令和6年7月献立表





大井・千代川こども園

		<u>'</u>				大井・-	F代川こ	図ける
H	時間帯	献立	黄		材料名 緑		栄養	価
矅			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他		
-	昼食		白米(国産)	カットわかめ(中国)	人参(長崎)、玉ねぎ(兵庫)	ケチャップ	エネルギー	
月		メンチカツ	小麦粉、油	メンチカツ(乳含む)	ブロッコリー(エクアドル)	ウスターソース	たんぱく質 3	
		ブロッコリーサラダ	ごま油、砂糖	木綿豆腐、みそ	ごぼう(北海道)、ねぎ(兵庫)	酢、濃口しょうゆ	脂質1	
	F-141	みそ汁		いりこ	コーン(アメリカ)	かつお・昆布だし汁	カルシウム	323 mg
	午後		Tabulate 11 TEMA NA	牛乳		16		
00		コロコロ揚げ	砂糖、片栗粉、油	高野豆腐、きなこ	上, avo. (平面) 1	塩		
-	旦艮	ロールパン ソース焼きそば	ロールパン (乳 含む) 焼きそば麺、油	木綿豆腐、みそ 豚もも肉(鹿児島)	キャベツ(愛知)、人参(長崎) もやし(静岡)	焼きそばソース、塩 濃口しょうゆ	エネルギー	
火		もやしのナムル	だま油	からも内(底元島) 白ごま、青のり	もらし、(静画) 玉ねぎ(兵庫)、えのき(長野)	かつお・昆布だし汁	たんぱく質 1脂 質 1	
		みそ汁	C & //II	いりこ	ほうれん草(ミャンマー)	7 763 · END/CO/I	カルシウム :	
	午後			V19C)3/V2 JE .	iso ing
			白米(国産)	塩こんぶ	コーン(アメリカ)	濃口しょうゆ		
03	昼食	御飯	白米(国産)	木綿豆腐、みそ	玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎)	塩	エネルギー	396 kcal
水		さばの塩焼き	糸こんにゃく	さば(ノルウェー)	ごぼう(北海道)、絹さや(中国)	濃口しょうゆ	たんぱく質 1	.6.4 g
		きんぴらごぼう	ごま油、砂糖	白ごま	白菜(長崎)	かつお・昆布だし汁	脂質1	1.5 g
		みそ汁		いりこ			カルシウム :	102 mg
	午後		砂糖					
		ポン菓子	白米(国産)			塩		
	昼食		白米(国産)	みそ	白菜(長崎)、しめじ(長野)	オイスターソース	エネルギー 4	462 kcal
木		チャプチェ	春雨、ごま油	豚もも肉(鹿児島)	人参(長崎)、ねぎ(兵庫)	料理酒、濃口しょうゆ	たんぱく質 2	-
		高野豆腐の煮物		高野豆腐、油揚げ	もやし(静岡)、玉ねぎ(兵庫)	みりん、淡口しょうゆ	脂質1	
	F 111	みそ汁		いりこ	絹さや(中国)	かつお・昆布だし汁	カルシウム :	152 mg
			◆ ご フ i 会H W) T At shorter	++>>		+ ∈		
25		わらび餅	わらび餅粉、砂糖	きなこ 生りぬ / じゅっ	人参(長崎)、グリンピース(インド)	塩		125
_	旦艮	散らし寿司 ほうれん 草と鶏肉の和き物	白米(国産)	錦糸玉子、ちりめんじゃこ 鶏おわ肉 (能士) 細切のり		酢、淡口しょうゆ	エネルギー	
金		ほうれん草と鶏肉の和え物 彩りそうめん汁	砂糖 そうめん	鶏むね肉(熊本)、細切のり カニカマ(卵含む)	ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ かつお・昆布だし汁、塩	たんぱく質 2	
		*5'0'C 200/0/1	1 C JUJA	高野豆腐、白ごま、いりこ	はさ、(共産) ほうれん草 (ミャンマー) 内 ので	カンの・比加たし//、塩	加り入り	
	午後	牛 到		牛乳	18 5/11/04 (21/5))3102 JE .	olo ilig
		手作り七夕ゼリー	砂糖、氷糖みつ	1 30	粉末寒天			
06		711 7 07 07	S No. 13 No. 17	1.7.1/ =	And a	L		
±				お弁当の日	1			
	昼食	御飯	白米(国産)	みそ	人参(長崎)、絹さや(中国)	酢、塩	エネルギー 4	150 kcal
月		鶏肉のマリネ	砂糖、油、小麦粉	鶏むね肉(熊本)	キャベツ(愛知)、コーン(アメリカ)	ゆかり粉、濃口しょうゆ	たんぱく賀 2	1.2 g
		ゆかり和え		カットわかめ(中国)	ほうれん草(ミャンマー)、玉ねぎ(兵庫)	かつお・昆布だし汁	脂 質 1	.0.7 g
		みそ汁		いりこ			カルシウム	263 mg
