

令和6年8月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1(木)・20(火)	2(金)	3(土)	5・19(月)	6(火)・28(水)	7(水)・27(火)	8・22(木)	9(金)
10時	●牛乳 ■小魚家族 1枚	●ヤクルト ■マンナ 2枚	●牛乳 ■野菜入りそふとせん 2枚	●牛乳 ■たべっ子ベイベー ビスケット 2個	●牛乳 ■小魚家族 1枚	●牛乳 ■ミレービスケット ・ノンフライ 2枚	●牛乳 ■リッツ 1枚	●ヤクルト ■マンナ 2枚
昼	超熟ロール 鶏肉のたつた揚げ 蒸し野菜の マヨドレ添え すまし汁	ごはん 煮魚 ちんげん菜の いため物 みそ汁	ごはん(しそふりかけ) ポークビーンズ みそ汁	ごはん 豚肉とゴーヤ のみそいため ベーグドポテト すまし汁	ごはん 鶏肉の バーベキューソース 煮びたし みそ汁	ごはん 中国風五目煮込み 野菜のスープ	ごはん(かつおふりかけ) とうがんのスープ ポテトのピザ風	梅ごはん 鮭のおろし焼 煮びたし みそ汁
3時	●牛乳 ▲ブルーベリーゼリー ■カリポテミニ 1/2袋 20日 ▲梨 ■全粒粉クラッカー 2枚	●牛乳 枝豆の蒸しパン	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■おから入り 揚げあられ 1/2袋	▲野菜ジュース 100ml ちんすこう(黒糖)	●牛乳 ▲すいか 28日 ▲ブルーベリーゼリー ■全粒粉クラッカー 2枚	●牛乳 シュガートースト	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■鉄塩せん 1枚	●牛乳 ▲みかんゼリー ■全粒粉クラッカー 2枚
昼と3時 (手作りおやつ) の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1個 「●鶏もも肉・20gカット 60.00 「しょうゆ(濃) 2.50 「酒 1.20 ■かたくり粉 7.20 ■なたね揚げ油 6.00 「▲きゃべつ 40.00 「塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ▲大根 20.00 ▲玉ねぎ 15.00 ●わかめ 0.50 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 20.00 塩 0.05 水 適量 ■キャノーラ油 1.00 ▲むき枝豆(冷) 10.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●カラスガレイ・冷60g 1切 ■砂糖 1.30 しょうゆ(濃) 2.60 水 17.00 ●牛肉 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲ちんげん菜 40.00 ■キャノーラ油 1.00 「■砂糖 0.75 「しょうゆ(濃) 1.50 ●ベーコン 5.00 ▲なす 20.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 6.50 「水 180.00 「けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキックス粉 20.00 塩 0.05 水 適量 ■キャノーラ油 1.00 ▲むき枝豆(冷) 10.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●大豆(缶)ドライ 10.00 「●豚肉 20.00 「■じゃが芋 35.00 「▲人参 15.00 「▲玉ねぎ 25.00 「■キャノーラ油 2.00 「水 40.00 「けずりぶし 1.20 「■砂糖 2.00 「しょうゆ(濃) 1.70 「トマトケチャップ 8.50 「ウスターソース 1.70 ■焼ふ 2.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 「水 180.00 「けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■小麦粉 18.00 ■黒砂糖 6.50 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 25.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲黄パプリカ 10.00 ▲人参 10.00 ▲にがうり 5.00 ■キャノーラ油 0.50 「●みそ 2.30 「酒 2.00 「しょうゆ(濃) 0.70 「■砂糖 1.60 ■フライドポテト冷 30.00 塩 少々 ■焼ふ 2.00 ▲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 — ■小麦粉 18.00 ■黒砂糖 6.50 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●鶏もも肉・20gカット 60.00 塩 0.10 「▲にんにく 0.10 「▲土しょうが 0.10 「しょうゆ(濃) 2.00 「クッキングワイン(赤) 1.00 「■リンゴジャム 3.00 「■キャノーラ油 1.00 ▲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 ■じゃが芋 30.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲ねぎ 1.00 ●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 (6枚切) 1/2枚 「■バター 4.00 「■砂糖 2.40 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 20.00 「酒 1.00 「しょうゆ(濃) 0.50 ▲なす 20.00 ▲カットトマト 10.00 ■じゃが芋 30.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲人参 10.00 ▲土しょうが 0.20 ■キャノーラ油 1.30 ▲グリーンピース(冷) 2.00 「水 26.00 「けずりぶし 0.80 ■砂糖 1.70 しょうゆ(濃) 2.60 塩 0.10 「かたくり粉 1.00 「水 2.00 ●シーチキン缶 5.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80 — 手作りおやつ — ■耳なし超熟食パン (6枚切) 1/2枚 「■バター 4.00 「■砂糖 2.40 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.50 ▲とうがん 30.00 ●豚肉 15.00 ●豆腐 15.00 ▲人参 10.00 ▲干しいたけ 0.50 ▲ちんげん菜 10.00 水 170.00 ブイヨン(無添加) 0.70 しょうゆ(淡) 3.10 酒 2.40 塩 少々 ▲土しょうが(汁) 0.20 ■ごま油 0.10 「■細切りポテト(冷) 40.00 「▲玉ねぎ 13.00 「▲ピーマン 4.00 「●ポークウィンナー 4.00 「■キャノーラ油 1.70 「トマトケチャップ 4.80 ●ピザ用チーズ 7.00 ▲かぼちゃ 30.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 「水 180.00 「けずりぶし 5.50 	

