						VVV 🍦	99 <		, 11	Image: State of the state of
シトシキッグ	昼食	用し用	熱や力になるもの	3色食品群 血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの	3色食品群以外の 使用食材	原水化物 塩分 ばえ	ンルギー リ・小表・幕花生・そ よび・かに・くるみ)	午前の おやつ	午後のおやつ
1	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め トマトとほうれん草のおかか和え みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	ごま油・ご飯・砂糖・片 栗粉	花かつお・鶏肉・豆 腐・味噌	トマト・ほうれん草・玉 ねぎ・人参・白菜・万 能ねぎ	出し汁·醤油·酢	274 kcal 小麦 11.9 g 8.4 g 39.7 g 0.7 g	安	いりこ こんぶ 牛乳	ジャムパン
2 水	イベント献立	ご飯 ●鮭のちゃんちゃん焼き風(北海道) ●いももち風(北海道) すまし汁(大根・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・バ ター・砂糖・片栗粉・油	鮭・味噌・油揚げ	キャベツ・しめじ・ピー マン・りんご・人参・大 根	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水・精製 塩	271 kcal 乳・ 11.2 g 5.5 g 48.3 g 0.7 g	小麦	いりこ こんぶ 牛乳	ピザ
3	木	ご飯 れんこん鶏つくね マカロニツナサラダ みそ汁(かぼちゃ・ワカメ)	ご飯・パン粉・マカロニ ミックス・砂糖・油	ツナフレーク缶・鶏肉・ 味噌	かぼちゃ・トマト・ほうれ ん草・れんこん・ワカ メ・玉ねぎ・生姜	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・ 精製塩	322 kcal 小麦 11.8 g 10.0 g 48.2 g 0.8 g		いりこ こんぶ 牛乳	ヨーグルトシリアル
4	金	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース 小松菜のしらす和え みそ汁(焼ふ・ごぼう)	ごま油・ご飯・砂糖・焼 ふ・油	しらす干し・豚肉・納豆・味噌	ごぼう・パブリカ黄・玉 ねぎ・小松菜・人参	酒・出し汁・醤油・酢	279 kcal 小麦 13.6 g 9.2 g 38.0 g 0.9 g		いりこ こんぶ 牛乳	フルーツ
5	土	すくすくお弁当							いりこ こんぶ 牛乳	クッキー 牛乳
6	日									
7	月	ほうとう風うどん 小松菜の醤油炒め フルーツ (りんご)	うどん・油	鶏肉・味噌・油揚げ	かぼちゃりんご・小松 菜・人参・大根	出し汁·醬油·精製塩	253 kcal 小麦 11.4 g 9.4 g 32.6 g 0.9 g		いりこ ぶん乳 牛乳	ゆかり おにぎり
8	火	豚井 チンゲン菜のひじき煮 みそ汁(花ふ・万能ねぎ)	ご飯・花ふ・砂糖・油	豚肉·味噌	インゲン・コーン・チン ゲン菜・ひじき・玉ね ぎ・人参・万能ねぎ	みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・水	260 kcal 小麦 10.0 g 7.6 g 40.3 g 0.7 g		いりこ こんぶ 牛乳	フルーツ ゼリー
9	水	ご飯 鮭フライ コールスローサラダ 鶏汁 (鶏肉・豆腐・なめこ) ヨーグルト	ご飯・パン粉・砂糖・小 麦粉・片栗粉・油	ヨーグルト・鶏肉・鮭・ 豆腐・味噌	かぼちゃ・キャベツ・な めこ・人参	酒·出し汁·醤油·酢·水·精製塩	358 kcal 乳・ 18.7 g 11.1 g 49.7 g 0.5 g	小麦	いりこ こんぶ 牛乳	マカロニ きな粉
10	木	ハヤシライス 白菜ときゅうりの和え物 スープ(ほうれん草・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・油	豚肉	きゅうり・パセリ・バナ ナ・ほうれん草・ワカメ・ 玉ねぎ・人参・白菜	SBハヤシの王子さま 顆粒・酒・出し汁・醤 油・水・精製塩	269 kcal 小麦 9.7 g 6.7 g 44.9 g 1.3 g	安	いりこ こんぶ 牛乳	ラスク
11	金	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁(なす・しめじ)	ご飯・さつま芋・スパ ゲッティ・バター・砂 糖・小麦粉・油	鶏肉·味噌	あおさ粉・しめじ・な す・玉ねぎ・小松菜・ 人参	出し汁·酢·精製塩	318 kcal 乳・ 11.4 g 8.6 g 51.6 g 0.6 g	小麦	いりこ こんぶ 牛乳	フルーツ
12	土	すくすくお弁当							いりこ こんぶ 牛乳	クッキー 牛乳
13	日									
14	月	スポーツの日								
15	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め かぶとほうれん草のおかか和え みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	ごま油・ご飯・砂糖・片 栗粉	花かつお・鶏肉・豆 腐・味噌	かぶ・ほうれん草・玉 ねぎ・人参・青ねぎ・白 菜	出し汁・醤油・酢	277 kcal 小麦 12.2 g 8.5 g 39.8 g 0.7 g	安	いりこ こんぶ 牛乳	いちごミルク シャーベット
年	齢	給与栄養目標量 当月平均給与栄養量								
3~5歳		エネルギー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分390/16.1/10.8/57.0/1.1未満	エネルギーkcal 385	たんぱく質g 16.3	脂質g 11.0	炭水化物g 58.8	塩分g 1.0			
1~2		285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	285	12.1	8.2	43.6	0.8			
	47%	200,1110/110/111/010水闸	200	12.1	0.2	10.0	-1			