	午後	牛乳		牛乳				
	いかな	青りんごゼリー	カップゼリーの素青りんご					
09	昼食	ビビンバ丼	白米(国産)、砂糖	豚ひき肉(鹿児島)	もやし(静岡)	濃口しょうゆ	エネルギー(530 kcal
火		焼きビーフン	ビーフン、油、ごま油	豚もも肉(鹿児島)	キャベツ(愛知)、人参(長崎)	料理酒、中華だしの素	たんぱく賀 2	.3.5 g
		みそ汁	片栗粉	木綿豆腐、みそ	玉ねぎ(兵庫)、えのき(長野)	かつお・昆布だし汁	脂 質 1	
		1.44		いりこ	ほうれん草(ミャンマー)	dol 700 yr	カルシウム :	114 mg
	午後		白米(国産)、もち米(国産)	************************************	しいたけ(中国)	料理酒		
		五目おこわ	油、砂糖	鶏もも肉(熊本)	人参(長崎)、たけのこ(中国)	濃口しょうゆ、塩		
水	昼食		白米(国産) 油、砂糖	カットわかめ(中国)	ブロッコリー(エクアドル)	料理酒、濃口しょうゆ	エネルギー	
小		豚肉とキャベツのみそ炒め マカロニサラダ	一本、砂糖 マヨネーズ(卵 含む)	がもも内(鹿児島)、赤みそ 木綿豆腐、油揚げ	キャベツ(愛知)、ねぎ(兵庫) 人参(長崎)、コーン(アメリカ)	コンソメ かつお・昆布だし汁	たんぱく質 1脂 質 1	
		すまし汁	マカロニ	小神豆肉、油物り いりこ	大根(長崎)、コーン(アスリカ)	塩	脂 質 1	
	午後		₹ <i>7</i> 10_	V19C	八根(民間)、ひようが(中国)	<u>-m</u>	131V2-5E .	IOI IIIG
		牛乳寒天	砂糖	牛乳	マンゴー、粉末寒天			
11		ゆかり御飯	白米(国産)	みそ、油揚げ、こんぶ	人参(長崎)、ごぼう(北海道)	ゆかり粉	エネルギー 4	167 kcal
木		アジのつけ焼き	砂糖	あじ(ニュージーランド)	いんげん(タイ)、もやし(静岡)	料理酒	たんぱく質 2	
-		五目豆		水煮大豆(国産)	玉ねぎ(兵庫)、ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、みりん	脂質1	
		みそ汁		いりこ	ほうれん草 (ミャンマー)	かつお・昆布だし汁	カルシウム :	165 mg
	午後	お茶						
	おやつ	冷製スパゲティ	スパゲッティ、オリーブオイル	ツナ缶(タイ)	トマト缶(イタリア)	コンソメ、バジル粉、塩		
12	昼食	カレーライス	白米(国産)、油	牛もも(オーストラリア)	玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎)	バーモントカレールゥ(乳含む)	エネルギー(528 kcal
金		もやしのごま酢あえ	砂糖	白ごま	もやし(静岡)、絹さや(中国)	酢、塩	たんぱく質 1	
		オレンジ	じゃが芋(北海道)	いりこ	オレンジ (オーストラリア)		脂 質 2	
					グリンピース(インド)		カルシウム 2	276 mg
	午後		.1. == 1/1/1 = 1.0	牛乳 (型 (か)	* * *			
1 ~		レーズンパン粉クッキー	小麦粉、砂糖、パン粉	無塩バター(乳含む)	レーズン	ベーキングパウダー		
13				お弁当の日				
土					***************************************			
15 _E				海の日	*			
月	日本	华 间6后	白米(国産)	ユス カットわかは (カ戸)	ガロンピーフ (ノン・ド)	ウフターソーフ		202 /
16 火	昼食			みそ、カットわかめ(中国)	グリンピース(インド) 人参(巨崎) ガエナ根(宮崎)	ウスターソース	エネルギー 3	
		コロッケ	砂糖	コロッケ(乳 含む) 油揚げ	人参(長崎)、切干大根(宮崎) ほうれん草(ミャンマー)、玉ねぎ(兵庫)	ケチャップ 漕口しょうゆ みりん	たんぱく質 1 脂 質	
		切干し大根の煮物 みそ汁	ック作品	油揚げ いりこ	は フォ レ/∪字(ミャンヾー)、玉ねさ(兵庫)	濃口しょうゆ、みりん かつお・昆布だし汁	脂 質 カルシウム :	
	午後			v.9C		וועריוונאד בפר מי	/シノン・ノム :	.zu mg
		水ようかん	砂糖	こしあん	粉末寒天	塩		
	37	シタンなん	*> 1/D	_ 000/0	TWANNE TO THE TOTAL THE TOTAL TO THE TOTAL TOTAL TO THE T	-ш	ı	

