

令和6年5月 にこにこ保育園給食 実施献立表

| | 1(水)・14(火) | 2・23(木) | 7(火)・20(月) | 8(水) | 9(木) | 10・24(金) | 11・25(土) | 13・27(月) |
|---------------------------|--|---|---|---|---|---|---|----------------------------|
| 10時 | ●牛乳 ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g | ●牛乳 ■ミレービスケット ノンフライ 2枚 | ●牛乳 ■ぱりんこ 1枚 | ●牛乳 ■リッツ 1枚 | ●牛乳 ■ミレービスケット ノンフライ 2枚 | ●ヤクルト ■さくふわせんべい 1袋 | ●牛乳 ■パフスナック・ソース味 3g | ●牛乳 ■ぱりんこ 1枚 |
| 昼 | ごはん(しそふりかけ) 魚の天ぷら 煮びたし みそ汁 | ごはん(かつおふりかけ) 肉だんごのスープ いそ煮 | キーマカレー 煮びたし ゼリー | ごはん 肉の甘みそいため 粉ふき芋 ツナときゃべつの スープ | ごはん(かつおふりかけ) 鶏肉のマーマレード煮 煮びたし | ごはん 白身魚の ケチャップあん みそ汁 | ごはん(しそふりかけ) 焼きそば じゃが芋のスープ | 超熟ロール かやくうどん 大根のそぼろ煮 |
| 3時 | ●牛乳 ■お米deメープル マフィン 1個 | ●牛乳 よもぎ蒸しパン | ●牛乳 ウインナードーナツ | ●牛乳 コーンマヨトースト | ●牛乳 りんごのソフトクッキー | ●牛乳 甘夏 ■おから入り揚げあられ 1/2袋 | ●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■こんぶあられ 1/2袋 | ●牛乳 ライスお好み焼 |
| 昼と3時 (手作りおやつ の材料と量) | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 〔●カラスガレイ・冷50g 1切 〔塩 0.15 〔■小麦粉 7.00 〔水 適量 〔なたね揚げ油 5.00 ●焼豚 5.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.20 だし汁 12.00 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 〔●鶏挽肉 30.00 〔水 1.00 〔しょうゆ(濃) 0.50 〔■かたくり粉 2.00 〔■はるさめ 3.00 ▲人参 10.00 ▲はくさい 25.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 ●ひじき 3.50 ●油揚げ 3.00 ▲人参 10.00 ▲れんこん 10.00 ■キャノーラ油 1.20 ■砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.70 だし汁 22.00 ▲小松菜 10.00 — 手作りおやつ — 〔■小麦粉 20.00 〔ベーキングパウダー 1.60 〔よもぎ粉 0.35 〔■砂糖 7.20 〔塩 0.10 〔水 20.00 〔■キャノーラ油 4.00 〔ホイルケース 1枚 | <ul style="list-style-type: none"> 〔■米 60.00 〔水 90.00 ●牛挽肉 15.00 ●豚挽肉 15.00 ▲玉ねぎ 40.00 ▲人参 15.00 ■キャノーラ油 1.20 カレー粉 0.30 ブイオン(無添加) 0.50 水 15.00 ▲カットトマト 15.00 塩 0.40 ウスターソース 4.00 トンカツソース 1.50 ■砂糖 0.25 ■上新粉 1.20 〔水 5.00 ▲はくさい 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ▲野菜ゼリー 1個 — 手作りおやつ — ●ボークウインナー 10.00 ■ケーキミックス粉 20.00 水 適量 ■なたね揚げ油 3.00 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●牛肉 25.00 ●みそ 2.00 酒 1.40 ▲玉ねぎ 3.00 ■砂糖 0.60 しょうゆ(濃) 0.60 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 10.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 2.00 ■じゃが芋 60.00 水 適量 塩 少々 ●シーチキン缶 5.00 ▲きゃべつ 15.00 ●豆腐 15.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 2.00 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 — 手作りおやつ — ■耳なし食パン(6枚切) 1/2枚 〔▲ホールコーン 10.00 〔■マヨドレ 8.00 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●鶏もも肉皮なし・20g 60.00 しょうゆ(濃) 2.50 ■マーマレード 3.60 水 15.