



献立表



昼食	12月	3色食品群			アレルギー (乳・卵・小麦・ 落花生・そば・ ふひ・かた)	エネルギー 3～5歳 栄養価		エネルギー 1～2歳 栄養価		おやつ
		熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整える		エネルギー kcal	たんぱく質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
1	火	ご飯 白糸カラの洋風照り焼き かぼちゃの福田煮 みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯・バター・砂糖 小麦粉・焼ふ・油	シロイトクラ・油揚げ	えのき茸・かぼちゃ ピーマン・りんご・玉ねぎ 枝豆	乳・小麦	396 13.3 9.3 62.9 0.8	297 10.0 7.0 47.2 0.6	フレッシュ トースト 牛乳	
2	水	ご飯 鶏肉と白菜の中華煮 もやしとほうれん草の和え物 みそ汁	ごま油・ご飯・じゃが芋 砂糖・片栗粉	鶏肉	ごぼう・パプリカ赤 ほうれん草・もやし・人参 白菜	小麦	351 12.1 8.3 54.5 1.2	263 9.1 6.2 40.9 0.9	アメリカン ドック 牛乳	
3	木	スバゲティオボリタン キャベツのツナ炒め みるくスープ	さつま芋・スバゲティ バター・砂糖・片栗粉 油	ツナフレーク缶・牛乳 鶏肉	キャベツ・コーン・ピーマン 玉ねぎ	乳・小麦	356 12.0 12.4 48.4 1.0	267 9.0 9.3 36.3 0.8	スイート ポテ 牛乳	
4	金	ハヤシライス マゼドアンサラダ フルーツ(バナナ)	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ 砂糖・油	豚肉	カットマトバック グリーンピース・バナナ 玉ねぎ・人参	卵・小麦	423 12.1 12.1 66.7 1.1	325 9.1 9.1 50.0 0.8	おせんべい &クッキー 牛乳	
5	土	ポーカレールライス きゅうりとコーンのサラダ フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・油 砂糖	豚肉・牛乳	きゅうり・コーン・りんご 玉ねぎ・人参	乳・小麦	414 12.2 10.4 65.9 1.4	311 9.2 7.8 49.4 1.1	おせんべい 牛乳	
7	月	ご飯 千草玉子焼き 春雨サラダ みそ汁 フルーツ(バナナ)	ごま・ごま油・ご飯・砂糖 春雨・油	玉子・鶏肉・豆腐	コーン・パナップル缶 ひじき・ブロッコリー 玉ねぎ・白菜	卵・小麦	438 14.0 13.7 61.3 1.0	329 10.5 10.3 46 0.8	ポテト フライ 牛乳	
8	火	鉄分強化しゆりかごご飯 白糸カラのおろし煮 小松菜の玉子炒め みそ汁 フルーツ(みかん)	ごま油・ご飯・砂糖・焼ふ 片栗粉・油	シロイトクラ・玉子	みかん・ワカメ・小松菜 人参・水菜・大根	卵・小麦	344 12.8 7.7 54.0 1.3	258 9.6 5.8 40.5 1.0	フレッシュ トースト 牛乳	
9	水	鶏肉と玉子のあったかそうめん さつま芋のごまがらめ フルーツ(バナナ)	ごま・さつま芋・ソーメン 砂糖・小麦粉・片栗粉 油	玉子・鶏肉	しめじ・バナナ・人参 白菜・万能ねぎ	卵・小麦	353 12.6 8.4 55.0 2.3	265 9.5 6.3 41.3 1.7	アメリカン ドック 牛乳	
10	木	ご飯 とり団子の煮込み きゅうりとわかめのツナ和え すまし汁	ごま油・ご飯・砂糖	ツナフレーク缶・玉子 鶏肉・粉豆腐	インゲン・キャベツ きゅうり・ごぼう・ワカメ 人参・生姜	卵・小麦	359 14.6 10.8 48.8 1.1	269 11.0 8.1 36.6 0.8	スイート ポテト 牛乳	
11	金	ご飯 鮭のクリームシチュー 缶で豚とチンゲン菜のきょうりめ和え フルーツ(バナナ)	ご飯・バター・砂糖・油	鮭・豚肉	チンゲン菜・バナナ パプリカ赤・玉ねぎ・人参	乳・小麦	373 15.4 9.6 53.4 0.8	280 11.6 7.2 40.1 0.6	おせんべい &クッキー 牛乳	
12	土	豚丼 ほうれん草とコーンのごま和え みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯・油・砂糖・ごま	豚肉	玉ねぎ・キヌサヤ ほうれん草・人参 コーン・大根・長ねぎ オレンジ	乳・小麦	353 14.7 7.9 54.2 1.2	265 11.0 5.9 40.7 0.9	おせんべい 牛乳	
14	月	ポーカレールライス キャベツとわかめのごまマヨサラダ フルーツ(オレンジ)	ごま・ご飯・じゃが芋 マヨネーズ・砂糖・油	牛乳・豚肉	オレンジ・キャベツ・ワカメ 玉ねぎ・人参	乳・卵・小麦	435 12.8 13.3 64.8 1.6	326 9.6 10.0 48.6 1.2	ポテト フライ 牛乳	

