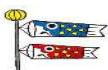




令和6年5月 納食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
1	水	ビスケット 牛乳	ポークカレー トマトサラダ バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリンピース、油、カレールウ トマト、胡瓜、玉葱、酢、油、塩・胡椒、乾燥パセリ バナナ 牛乳 米	お好み焼き 麦茶	エネルギー 607 kcal たんぱく質 20.7 g 脂 質 21.3 g 食塩相当量 2.7 g
2	木	せんべい 牛乳	鶏肉のソース焼き おかか和え キャベツのみそ汁 ごはん	鶏もも肉、玉葱、ソース、ケチャップ 青菜、人参、えのき茸、醤油、かつお節 キャベツ、しめじ、みそ、煮干し、水 米	カステラ 牛乳	エネルギー 541 kcal たんぱく質 23.7 g 脂 質 16.9 g 食塩相当量 1.4 g
3	金	憲法記念日				
4	土	みどりの日				
6	月	振替休日				
7	火	コーンフレーク 牛乳	ひじき入り厚焼卵 南瓜の甘煮 なめこ汁 ごはん	人参、玉葱、鶏挽肉、ひじき、油、砂糖、塩、酒、水、かつお節、卵、油 南瓜、砂糖、醤油 なめこ、ねぎ、みそ、水、かつお節 米	ミートペンネ 牛乳	エネルギー 524 kcal たんぱく質 22.5 g 脂 質 16.5 g 食塩相当量 1.7 g
8	水	クラッカー 牛乳	【こどもの日献立】 白身魚の新緑揚げ 春野菜のごま和え こどもの日ゼリー 牛乳 ごはん	魚、小麦粉、卵、パセリ、塩、油 キャベツ、アスパラガス、人参、砂糖、醤油、すりごま こどもの日ゼリー 牛乳 米	チーズ おかし 麦茶	エネルギー 588 kcal たんぱく質 24.6 g 脂 質 22.7 g 食塩相当量 1.4 g
9	木	せんべい 牛乳	インド煮 青菜の海苔和え オレンジ 牛乳 ごはん	じゃが芋、つきこんにやく、豚もも肉、さつま揚げ、人参、玉葱、油、砂糖、ケチャップ、醤油、カレー粉 青菜、もやし、焼きのり、醤油、水、かつお節 オレンジ 牛乳 米	フレンチトースト パン、牛乳、卵、砂糖、バター 紅茶	エネルギー 563 kcal たんぱく質 22.3 g 脂 質 16.7 g 食塩相当量 1.8 g
10	金	ヨーグルト 麦茶	鶏肉のマーマレード焼き おからサラダ ミネストローネスープ パン(ジャム)	鶏もも肉、塩・胡椒、醤油、マーマレード おから、ブロッコリー、ロースハム、マヨネーズ、醤油、砂糖 ベーコン、玉葱、人参、セロリ、マッシュルーム缶、油、マカロニ、チーズ、水、コンソメ、トマトジュース缶、塩・胡椒 パン、ジャム	おにぎり 米、混ぜごはんの素 大根の浅漬け 大根、大根の葉、塩 ほうじ茶	エネルギー 504 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 19.6 g 食塩相当量 2.2 g
11	土	おかし 牛乳	肉じゃが もやしの和え物 バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリンピース、油、砂糖、醤油、酒 もやし、人参、わかめご飯の素 バナナ 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 546 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 15.6 g 食塩相当量 1.3 g
13	月	せんべい 牛乳	焼きうどん きゅうりの土佐和え ヨーグルト	ゆでうどん、豚もも肉、キャベツ、玉葱、人参、ピーマン、油、醤油、ソース、かつお節 胡瓜、うめ干し、かつお節 ヨーグルト	ボイルフランク ウインナー、ケチャップ クラッcker 牛乳	エネルギー 480 kcal たんぱく質 22.0 g 脂 質 21.4 g 食塩相当量 2.3 g
14	火	コーンフレーク 牛乳	魚のトマトソースがけ 大根とハムのサラダ チーズ(鉄分入り) 牛乳 パン	魚、塩・胡椒、小麦粉、油、にんにく、玉葱、バター、トマト缶、コンソメ、砂糖、水、塩・胡椒、乾燥パセリ 大根、人参、胡瓜、ロースハム、油、酢、塩・胡椒 チーズ(鉄分入り) 牛乳 パン	りんごゼリー ゼリーの素、水、りんごジュース せんべい 麦茶	エネルギー 560 kcal たんぱく質 26.6 g 脂 質 20.8 g 食塩相当量 2.0 g
15	水	ビスケット 牛乳	高野豆腐の卵とじ キャベツのなめたけ和え すまし汁 若菜ごはん	高野豆腐、ツナ缶、椎茸、人参、玉葱、みつば、油、砂糖、醤油、卵、焼きのり、水、かつお節 キャベツ、小松菜、人参、なめたけ、塩 花穂、万能ねぎ、醤油、塩、水、かつお節 米、菜飯の素	マドレーヌ 牛乳	エネルギー 539 kcal たんぱく質 22.6 g 脂 質 20.8 g 食塩相当量 2.2 g
16	木	ヨーグルト 麦茶	鶏肉のかりん揚げ 干瓢のごま酢和え グレープフルーツ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、片栗粉、油、砂糖、みりん、醤油、生姜、いりごま 胡瓜、干瓢、人参、油揚げ、すりごま、酢、砂糖、醤油、塩 グレープフルーツ 牛乳 米	ブルーン おかし 麦茶	エネルギー 496 kcal たんぱく質 19.5 g 脂 質 20.0 g 食塩相当量 1.2 g
17	金	せんべい 牛乳	【食育の日】 魚の照り焼き 五目煮豆 肉団子スープ ごはん	魚、醤油、みりん、砂糖 ゆで大豆、人参、つきこんにやく、牛蒡、昆布、砂糖、醤油 肉団子(卵・乳・小麦不使用)、玉葱、人参、青菜、水、中華だし、醤油 米	米粉のマフィン お米deマフィン 牛乳	エネルギー 560 kcal たんぱく質 27.5 g 脂 質 17.3 g 食塩相当量 1.7 g