[|]おやっ||水ようかん | 砂糖 | ごしあん | 粉末寒天 | 塩 * 献立にたくさんのメニューがありますので、スプーン、フォーク、お箸の3点セットになっているものをご用意頂き、毎日持たせてください。 また、持ち帰りました、スプーン、フォーク、お箸、ケースは毎日きれいに洗ってから翌日持たせてください。

				令和6年7月	引献立表	大井 • ⁻	千代川こども園
H	時間帯	献立	#	▼	才 料 名	1	栄養価
曜	时间期	HV77	熱と力になるもの	か 血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	不良叫
17	昼食	御飯	白米(国産)	油揚げ	しょうが(中国)	淡口しょうゆ	エネルギー 355 kca
水		さばの味噌煮	砂糖	さば(ノルウェー)、みそ	人参 (長崎)	みりん、料理酒	たんぱく質 17.8 g
		ほうれん草の白和え		木綿豆腐、ちくわ、白ごま	大根(長崎)、白ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、塩	脂 質 11.5 g
		すまし汁		いりこ	ほうれん草(ミャンマー)	かつお・昆布だし汁	カルシウム 135 m
	午後						
		あんぱんまんせんべい	アンパンマンのソフトせんべい	7.7. t. 1.4. (t.C.)	16 4 (C.E.)	7.10.7	
	昼食		白米(国産)	みそ、カットわかめ(中国)	ねぎ(兵庫)、人参(長崎)	みりん	エネルギー 525 kg
木		肉豆腐	砂糖	豚もも肉(鹿児島)	しめじ(長野)、しょうが(中国)	濃口しょうゆ	たんぱく質 23.3 g
		いんげんごま和え みそ汁		すりごま、焼き豆腐	いんげん(タイ)、もやし(静岡)	かつお・昆布だし汁	脂質 18.6 g
	午後		ホットケーキミックス(乳含む)	いりこ 牛乳	玉ねぎ(兵庫)、ほうれん草(ミャンマー)		カルシウム 304 m
		ドーナツ	油	たまご(香川)			
19		焼きもろこしご飯	白米(国産)	木綿豆腐、みそ、油揚げ	コーン(アメリカ)	みりん	エネルギー 597 kg
金		チキン南蛮	タルタルソース(卵 含む)	鶏むね肉(熊本)	キャベツ(愛知)、人参(長崎)	料理酒	たんぱく質 30.0 q
***		コールスローサラダ	砂糖、小麦粉	八ム (卵 乳含む)	玉ねぎ(兵庫)	酢、塩	脂 質 24 g
		みそ汁		たまご(香川)、いりこ		かつお・昆布だし汁	カルシウム 330 m
	午後	牛乳、プリンアラモード	たべっこ動物バタービスケット(乳含む)	牛乳		201110011	
		(幼カラースプレー・乳ビスケット)		ホイップクリーム(乳含む)	パイン缶(タイ)	プリンミックス	
20				+> (>)/ = =	1	I.	I.
±				お弁当の日	1		
	昼食	御飯	白米(国産)	鶏むね肉(熊本)	レモン果汁、玉ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、塩	エネルギー 487 kg
月		鶏のレモン焼き	油、片栗粉、砂糖	水煮大豆(国産)	人参(長崎)、コーン(アメリカ)	淡口しょうゆ	たんぱく質 24.5 g
		大豆サラダ	マヨネーズ(卵 含む)	いりこ	キャベツ(愛知)、えのき(長野)	コンソメ	脂 質 15.1 g
	L	スープ			もやし(静岡)、ブロッコリー(エクアドル)		カルシウム 239 m
	午後	牛乳		牛乳			
		コーンフレーク	コーンフレーク				
	昼食	冷やしうどん	うどん	豚もも肉(鹿児島)、油揚げ		みりん、塩	エネルギー 423 k
火		ほうれん草のお浸し		カットわかめ(中国)	ほうれん草(ミャンマー)、もやし(静岡)	かつお・昆布だし汁	たんぱく質 19.2 g
		がんもの含め煮	砂糖	がんもどき	人参 (長崎)	濃口しょうゆ、みりん	脂 質 11.1 g
				いりこ			カルシウム 178 m
	午後		()((C) +)			## 1	
		鮭わかめおにぎり	白米(国産)			鮭わかめご飯の素	
	昼食		白米(国産)	カットわかめ(中国)	いんげん(タイ)、しょうが(中国)	濃口しょうゆ	エネルギー 405 kg
水		厚揚げ中華煮	砂糖		大根(長崎)、たけのこ(中国)、ねぎ(兵庫)	みりん、和風だしの素	たんぱく質 18.2 g
