 24

給食MEMO

10日(金) お誕生会 11日(土) 舰建国記念日

麦茶 ± Caせんべい

牛乳

火塩ぽんせん

25

27 月いちご

28

日 26

カツサンド

牛乳いちご

竹輪と厚揚げ煮 ブロッコリ・

三色和え

まいたけ汁 ご飯 さつまいもスティック

さわらのムニエル

23日(木) 视天皇誕生日

1歳6か月未満の子は、きざみ・薄味にしています。材料の都合により、献立が変わることがあります。

ぶた大型種.ロース(脂身つき,生 鶴卵,全卵(生) 普通牛乳100

普通牛乳100 焼き竹輪 生揚げ 成 鶏.むね(皮つき、生) 油揚げ ヨーク ルト(全脂無糖) 鶏卵.全卵(生) ク リーム(乳脂肪・植物性脂肪)

りんごゼリー

- - - - / 青のりせんべい

スハ ベイクドチーズケーキ

手作りクッキー



カルシウム : 164mg

食塩相当量:

カルシウム:255mg 食塩相当量:

エネルキ\* - : 574kca

タンパク: 19.1g 脂質: 19.1g

タンパ ク: 15.8g 脂質:22g

じょう、生) キャベツ(結球薬、生) うんしゅうみか ん・じょうのう(普通、生)

車糖(三温糖) でん粉(じゃがいもでん粉) マヨネーズ(全卵型) じゃがいも(塊茎、皮なし、生) 水稲穀粒 (精白米) プレミックス粉(ホットケー

キ用) 米菓(塩せんべい) 有塩パター 薄 力粉(1等) 水稲穀粒(精白米) な たね油 さつまいも(焼根、皮むき、 生) 車糖(三温糖)

## 令和5年 2月 離乳食献立予定表

\*個々に合わせて進めていきます。

|      |            | 後期 9ヶ月~11ヶ月                  |  |
|------|------------|------------------------------|--|
| B    | 曜          | 歯ぐきでつぶせる固さ<br>カミカミ期          |  |
| 1    | 水          | 5倍粥 玉ねぎ汁                     |  |
| 2    | +          | ブロッコリーとささ身のクリームコーン煮 5倍粥 かぶ汁  | <b>一個できてかぶせる</b>   |
| 2    | 木          | かぼちゃとカジキのトロトロ煮               |  |
| 3    | 金          | 煮込みうどん                       |  |
| 4    | ±          |                              |  |
|      |            | 玉ねぎとレバーのトロトロ煮                | 離乳食の進め方  |
| 5    | 日          |                              | ①そろそろ歯ごたえのあるものを嚙んで食べる時期です。   |
| 6    | 月          | 5倍粥 きゃべつ汁                    | 歯ぐきを使ってカミカミの練習をしています。やわら   |
| 7    | 火          | にんじんの白和え風<br>5倍粥 大根汁         | かすぎても固すぎても丸飲みの原因になります。   |
|      |            | ブロッコリーとカジキのくずし煮              | (食材の固さはバナナくらいを目安に)<br>(野菜は5~8mm角くらいが食べやすい)   |
| 8    | 水          | 5倍粥 ブロッコリー汁<br>大根と鮭のじっくり煮    | (野来は5~8川川角くりいが良へやすい)   |
| 9    | 木          | 5倍粥 じゃがいも汁                   | ┃<br>┃②色々な食べものの形や感触を手指で確かめ、覚えてい  |
| 10   | 金          | 白菜とささみのトロトロ煮<br>5倍粥 コーンスープ   | くので、手づかみしやすいメニューも取り入れます。   |
|      |            | 大根と納豆のじっくり煮                  |  |
| 11   | ±          | 建国記念日                        | ③1日3回の食事リズムを大切に、家族で食事を楽しみ  |
| 12   | 日          |                              | ましょう。  |
| 13   | 月          | 5倍粥 じゃがいも汁                   | (大人の食事を薄めに味つけすると取り分けも可能に)  |
| 10   | ,,         | トマトとささみのじっくり煮                |  |
| 14   | 火          | 5倍粥 かぶ汁<br>鮭とさつまいものトロトロ煮     |  |
| 15   | 水          | 5倍粥 小松菜汁                     |  |
| 16   | 木          | ブロッコリーの白和え風 5倍粥 きゃべつ汁        | ## O & O & O & O & O & O & O & O & O & O   |
| 10   | <b>/</b> \ | 納豆とほうれん草のトロトロ煮               |  |
| 17   | 金          | 温そうめん                        |  |
| 18   | ±          | 白菜とレバーのトロトロ煮<br>にんじんパン粥      |  |
| 19   | 日          | じゃがいも凍り豆腐トロトロ煮               |  |
| 19   | П          |                              | MILK   |
| 20   | 月          | 5倍粥 大根汁 小松菜とレバーのトロトロ煮        | •  |
| 21   | 火          | 5倍粥 さつまいも汁                   |  |
| 00   | -I/        | ほうれん草とカジキのじっくり煮<br>5倍粥 きゃべつ汁 | ♬ミルクを扱うときの注意 ੑੑੑੑ  |
| 22   | 水          | 5倍級 さやヘンパ 大根と豆腐のトロトロ煮        |  |
| 23   | 木          |                              |  |
| 24   | 金          | 肉うどん                         | 調乳前には必ず 粉ミルクは正確に   |
| 0.5  |            | 白菜と人参のじっくり煮<br>クリームコーンパン粥    | 手を洗いましょう 測りましょう  |
| 25   | 土          | グリームコーンハン粥<br>きゃべつと納豆のトロトロ煮  | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  |
| 26   | 日          |                              | MILK WAR   |
| 27   | 月          | 5倍粥 白菜汁                      | ミルクの飲み残しは 粉ミルクは開封後1カ月以内に ぬ分しましょう 使いきりましょう  |
|      |            | ブロッコリーとカジキのじっくり煮             | WALLEY WITH THE STATE OF THE ST |
| 28   | 火          | 5倍粥 にんじん汁<br>さつまいもと鮭のくずし煮    |  |
|      |            |                              | ]  |
|      |            |                              | Po   |
|      |            |                              |  |
|      |            |                              |  |
| ごはんか |            | 5倍粥 ごはん 1:水 2                |  |
| 米から作 | <b>ি</b>   | 米 1:水5                       |  |
|      |            |                              |  |