

令和6年7月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1・29(月)	2(火)・17(水)	3(水)・18(木)	4(木)・31(水)	5(金)	6・20(土)	8・22(月)	9(火)・24(水)
10時	●牛乳 ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●牛乳 ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●ヤクルト ■たべっこベイビービスケット 2個	●牛乳 ■野菜スティック 1本	●牛乳 ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個
昼	ごはん(かつおふりかけ) 肉うどん きゃべつとハムのソテー	ごはん(しそふりかけ) 魚のサクサク焼 煮びたし みそ汁	ごはん(かつおふりかけ) 豚肉となすのしょうが煮 みそ汁	夏野菜のカレーライス きゃべつの甘酢煮	炊き込みずし 星のコロッケ ブロッコリーの煮びたし すまし汁	ごはん 豆腐のソースいため じゃが芋のスープ	超熟ロール カレーパスタ とうがんの煮物	ごはん(かつおふりかけ) 鮭のみそマヨ焼 煮びたし ベーコンのスープ
3時	●牛乳 焼ふのラスク	●牛乳 ▲メロン ■ミレービスケット ノンフライ 2枚	●牛乳 ピザトースト	●牛乳 ▲りんごゼリー ■おから入り揚げあられ 1/2袋	茶 ●ヨーグルト ■星たべよ(しお味) 1枚 フルーツ盛り合わせ	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■クラシカル 2枚	●牛乳 大豆ミートドリア	▲アップルジュース 100ml 枝豆のパンケーキ
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 水 60.00 かつおふりかけ 0.50 ■干しうどん 30.00 ●牛肉(1×1cm) 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(濃) 4.00 しょうゆ(淡) 3.00 水 180.00 だし昆布 0.30 けずりぶし 5.50 ▲きゃべつ 50.00 ▲人参 10.00 ●ロースハム 10.00 ▲ホールコーン 10.00 ■マヨドレ 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 — 手作りおやつ — ■焼ふ 7.00 ■バター 7.00 ■黒砂糖 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●カラスガレイ・冷50g 50.00 塩 0.10 ウスターソース 1.70 ■マヨドレ 1.70 ■米パン粉 8.00 ■キャノーラ油 1.00 ●焼豚 5.00 ▲小松菜 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.40 だし汁 15.00 ●豚肉(1×1cm) 10.00 ▲とうがん 30.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.50 ●豚肉 25.00 ▲なす 30.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲土しょうが(汁) 1.00 だし汁 7.50 しょうゆ(濃) 2.60 酒 1.50 ■砂糖 1.80 ▲三度豆 2.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲ちんげん菜 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■耳なし超熟食パン(8枚切) 1/2枚 トマトケチャップ 4.00 ▲ピーマン 4.00 ▲トマト(g) 16.00 ●ピザ用チーズ 10.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 鶏もも肉(2×2cm) 40.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲ズッキーニ 15.00 ▲なす 10.00 ▲赤パプリカ 10.00 ■キャノーラ油 1.00 塩 少々 水 120.00 カレーフレーク 18.00 ●焼竹輪 10.00 ▲きゃべつ 45.00 ▲人参 5.00 ■砂糖 1.00 米酢 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ■ピーマン 5.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ちんげん菜 5.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ▲すいか 60.00 ▲パイン缶詰 2個 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 55.00 水 77.50 だし昆布 2.00 ▲人参 10.00 ▲ホールコーン 5.00 ▲干しいたけ 1.00 ●ちりめんじゃこ 3.00 米酢 5.00 ■砂糖 3.50 塩 0.50 ●星のコロッケ(冷) 1・1個 ■なたね揚げ油 5.00 ▲ブロッコリー 25.00 ▲人参 5.00 本みりん 0.40 しょうゆ(淡) 1.20 だし汁 15.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ■ピーマン 5.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ちんげん菜 5.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ▲すいか 60.00 ▲パイン缶詰 2個 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豆腐 35.00 ●牛肉 25.00 しょうゆ(濃) 1.00 酒 1.25 ▲きゃべつ 20.00 ▲小松菜 15.00 ▲人参 15.00 オイスターソース 1.50 しょうゆ(濃) 1.70 ■砂糖 0.30 水 1.00 ■キャノーラ油 0.30 ■じゃが芋 30.00 ●わかめ 0.50 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 ▲とうがん 80.00 ●豚肉 10.00 ▲ちんげん菜 5.00 ■キャノーラ油 適量 ■砂糖 1.00 本みりん 1.00 しょうゆ(淡) 3.00 酒 1.00 だし汁 30.00 ■かたくり粉 1.00 水 2.00 — 手作りおやつ — ■米 16.00 水 24.00 ●粒状大豆たんぱく 3.60 熱湯 36.00 ▲玉ねぎ 15.00 ■キャノーラ油 1.00 ■上新粉 1.00 トマトケチャップ 3.20 ウスターソース 1.80 しょうゆ(濃) 0.90 ■砂糖 0.10 水 8.00 ▲グリーンピース(冷) 2.00 ●ピザ用チーズ 5.00 シリコンケース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●生鮭(冷)角切 50.00 ■マヨドレ 3.50 本みりん 1.50 ●みそ 1.50 ■砂糖 1.00 シリコンケース 1枚 ▲きゃべつ 40.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 12.00 ●ベーコン 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 30.00 ▲むき枝豆(冷) 10.00 塩 0.05 水 適量 ■キャノーラ油 1.00 	

