●※❷※●※●※ 11月 予定献立表(普通食・完了食)●※❷※●※●※

日付	午前の	昼 食	午後のおやつ	栄養価 ①熱量②蛋白質③脂質		昼食・午後のおやつに使う主な食材		
曜日	おやつ		1 50000	1・2歳	3~5歳	血や肉になるもの	力や体温になるもの	体の調子を調えるもの
1	牛乳	ソース焼きそば	牛乳	491 kcal	628 kcal	豚肉・青のり・牛乳	焼きそば麺	玉葱・人参・キャベツ
		もやしサラダ	プリン	20 g	26 g	わかめ	コーン・プリン	もやし
土		みそ汁・チーズ	ビスコ	19 g	24 g	チーズ	じゃがいも・ビスコ	いんげん
4	牛乳	鮭の照り焼き	牛乳	466 kcal	596 kcal	鮭·牛乳		
		ひじきの煮物・いんげんのごま和え	青のりポテトフライ	21 g	27 g	ひじき・油揚げ・青のり		人参・椎茸・いんげん
火	.1 -1	ごはん・みそ汁	1 51	14 g	18 g	わかめ	米	玉葱
5	牛乳	野菜たっぷりキーマカレー	牛乳	386 kcal	494 kcal	豚肉・牛肉・牛乳 わかめ・しらす・牛乳・純ココア	米・カレールウ ホットケーキミックス	玉葱・人参・茄子・トマト缶 胡瓜・カリフラワー・バナナ
-JL		わかめサラダ オレンジ	バナナココアケーキ	22 g	28 g	わかめ・しらす・午乳・純ココア	ホットケーキミックス	オレンジ
<u>水</u>	井 回	オレンシ ポークビーンズ	牛乳	19 g 504 kcal	24 g 645 kcal	 豚肉・大豆・牛乳	じゃがいも	オレンン 玉葱・人参・トマト缶
0	十孔	小一フに一フス ビーフンソテー・ミニゼリー	十五 シュガートースト	20.2 g	26 g		ビーフン・コーン・ごま油・ゼリー・食パン・マーガリン	推茸
木		ごはん・スープ	7 - 771	20.2 g 15.1 g	20 g 19 g		米	大根・しめじ
7	牛乳	ハンバーグ	牛乳	561 kcal	718 kcal	豚肉・牛肉・牛乳	パン粉	玉葱
,	1 30	ほうれん草とハムのサラダ・チーズ	せんべい	18.9 g	24 g	ハム・チーズ	コーン・ごま油・せんべい	ほうれん草
金		ごはん・みそ汁	ゼリー	6.3 g	8 g		米・麩・ゼリー	玉葱
8		A -				A	^	
土		C V V V V V V V V V V V V V V V V V V V		Bo	90		AAA AA	
10	牛乳	さばのみぞれがけ	麦茶	481 kcal	616 kcal	さば		生姜·大根
		もやしとハムのサラダ・チーズ	フルーツヨーグルト	19 g	24 g	ハム・チーズ・ヨーグルト	ごま油	もやし・胡瓜・人参・みかん缶
月	<u></u>	ごはん・みそ汁	ビスケット	11 g	14 g		米・ビスケット	なめこ・長ねぎ
11	牛乳	豚じゃが(カレー味)	麦茶	568 kcal	727 kcal	豚肉	じゃがいも・カレー粉	玉葱•人参
		ほうれん草とツナのサラダ・ミニゼリー	味噌煮込みうどん	27.4 g	35 g	ツナ・豚肉		ほうれん草・人参・大根・長ネギ
火		ごはん・みそ汁		11.1 g	14 g		米·麩	大根
12	牛乳	焼肉丼	牛乳	502 kcal	643 kcal	豚肉·牛乳	米・ごま・ごま油	玉葱・人参・ほうれん草・生姜・にんにく
1.		花野菜のカレー炒め	マカロニきな粉	22 g	28 g	ウインナー・きな粉	カレ一粉・マカロニ	ブロッコリー・カリフラワー
水	止却	スープ・リンゴ	± **	17 g	22 g	わかめ	° L*	長ねぎ・リンゴ
13	午乳	ミートソーススパゲティ アスパラのごまマヨサラダ	麦茶	504 kcal	645 kcal	豚肉•牛肉	スパゲティ	玉葱・人参 白菜・アスパラガス
木		アスハラのこまマヨリラダ スープ・黄桃缶	さりまいもあにさり	16 g	20 g		コーン・ごま・米・さつまいも	大根・えのき・黄桃缶
14	上 到	スープ・異位山 筑前煮	牛乳	17 g 465 kcal	22 g 595 kcal	鶏肉・牛乳	里芋	ごぼう・レンコン・人参
14	十孔	和風サラダ・ミニゼリー	ココアサンド	22 g	28 g	竹輪・牛乳・純ココア	ェー ゼリー・食パン	キャベツ・胡瓜
金		わかめごはん・みそ汁		15 g	20 g 19 g	わかめ	米	ほうれん草・玉葱
15	4到.	そぼろ丼	牛乳	556 kcal	712 kcal	鶏肉•牛乳	米	ほうれん草
	1 30	竹輪の煮物	せんべい	21 g	27 g	竹輪	せんべい	大根・人参
土		みそ汁・バナナ	ゼリー	14 g	18 g		じゃがいも・ゼリー	長ねぎ・バナナ
17	牛乳	アジのごま味噌焼き	麦茶	440 kcal	563 kcal	アジ	ごま	
		切干大根煮・浅漬け	フルーチェ	18.2 g	23 g	竹輪・牛乳・フルーチェ		切干大根·人参·椎茸·胡瓜