018118101811810 食べ物は良く噛んで食べましょう。良く 噛むことで、虫歯予防や消化の負担が 減り、お腹に良いと言われています。



かぼちゃ・トマト・ほうね ん草・れんこん・ワカ ご飯・パン粉・マカロニ ツナフレーク缶・鶏肉 ミックス・砂糖・油 味噌 みりん風調味料・酒・ 出し汁・醤油・酢・水・ いりこ こんぶ 牛乳 ヨーグルト ・・玉ねぎ・生姜 精製塩 マカロニツナサラダ 10.0 シリアル みそ汁(かぼちゃ・ワカメ) 48.2 g ごま油・ご飯・砂糖・焼 しらす干し・豚肉・納 豆・味噌 ごぼう・パプリカ黄・玉 ねぎ・小松菜・人参 豚肉のオニオンソース 13.6 g 金 小松菜のしらす和え フルーツ 9.2 38.0 g みそ汁(焼ふ・ごぼう) 牛乳 土 すくすくお弁当 こんぶ 牛乳 20 小松菜の醤油炒め 菜・人参・大根 フルーツ(りんご) 9.4 g 32.6 g ジャムパン 牛乳 いりこ こんぶ 22 火 お弁当の日 フルーツ 牛乳 ご飯・パン粉・砂糖・小 ヨーグルト・鶏肉・鮭・ 麦粉・片栗粉・油 豆腐・味噌 かぼちゃ・キャベツ・な 酒・出し汁・醤油・酢 めこ・人参 水・精製塩 きな粉 23 コールスローサラダ 牛乳 鶏汁(鶏肉・豆腐・なめこ) コーゲルト ご飯・砂糖・油 きゅうり・パセリ・バナ ナ・ほうれん草・ワカメ・ 顆粒・酒・出し汁・醤 白菜ときゅうりの和え物 いりこ わかめ 玉ねぎ・人参・白菜 油・水・精製塩 24 スープ(ほうれん草・ワカメ) おにぎり 牛乳 フルーツ(バナナ) 44 9 ご飯・さつま芋・スパ デッティ・バター・砂 318 kcal 乳·小麦 す・玉ねぎ・小松菜・ 人参 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 11.4 g 8.6 g フルーツ 糖・小麦粉・油 25 スパゲッティサラダ ゼリー 牛乳 みそ汁(なす・しめじ) 51.6 g 26 土 すくすくお弁当 牛乳 牛乳 27 チンゲン菜・なす・りん 酒・出し汁・醤油・水 ご・玉ねぎ・人参・長ね 精製塩 - M カラスカレイのねぎ塩だれ 学・砂糖・小麦粉・油 9.6 28 じゃが芋と豚肉の甘辛がらめ みそ汁(チンゲン菜・なす) 9.1 フルーツ 牛乳 46.0 g ごま油・ご飯・砂糖・片 花かつお・鶏肉・豆 トマト・ほうれん草・玉 出し汁・醤油・酢 274 kca 鶏肉と白菜のさっぱり炒め 腐·味噌 ねぎ・人参・白菜・万 能ねぎ 11.9 トマトとほうれん草のおかか和え ラスク 8.4 みそ汁(豆腐・玉ねぎ) 牛乳 ご飯・じゃが芋・砂糖・ 鮭・味噌・油揚げ 片栗粉・油 キャベツ・しめじ・りん 出し汁・醤油・精製塩 250 小麦 ご・人参・大根 鮭のみそ焼き 10.9 g いりこ じゃが芋のきのこ者 5.1 シリアル 牛乳 すまし汁(大根・油揚げ) 44.0 g 一飯・パン粉・砂糖・油 鶏肉 オレンジ・かぼちゃ・し みりん風調味料・酒・ めじ・トマト・バセリ・ほ うれん草・れんこん・玉 塩 ●パンプキンごけん 276 kcal ヘローウィン こんぶ カップケーコ 牛乳 ※調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限ります。また、コンタミ等のアレルギーの詳細は「予定献立表」でご確認下さい。 ※都合により、献立を変更する場合がございます。

熱や力になるもの

ご飯・じゃが芋・砂糖・ 片栗粉・油

鮭のみそ焼き

じゃが芋のきのこ煮

すまし汁(大根・油揚げ)

鮭・味噌・油揚け

3色食品群以外の

使用食材

出し汁・醤油・精製は

整えるもの

キャベツ・しめじ・りん ご・人参・大根

午前の

おやつ

牛乳

アレルギ

小麦

炭水化物 塩分

10.9 g

44.0 g

322 kcal

午後の

おやつ

お麩

スナック

ハッピーハロウィン! タイヘイ (株) 応援サポーター 林家たい平師匠 たのしそうですね~