10時は1歳児だけです。
 材料の分量は3～5歳児分で、0～2歳児は3～5歳児の約80%です。
 材料の分量の単位は「g」です。

10時と3時の牛乳は、
 ・10時……1～2歳児100ml
 ・3時……1～2歳児100mlです。
 3時のヨーグルト・ゼリーは、1個です。

	10(水)・25(木)	11(木)・23(火)	12・26(金)	13・27(土)	16(火)	19(金)・30(火)
10時	●牛乳 ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●ヤクルト ■たべっこベイビー ビスケット 2個	●牛乳 ■野菜スティック 1本	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個	19日 ヤクルト 30日 牛乳 ■たべっこベイビー ビスケット 2個
昼	超熟ロール 鶏肉のソースから揚げ ゆで野菜の マヨドレ添え ツナときゃべつのスープ	ごはん かぼちゃと肉の いため煮 みそ汁	ごはん(しそふりかけ) 牛肉のスープ 切干シソテー	すき焼丼 みそ汁	ごはん 鶏肉の香味焼 かぼちゃの含め煮 すまし汁	豚丼 とうがんのスープ
3時	●牛乳 ▲すいか ■おから入り揚げあられ 1/2袋	●牛乳 ▲やさいゼリー 2個 ■ミレービスケット ノンフライ 2枚	●牛乳 ココア蒸しパン	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■クラシカル 2枚	茶 ●ヨーグルト ■星たべよ(しお味) 1枚 フルーツ盛り合わせ	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■ふわふわチップ (じゃがいも味) 4g
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	■超熟ロール 1個 「●鶏もも肉・20gカット 60.00 ウスターソース 4.50 トマトケチャップ 1.30 ■上新粉 4.00 ■かたくり粉 4.00 ■なたね揚げ油 6.00 「■じゃが芋 20.00 ▲ブロッコリー 20.00 塩 少々 ■マヨドレ 5.00 ●シーチキン缶 5.00 ▲きゃべつ 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 しょうゆ(淡) 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80	■米 60.00 水 90.00 ▲かぼちゃ 70.00 ●豚肉 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 2.50 しょうゆ(濃) 2.50 しょうゆ(淡) 2.00 だし汁 30.00 ▲三度豆 3.00 ■焼ふ 2.00 ▲大根 10.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 「水 180.00 けずりぶし 5.50	■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●牛肉(1×1cm) 20.00 ●豆腐 30.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲人参 10.00 ▲土しょうが(汁) 0.30 ▲ねぎ 3.00 しょうゆ(淡) 4.50 しょうゆ(濃) 1.50 酒 2.00 塩 0.10 水 180.00 「けずりぶし 5.50 ●ロースハム 5.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲切干大根 5.50 ▲ちんげん菜 5.00 ■キャノーラ油 適量 「トマトケチャップ 4.50 ウスターソース 1.20 塩 少々 — 手作りおやつ — 「小麦粉 20.00 純ココア 2.00 ベーキングパウダー 1.60 ■砂糖 7.20 塩 0.10 水 20.00 「■キャノーラ油 4.00 ホイルクース 1枚	「■米 60.00 水 90.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 20.00 糸こんにゃく 10.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲長ねぎ 3.00 ■キャノーラ油 1.50 ■砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 5.40 ●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 5.40 「水 150.00 けずりぶし 4.60	■米 60.00 水 90.00 ●鶏もも肉・20gカット 60.00 「▲ねぎ 1.00 ●みそ 3.50 本みりん 4.50 「■キャノーラ油 0.40 ●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 60.00 ■砂糖 1.70 しょうゆ(濃) 1.40 しょうゆ(淡) 0.90 水 35.00 「けずりぶし 1.10 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.50 「水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ▲すいか 60.00 ▲パイン缶詰 2個	「■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 36.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲ちんげん菜 12.00 ▲えのきたけ 12.00 ▲人参 10.00 ▲ねぎ 1.00 ■キャノーラ油 2.40 ▲土しょうが 0.12 「しょうゆ(濃) 3.60 酒 2.40 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ▲とうがん 30.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 4.60 「水 150.00 けずりぶし 4.60
	【食品名の印について】 食品名の左側に付いている印は、 ■……熱や力となるもの ●……血や肉となるもの	★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。		★離乳の完了(12~18か月頃)は、0~2歳児食を必要に応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。また、果物については一部変更する場合があります。		3時に使用している果物の量は メロン 40g すいか 48g *ヨーグルトの時など、組み合わせにより、