月		ごはん・すまし汁	ウエハース	8.4 g	11 g	わかめ	米・麩・ウェハース	
18	牛乳	チリコンカン	牛乳	507 kcal	649 kcal	牛肉・豚肉・大豆・牛乳	10 10 11	玉葱・人参・セロリ・生姜・にんにく・トマト缶
		大根とのりのサラダ・粉ふきいも	青のりラスク	21 g	27 g	のり・青のり	じゃがいも・麩	大根・人参
火	41 初	ごはん・スープ 	牛乳	18 g	23 g	□□腐・豚肉・牛乳	米 ごま油	小松菜・長ねぎ 生姜・人参・玉葱・椎茸
19	十孔	炒り立腐 ほうれん草のチーズ和え・ミニトマト	十孔 バナナ	530 kcal	678 kcal	立腐・豚肉・干孔 竹輪・チーズ	ごま油	生安・人参・玉恕・惟耳 ほうれん草・ミニトマト・バナナ
水		にはん・みそ汁	コーンフレーク	20 g 18 g	26 g 23 g		米・コーンフレーク	大根・キャベツ
20	生到	きのこたっぷりハヤシライス	4乳	532 kcal	681 kgal	豚肉・牛乳	米・ハヤシルウ	玉葱・人参・しめじ・えのき・マッシュ
誕生日献立	776	マカロニサラダ	うさぎのスイートポテト	20 g	26 g	ハム・牛乳	マカロニ・さつまいも・バター・ごま	ルーム・トマト缶・グリンピース 胡爪・人参
木		りんご		18 g	23 g	1,15		りんご
21	牛乳	味噌コーンラーメン	麦茶	443 kcal	567 kcal	豚肉	中華麺・コーン・ごま油	
		ブロッコリーとツナのきんぴら	しらすおにぎり	15 g	19 g	ツナ・しらす・鰹節	ごま・ごま油・米	ブロッコリー
金		みかん缶		8 g	10 g			みかん缶
22	牛乳	鶏肉の混ぜご飯	牛乳	457 kcal	585 kcal	鶏肉・油揚げ・牛乳	*	椎茸・人参・長ネギ
		わかめサラダ	チーズ	19.1 g	24 g	わかめ・チーズ	コーン	もやし
土		すまし汁・オレンジ	ビスケット	13.5 g	17 g		里芋・ビスケット	玉葱・オレンジ
25	牛乳	麻婆豆腐丼	牛乳	520 kcal	666 kcal	豚肉・豆腐・牛乳	米	玉葱・人参・椎茸
		中華春雨サラダ	かぼちゃケーキ	22 g	28 g	牛乳	春雨・ごま油・小麦粉・ベーキングパウダー	胡瓜・人参・かぼちゃ
火		スープ・オレンジ		19 g	24 g		コーン	チンゲン菜・オレンジ
26	牛乳	鶏のから揚げ	牛乳	477 kcal	611 kcal	鶏肉·牛乳		生姜・にんにく
مات		もやしとパプリカのサラダ・ブロッコリー	ふかしいも	17 g	22 g		ごま油・さつまいも	もやし・朝瓜・人参・ハブリカ・生姜・ブロッコリーえのき・キャベツ
水	4.50	ごはん・みそ汁	± *	18 g	23 g	前内 4回	米	
27	干乳	クリームシチュー	麦茶 わかめおにぎり	425 kcal		鶏肉・牛乳	じゃがいも・シチュールウ コー・ハ・半	玉葱・人参・マッシュルーム ほうれん草・もやし・しめじ
		ほうれん草ときのこのソテー 食パン・パイン缶	17かめかにざり	19 g	24 g	ベーコン・わかめ	コーン・米 食パン	パイン缶
<u>木</u> 28	小 到	良ハノ・ハイノ缶 豚肉の生姜焼き	牛乳	7 g 459 kcal	9 g 588 kcal	 豚肉・牛乳	及ハン	スカース
26	十孔	豚肉の生姜焼さ かぼちゃの甘煮・チーズ	十孔 お好み焼き	459 Kcal 23 g	29 g		小麦	エ 忍 * 土 安 かぼちゃ・キャベツ・ねぎ・生姜
金		一人	のつか」のとか正⊂	23 g 17 g	29 g 22 g	わかめ	光・ 麩	
29	牛到	和風ツナパスタ	牛乳	461 kcal	590 kcal	ツナ・牛乳	スパゲティ	玉葱・しめじ・にんにく
-0	1 70	キャベツのごまサラダ	バームクーヘン	22 g	28 g	1	コーン・ごま・バームクーヘン(卵)	
土		スープ・黄桃缶		21 g	27 g	わかめ		人参•黄桃缶
			•					

1.2歳	埶 量	蛋白質	脂 質	カルシウム	鉄
		17g~24g			
		19g			
		ビタミンB ₁			
目標値	200 μg	0.27 mg	0.30 mg	20 mg	1.5 g
実 際	187 μg	0.30 mg	0.30 mg	25.6 mg	1.7 g

3~5歳	然 重	生日貝	脂 筫	カルシウム	跃
目標値	590 kcal	19g~30g	13g~20g	270 mg	2.5 mg
	592 kcal			264 mg	
3~5歳	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	塩 分
目標値	225 μg	0.33 mg	0.37 mg	23 mg	1.6 g
		0.34 mg			

^{*}食材の入荷により変更になる場合がありますのでご了承下さい *毎日ブログの最後にその日の給食画像を掲載してますのでお確かめ下さい