昼食	12月	3色食品群			アレルギー (乳・卵・小麦・ 落花生・そば・ ふひ・かた)	エネルギー 3～5歳 栄養価		エネルギー 1～2歳 栄養価		おやつ
		熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整える		エネルギー kcal	たんぱく質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
15	火	ご飯 白糸カラの洋風照り焼き かぼちゃの福田煮 みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯・バター・砂糖 小麦粉・焼ふ・油	シロイトクラ・油揚げ	えのき茸・かぼちゃ ピーマン・りんご・玉ねぎ 枝豆	乳・小麦	396 13.3 9.3 62.9 0.8	297 10.0 7.0 47.2 0.6	フレッシュ トースト 牛乳	
16	水	ご飯 鶏肉と白菜の中華煮 もやしとほうれん草の和え物 みそ汁	ごま油・ご飯・じゃが芋 砂糖・片栗粉	鶏肉	ごぼう・パプリカ赤 ほうれん草・もやし・人参 白菜	小麦	351 12.1 8.3 54.5 1.2	263 9.1 6.2 40.9 0.9	アメリカン ドック 牛乳	
17	木	スバゲティオボリタン キャベツのツナ炒め みるくスープ	さつま芋・スバゲティ バター・砂糖・片栗粉 油	ツナフレーク缶・牛乳 鶏肉	キャベツ・コーン・ピーマン 玉ねぎ	乳・小麦	356 12.0 12.4 48.4 1.0	267 9.0 9.3 36.3 0.8	スイート ポテ 牛乳	
18	金	ハヤシライス マゼドアンサラダ フルーツ(バナナ)	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ 砂糖・油	豚肉	カットマトバック グリーンピース・バナナ 玉ねぎ・人参	卵・小麦	423 12.1 12.1 66.7 1.1	325 9.1 9.1 50.0 0.8	おせんべい &クッキー 牛乳	
19	土	ご飯 クリームシチュー ツナサラダ フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・油	鶏肉 ツナフレーク缶	玉ねぎ・人参・ブロッコリー コーン・キャベツ・りんご	乳・小麦	487 15.4 16.7 66.1 1.5	365 11.8 12.5 49.8 1.1	おせんべい 牛乳	
21	月	ご飯 千草玉子焼き 春雨サラダ みそ汁 フルーツ(バナナ)	ごま・ごま油・ご飯・砂糖 春雨・油	玉子・鶏肉・豆腐	コーン・パナップル缶 ひじき・ブロッコリー 玉ねぎ・白菜	卵・小麦	438 14.0 13.7 61.3 1.0	329 10.5 10.3 46 0.8	ポテト フライ 牛乳	
22	火	鉄分強化しゆりかごご飯 白糸カラのおろし煮 小松菜の玉子炒め みそ汁 フルーツ(みかん)	ごま油・ご飯・砂糖・焼ふ 片栗粉・油	シロイトクラ・玉子	みかん・ワカメ・小松菜 人参・水菜・大根	卵・小麦	344 12.8 7.7 54.0 1.3	258 9.6 5.8 40.5 1.0	フレッシュ トースト 牛乳	
23	水	クリスマス雪だるまハヤシ 海老フライ マカロニサラダ フルーツ(オレンジ)	ご飯・バター・パン粉 マカロニ・小麦粉・油 マヨネーズ・砂糖	鶏肉・海老・玉子	ハセリ・オレンジ・玉ねぎ 人参	乳・卵・小麦	435 11.4 11.3 70.3 1.1	326 8.6 8.5 52.7 0.8	クリスマス ケーキ 牛乳	
24	木	ご飯 とり団子の煮込み きゅうりとわかめのツナ和え すまし汁	ごま油・ご飯・砂糖	ツナフレーク缶・玉子 鶏肉・粉豆腐	インゲン・キャベツ きゅうり・ごぼう・ワカメ 人参・生姜	卵・小麦	359 14.6 10.8 48.8 1.1	269 11.0 8.1 36.6 0.8	スイート ポテト 牛乳	
25	金	ご飯 鮭のクリームシチュー 缶で豚とチンゲン菜のきょうりめ和え フルーツ(バナナ)	ご飯・バター・砂糖・油	鮭・豚肉	チンゲン菜・バナナ パプリカ赤・玉ねぎ・人参	乳・小麦	373 15.4 9.6 53.4 0.8	280 11.6 7.2 40.1 0.6	おせんべい &クッキー 牛乳	
26	土	ポーカレールライス きゅうりとコーンのサラダ フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・油 砂糖	豚肉・牛乳	きゅうり・コーン・りんご 玉ねぎ・人参	乳・小麦	414 12.2 10.4 65.9 1.4	311 9.2 7.8 49.4 1.1	おせんべい 牛乳	

※3色食品群は食品中に含まれる栄養素を見た目で分かりやすくする為の目安です。
※香辛料や正油・みそなどの調味料は3色食品群に分類されない為、記載しておりません。
※都合により、献立を変更する場合がございます。

給与栄養目標量		当月平均 給与栄養量			
年齢	エネルギー/たんぱく質/脂質/塩分	エネルギー-kcal	たんぱく質g	脂質g	塩分g
3～5歳	390/16.1/10.8/57.0/1.1未満	395	14.5	11.0	57.4
1～2歳	285/11.8/7.9/41.7/0.8未満	296	10.9	8.2	43.0