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 12.00 ■焼ふ 2.00 ▲玉ねぎ 20.00 ●わかめ 0.50 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — 〔■ケーキミックス粉 25.00 〔■ショートニング 5.00 〔■リンゴジャム 5.00 〔▲アップルジュース・調 4.00 〔■キャノーラ油 適量 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 〔●カラスガレイ・冷50g 1切 〔塩 0.10 〔■かたくり粉 3.00 〔■なたね揚げ油 5.00 〔■フライドポテト冷 20.00 〔■キャノーラ油 適量 ▲人参 15.00 ▲ピーマン 5.00 ▲たけのこ(水煮) 5.00 ▲玉ねぎ 25.00 〔■キャノーラ油 少々 〔米酢 2.50 〔■砂糖 3.40 〔しょうゆ(濃) 0.85 〔ウスターソース 1.70 〔トマトケチャップ 3.40 〔水 10.00 〔■かたくり粉 0.85 〔水 1.70 ●ベーコン 3.00 ▲切干大根 3.00 ▲小松菜 10.00 ●みそ 6.70 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 水 60.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■中華めん(乾) 30.00 ●豚肉 20.00 ▲きゃべつ 25.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■キャノーラ油 2.00 ウスターソース 5.00 〔トマトケチャップ 2.00 〔しょうゆ(濃) 1.00 〔塩 少々 ■じゃが芋 30.00 ●わかめ 0.50 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 〔けずりぶし 5.50 ▲大根 60.00 ●豚挽肉 10.00 ■キャノーラ油 0.20 ■砂糖 1.50 しょうゆ(淡) 1.70 しょうゆ(濃) 1.20 〔水 50.00 〔だし昆布 少々 〔けずりぶし 1.50 〔■かたくり粉 1.00 〔水 2.00 — 手作りおやつ — 〔■米 20.00 〔水 30.00 〔■長芋 10.00 〔▲ねぎ 1.50 〔●花かつお 0.50 〔しょうゆ(濃) 1.00 〔■キャノーラ油 1.00 | |
| | <p>【食品名の印について】 食品名の左側についている印は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ■……熱や力となるもの ●……血や肉となるもの ▲……体の調子をととのえるもの です。 | <p>★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。</p> <p>★離乳の完了(12~18か月頃)は、0~2歳児食を必要に応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。また、果物については一部変更する場合があります。</p> | <p>10時は1~2歳児だけです。 材料の分量は3~5歳児分で、0~2歳児は3~5歳児の約80%です。 材料の分量の単位は「g」です。</p> <p>10時と3時の牛乳は、 ・10時……1~2歳児100ml ・3時……1~2歳児100mlです。 3時のヨーグルト・ゼリーは、1個です。</p> | | | | | |

| | 15(水)・28(火) | 16(木)・29(水) | 17(金) | 18(土) | 21(火) | 22(水)・30(木) | 31(金) |
|---|--|--|---|---|---|---|--|
| 10時 | ●牛乳 ■リッツ 1枚 | ●牛乳 ■ミレービスケット ノンフライ 2枚 | ●ヤクルト ■さくふわせんべい 1袋 | ●牛乳 ■パフスナック・ソース味 3g | ●牛乳 ■リッツ 1枚 | ●牛乳 ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g | ●ヤクルト ■さくふわせんべい 1袋 |
| 昼 | ごはん(しそふりかけ) ポークビーンズ みそ汁 | ごはん トマトカレースープ 牛肉とごぼうの煮物 | ごはん(しそふりかけ) 白身魚の梅焼 煮びたし みそ汁 | ごはん(かつおふりかけ) 鶏肉のマーマレード煮 煮びたし すまし汁 | 豆ごはん 肉の甘みそいため 粉ふき芋 ツナときゃべつの スープ | ごはん 肉じゃが みそ汁 | ごはん(かつおふりかけ) 白身魚の梅焼 煮びたし みそ汁 |
| 3時 | ●牛乳 ココアパンケーキ | ●牛乳 16日 ▲りんごゼリー 29日 ▲メロン ■カリポテミニ 1/2袋 | ●牛乳 ミートサンドイッチ | ●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■こんぶあられ 1/2袋 | ●牛乳 ▲みかんゼリー ■カリポテミニ 1/2袋 | ●牛乳 ちんすこう | ●牛乳 ▲みかんゼリー ■おから入り揚げあられ 1/2袋 |