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。

【食品名の印について】
 食品名の左側についている印は、
 ■……熱や力となるもの
 ●……血や肉となるもの
 ▲……体の調子をととのえるもの です。

	10・24(土)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)	21(水)	23(金)
10時	●牛乳 ■野菜家族 1枚	●牛乳 ■たべっ子ペイパー ビスケット 2個	●牛乳 ■ミレービスケット ・ノンフライ 2枚	●牛乳 ■リッツ 1枚	●ヤクルト ■マンナ 2枚	●牛乳 ■野菜家族 1枚	●牛乳 ■ミレービスケット ・ノンフライ 2枚	●ヤクルト ■マンナ 2枚
昼	ハヤシライス 野菜いため	スパゲティ ミートソース風 じゃが芋のスープ	ごはん(かつおふりかけ) コーンチャウダー いそ煮	ごはん(しそふりかけ) 大豆のケチャップ いため煮 みそ汁	カレーライス 切干大根の煮物	ごはん(かつおふりかけ) 肉と野菜のスープ 肉じゃが	ごはん 五目いため みそ汁	ごはん 煮魚 ちんげん菜の いため物 みそ汁
3時	●牛乳 ▲パイン缶 4個 ■おから入り 揚げあられ 1/2袋	●牛乳 ホットケーキ	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■全粒粉クラッカー 2枚	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■ぱりんこ(のりしお) 2枚	●牛乳 フルーツ盛り合わせ	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■おから入り 揚げあられ 1/2袋	●牛乳 ▲りんごゼリー ■鉄塩せん 1枚	●牛乳 枝豆の蒸しパン
昼と3時 (手作りおやつ) の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ┌ 米 60.00 └ 水 90.00 ┌ 牛肉 20.00 └ 人参 20.00 └ 玉ねぎ 40.00 └ キャノーラ油 適量 ▲マッシュルーム缶 5.00 水 120.00 ハヤシルー 15.00 塩 少々 ▲きゃべつ 40.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲きゅうり 5.00 ▲ホールコーン 5.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(濃) 1.00 オイスターソース 1.20 	<ul style="list-style-type: none"> ■スパゲティ 40.00 ┌ 粒状大豆たんぱく 10.00 └ 熱湯 100.00 ▲玉ねぎ 37.00 ▲人参 30.00 ■キャノーラ油 3.00 ■上新粉 3.60 水 36.00 けずりぶし 1.10 しょうゆ(濃) 3.60 トマトケチャップ 12.70 ウスターソース 6.70 ■砂糖 0.36 ■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 — 手作りおやつ — ┌ ケーキミックス粉 30.00 └ メープルシロップ 5.00 ■キャノーラ油 1.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 └ 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●鮭 缶詰(水煮) 15.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 15.00 ■じゃが芋 40.00 ■キャノーラ油 1.00 水 120.00 ブイヨン(無添加) 1.50 ▲コーン缶・クリーム 30.00 塩 0.10 ■上新粉 2.00 ┌ 水 6.00 └ ●豆乳(無調整) 40.00 ●ひじき 3.50 ▲人参 6.00 ▲干しいたけ 1.00 ■キャノーラ油 1.20 ■砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.70 ┌ 水 22.00 └ けずりぶし 0.70 ▲小松菜 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 └ 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●大豆(缶)ドライ 10.00 ┌ ●シーチキン缶 20.00 └ ■じゃが芋 40.00 ▲人参 20.00 ▲玉ねぎ 30.00 └ ■キャノーラ油 2.00 └ 水 40.00 けずりぶし 1.20 ■砂糖 1.60 しょうゆ(濃) 1.36 トマトケチャップ 6.80 ウスターソース 1.36 ■焼ふ 2.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 ┌ 水 180.00 └ けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ┌ 米 60.00 └ 水 90.00 ●豚肉 20.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 30.00 ■じゃが芋 35.00 ■キャノーラ油 0.50 水 150.00 カレールー 18.00 塩 少々 ▲切干大根 7.00 ▲人参 5.00 ▲干しいたけ 0.50 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 1.80 しょうゆ(濃) 1.30 しょうゆ(淡) 1.00 ┌ 水 40.00 └ けずりぶし 1.20 — 手作りおやつ — ▲パイン缶詰 2個 ▲みかん缶詰 1個 ▲りんご 1個 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 └ 水 90.00 かつおふりかけ 0.50 ●鶏もも肉(1×1cm) 20.00 ■はるさめ 3.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲小松菜 5.00 しょうゆ(淡) 6.00 ┌ 水 180.00 └ けずりぶし 5.50 ●牛肉 10.00 ■じゃが芋 65.00 ▲玉ねぎ 10.00 ■砂糖 2.80 しょうゆ(濃) 1.80 しょうゆ(淡) 1.60 だし汁 24.00 ●ベーコン 5.00 ▲じゃが芋 30.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 6.50 ┌ 水 180.00 └ けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 └ 水 90.00 ●豚肉 30.00 ┌ 酒 0.60 └ しょうゆ(濃) 0.60 ▲人参 12.00 ▲たけのこ(水煮) 8.00 ▲きゃべつ 28.00 ▲ちんげん菜 8.00 ■はるさめ 3.00 ■キャノーラ油 0.80 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 3.60 ●ベーコン 5.00 ▲じゃが芋 30.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 6.50 ┌ 水 180.00 └ けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ┌ 小麦粉 15.00 └ ベーキングパウダー 1.20 ■砂糖 5.40 塩 0.07 ┌ 水 適量 └ ■キャノーラ油 3.00 ▲むき枝豆(冷) 10.00 	
<p>★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。</p> <p>★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。</p>			<p>3時に使用している果物の量は 梨 1/6個 すいか 48g りんご(電子レンジで温めます) 1/6個</p> <p>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、量が異なることもあります。</p>					