		キャベツのごま和え	ごま油	かつお節、白ごま	キャベツ(愛知)、人参(長崎)	中華だしの素、塩	脂 質 10.8 g
	午後	わかめスープ		いりこ	玉ねぎ(兵庫)、コーン(アメリカ)		カルシウム 168 m
		豆乳プリン	砂糖	豆乳	粉末寒天		
25	昼食		白米(国産)	みそ、おから(アメリカ)	もやし(静岡)、絹さや(中国)	塩	エネルギー 357 kg
木		焼きたらのもやしあんかけ		たら(ノルウェー)	人参(長崎)、ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、料理酒	たんぱく質 17.3 g
		卯の花	糸コンニャク、砂糖	ちくわ、油揚げ	大根(長崎)、ほうれん草(ミャンマー)	かつお・昆布だし汁	脂 質 5.5 g
		みそ汁		いりこ			カルシウム 165 m
	午後	お茶		フルーチェ(いちご)			1
	こがな	フルーチェ		牛乳			
26	昼食	ハヤシライス	白米(国産)、油	豚もも肉(鹿児島)	玉ねぎ(兵庫)、グリンピース(インド)	ハヤシルゥ、ケチャップ	エネルギー 533 kc
金		スパゲティサラダ	マヨネーズ (卵 含む)	いりこ	人参(長崎)、コーン(アメリカ)	コンソメ	たんぱく賀 15.4 g
		すいか	スパゲッティ		スイカ(鳥取・長崎)、きゅうり(高知)		脂 質 17.0 g
	<u></u>		じゃが芋 (北海道)		ブロッコリー(エクアドル)		カルシウム 66 m
	午後					Co Alle in	
	かかつ	うどんスナック(さとう)	うどん、砂糖、油				
27				お弁当の日	ماهم (SS SW	
<u>土</u>	-	<i>/</i> ተበል፫	カル (同立)			 神口 こは ご	T
	昼食		白米(国産)	木綿豆腐、みそ、油揚げ	ほうれん草(ミャンマー)	濃口しょうゆ、酢	エネルギー 506 kg
月		白身魚のフライ	油、タルタルソース(卵 含む)	白身魚フライ	人参(長崎)、切干大根(宮崎)	かつお・昆布だし汁	たんぱく質 17.8 g
		ほうれん草と切干大根の和え物	砂糖	ちくわ、カットわかめ(中国)	玉ねぎ(兵庫)		脂 質 15.4 g
	ケ ※	みそ汁		いりこ		1	カルシウム 280 m
	午後	午乳 手作りりんごゼリー	砂糖	牛乳	りんごジューフ 料土宝工		
30	昼食		白米(国産)	赤みそ、みそ	りんごジュース、粉末寒天 なす(高知)、ねぎ(兵庫)、しょうが(中国)	料理酒、中華だしの素	エネルギー 544 k
火火	K	神政 茄子入りマーボー豆腐	ごま油、片栗粉	鶏ひき肉 (熊本)	もやし(静岡)、キャベツ(愛知)	科 生	エネルキー 544 Ki たんぱく質 23.1 g
^		春雨サラダ	春雨、砂糖	木綿豆腐	玉ねぎ(兵庫)、人参(長崎)	かつお・昆布だし汁	脂 質 18.1 g
		すまし汁	ם וויע יניון ם	小 神 立 肉 カットわかめ (中国)、いりこ	五位(六年)、八多(区間)	塩	加 貝 16.1 g カルシウム 319 m
	午後			牛乳		-ш	חל כאוני וו
		シュガートースト	食パン(乳含む)、砂糖	無塩バター(乳含む)			
31		親子丼	白米(国産)	たまご(香川)、細切のり	玉ねぎ(兵庫)、ねぎ(兵庫)	濃口しょうゆ、みりん	エネルギー 492 k
水		キャベツのごま酢あえ	砂糖	白ごま、鶏もも肉(熊本)	キャベツ(愛知)、人参(長崎)	酢、塩	たんぱく質 21.2 g
- `		みそ汁		木綿豆腐、みそ	ほうれん草 (ミャンマー)	かつお・昆布だし汁	脂質12.6 g
		====		いりこ	,		カルシウム 136 m
	午後	お茶				コンソメ、カレー粉	1
	おやつ	カレーピラフ	白米(国産)	ウインナー	人参(長崎)、玉ねぎ(兵庫)	塩、こしょう	
_	/Т г	ウクシャンは到日のユネオ	- D =V	木はヨーグルトになります。	***	•	•

[|] おやっ | カレーピラフ | 白米(国産) | ウインナー | *午前のおやつは乳児のみです。月・水・金は牛乳、火・木はヨーグルトになります。

^{*}都合により 給食内容が変更になることがあります。

^{*}天候や仕入れ先の入荷状況によって表記の原産地とは異なる産地から食材を入荷することがあります。