| 昼と3時 (手作りおやつ の材料と量) | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●大豆(缶)ドライ 10.00 ●豚肉 20.00 ■じゃが芋 35.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 25.00 ■キャノーラ油 2.00 水 40.00 けずりぶし 1.20 ■砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.70 トマトケチャップ 8.50 ウスターソース 1.70 ▲小松菜 15.00 ▲えのきたけ 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 30.00 ■砂糖 3.00 純ココア 1.60 水 20.00 ■キャノーラ油 適量 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 20.00 ▲玉ねぎ 45.00 ▲人参 25.00 ■キャノーラ油 1.00 ▲カットトマト 30.00 水 180.00 ▲おろしりんご 7.00 カレーフレーク 15.00 ▲むきえんどう 2.00 ●牛肉 20.00 ▲新ごぼう 25.00 糸こんにゃく 10.00 水 60.00 酒 5.00 ■砂糖 1.10 しょうゆ(濃) 3.00 ▲ちんげん菜 10.00 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●カラスカレイ・冷50g 1切 ●みそ 0.80 ▲梅肉 1.00 本みりん 0.80 酒 1.00 ■砂糖 0.50 ■キャノーラ油 適量 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 20.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 12.50 ■焼ふ 2.00 ▲大根 20.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■食パン(10枚切) 1/2枚 ●牛挽肉 8.00 ●豚挽肉 4.00 ▲玉ねぎ 13.00 ■キャノーラ油 0.18 ■上新粉 0.40 水 6.00 トマトケチャップ 2.40 ウスターソース 0.46 ■砂糖 0.46 ■かたくり粉 0.30 水 0.60 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●鶏もも肉皮なし・20g 60.00 しょうゆ(濃) 2.50 ■マーマレード 3.60 水 15.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 12.00 ■じゃが芋 30.00 ▲玉ねぎ 15.00 ●わかめ 0.50 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 55.00 水 82.50 塩 0.50 ▲グリーンピース(冷) 10.00 ●牛肉 25.00 ●みそ 2.00 酒 1.40 ▲玉ねぎ 3.00 ■砂糖 0.60 しょうゆ(濃) 0.60 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 10.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 2.00 ■じゃが芋 60.00 水 適量 塩 少々 ●シーチキン缶 5.00 ▲きゃべつ 15.00 ▲人参 5.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 15.00 ■じゃが芋 65.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 2.30 しょうゆ(淡) 2.00 だし汁 30.00 ▲絹さや 2.00 ●豆腐 30.00 ▲ちんげん菜 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■小麦粉 18.00 ■砂糖 7.80 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.00 | <ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.50 ●カラスカレイ・冷50g 1切 ●みそ 0.80 ▲梅肉 1.00 本みりん 0.80 酒 1.00 ■砂糖 0.50 ■キャノーラ油 適量 ●焼豚 5.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 20.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.20 だし汁 12.50 ■焼ふ 2.00 ▲大根 20.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 |
| <p>3時に使用している果物の量は 甘夏 1/4個 メロン 40g</p> <p>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、 量が異なることもあります。</p> | | | | | | | |