令和6年5月 納付食事一覧表（3歳未満児）

日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
18	土	おかし 牛乳	チキンカレー スティックきゅうり オレンジ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリンピース、油、アレルゲン不使用カレールウ 胡瓜、塩 オレンジ 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 554 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 15.0 g 食塩相当量 1.7 g
20	月	コーンフレーク 牛乳	ポークビーンズ ゆで野菜 いちごミルクプリン 牛乳 ごはん	ゆで大豆、豚もも肉、ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、油、コンソメ、ケチャップ、ソース、塩・胡椒、砂糖 南瓜、ブロッコリー、マヨネーズ、醤油 いちごミルクプリン 牛乳 米	焼きピーフン(カレー味) 麦茶	エネルギー 561 kcal たんぱく質 19.8 g 脂 質 17.5 g 食塩相当量 1.5 g
21	火	クラッカー 牛乳	魚のおろし煮 スペゲティサラダ オレンジ 牛乳 ごはん	魚、砂糖、醤油、みりん、生姜、大根 サラダ用スペゲティ、胡瓜、コーン、キャベツ、ツナ缶、トマト、酢、油、塩・胡椒 オレンジ 牛乳 米	ヨーグルト せんべい 麦茶	エネルギー 539 kcal たんぱく質 24.2 g 脂 質 16.8 g 食塩相当量 1.3 g
22	水	ビスケット 牛乳	牛肉と卵の炒めもの きゅうりの中華漬け ワンタンスープ ごはん	牛もも肉、醤油、酒、片栗粉、油、卵、塩、油、しめじ、玉葱、人参、ビーマン、ゆでたけのこ、油、砂糖、酒、醤油 胡瓜、塩、砂糖、醤油、酢、ごま油、いりごま ワンタン、わかめ、ねぎ、水、中華だし、塩、ごま油 米	きなこバナナ バナナ、きな粉、砂糖、塩 牛乳	エネルギー 556 kcal たんぱく質 20.5 g 脂 質 20.8 g 食塩相当量 1.7 g
23	木	せんべい 牛乳	豆腐とツナのソース焼き コールスローサラダ 牛乳 ごはん	絞り豆腐、ツナ缶、玉葱、パン粉、卵、塩・胡椒、油、ソース、ケチャップ、砂糖 キャベツ、人参、ピーマン、コーン、マヨネーズ、プレーンヨーグルト、砂糖、塩・胡椒 牛乳 米	焼きサンド 食パン、スライステーキ、ロースハム、バター 紅茶	エネルギー 573 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 20.1 g 食塩相当量 1.9 g
24	金	ヨーグルト 麦茶	焼き魚 ひじきの炒り煮 豚汁 ごはん	魚、塩 ひじき、人参、油揚げ、さやいんげん、油、水、かつお節、砂糖、醤油 豚もも肉、大根、人参、つきこんにやく、しめじ、牛蒡、ごま油、ねぎ、みそ、水、かつお節 米	じゃがバター じゃが芋、バター、塩 牛乳	エネルギー 453 kcal たんぱく質 25.6 g 脂 質 14.9 g 食塩相当量 1.3 g
25	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め トマト じゃがいものみそ汁 牛乳 ごはん	豚もも肉、しめじ、チンゲン菜、玉葱、人参、もやし、油、砂糖、みりん、醤油 トマト じゃが芋、わかめ、みそ、煮干し、水 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 554 kcal たんぱく質 19.9 g 脂 質 18.5 g 食塩相当量 1.6 g
27	月	ビスケット 牛乳	筑前煮 ごまあえ 納豆 牛乳 ごはん	鶏もも肉、里芋、人参、れんこん、ゆでたけのこ、つきこんにやく、牛蒡、ちくわ、椎茸、油、砂糖、醤油、みりん 青菜、もやし、人参、砂糖、醤油、すりごま 納豆、納豆のたれ 牛乳 米	ココアプリン ココアプリンの素、牛乳 せんべい 麦茶	エネルギー 582 kcal たんぱく質 23.5 g 脂 質 18.0 g 食塩相当量 1.7 g
28	火	ヨーグルト 麦茶	ポテトコロッケ わかめサラダ 牛乳 パン	じゃが芋、玉葱、豚挽肉、油、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ、トマト、胡瓜、わかめ、油、酢、醤油、塩・胡椒 牛乳 パン	オレンジ おかし 麦茶	エネルギー 497 kcal たんぱく質 17.6 g 脂 質 20.6 g 食塩相当量 1.6 g
29	水	ビスケット 牛乳	魚のカレー焼き きんぴら風煮 春雨スープ ごはん	魚、塩・胡椒、小麦粉、カレー粉、油 牛蒡、大根、人参、つきこんにやく、さつま揚げ、さやいんげん、ごま油、砂糖、醤油、酒 乾燥春雨、ベーコン、人参、青菜、えのき茸、水、中華だし、塩、ごま油 米	キャロット蒸しパン 蒸しパンの素、人参ジュース、スキムミルク 牛乳	エネルギー 581 kcal たんぱく質 24.8 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.7 g
30	木	せんべい 牛乳	麻婆豆腐(なす入り) スティックきゅうり ゼリー 牛乳 ごはん	木綿豆腐、なす、豚挽肉、玉葱、椎茸、人参、にら、生姜、にんにく、ごま油、みそ、醤油、酒、片栗粉 胡瓜、塩 ゼリー 牛乳 米	フライドポテト じゃが芋、油、塩 ジョア	エネルギー 528 kcal たんぱく質 21.0 g 脂 質 15.7 g 食塩相当量 1.4 g
31	金	クラッcker 牛乳	米粉のハンバーグ ほうれん草のソテー もやしのみそ汁 ごはん	合挽肉、おから、玉葱、油、塩・胡椒、豆乳、酒、上新粉、ケチャップ、ソース、砂糖 ほうれん草、しめじ、コーン、ウインナー、コンソメ、塩・胡椒、油 もやし、わかめ、みそ、煮干し、水 米	原宿ドッグ 牛乳	エネルギー 636 kcal たんぱく質 27.1 g 脂 質 26.7 g 食塩相当量 1.9 g

【目標値】エネルギー533kcal, たんぱく質21.3g, 脂質17.2g, 食塩相当量1.6g(3歳未満児)

【平均値】エネルギー547kcal, たんぱく質22.4g, 脂質18.8g, 食塩相当量1.7g

※食べたことのない食品・食材がある場合には、必ず事前に職員へお知らせください。

※歯の生え方や咀嚼力等の発育・発達に応じて、練り製品、こんにゃく、丸いもの等は切り方や大きさに配慮して調理し、食事の際に声掛けや見守りを行っています。

※食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

※土曜日は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施しています。(飲用牛乳除く)

※毎月19日は食育の日です。17日(金)は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施します。(飲用牛乳除く)