	26(月)	29(木)	30(金)
10時	●牛乳 ■たべっ子ペイビー ビスケット 2個	●牛乳 ■リッツ 1枚	●ヤクルト ■マンナ 2枚
昼	スパゲティ ミートソース風 すまし汁	ごはん カレースープ 切干大根の煮物	梅ごはん 鮭のおろし焼 煮びたし みそ汁
3時	●牛乳 ホットケーキ	茶 ●ヨーグルト フルーツ盛り合わせ ■鉄塩せん 1枚	●牛乳 ▲りんごゼリー ■ぱりんこ 2枚
昼と3時 (手作りおやつ の時の材料と量)	<ul style="list-style-type: none"> ■スパゲティ 40.00 ●粒状大豆たんぱく 10.00 熱湯 100.00 ▲玉ねぎ 37.00 ▲人参 30.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 3.00 ■上新粉 3.60 水 36.00 けずりぶし 1.10 しょうゆ(濃) 3.60 トマトケチャップ 12.70 ウスターソース 6.70 ■砂糖 0.36 ●ベーコン 3.00 ■じゃが芋 30.00 ▲ほうれん草 5.00 しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキミックス粉 30.00 ■メープルシロップ 5.00 ■キャノーラ油 1.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 15.00 ●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲なす 20.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲セロリー 2.00 ■キャノーラ油 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.50 カレーフレーク 8.00 トマトケチャップ 3.00 しょうゆ(濃) 1.00 塩 少々 ▲切干大根 7.00 ▲人参 5.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 5.00 ▲干しいたけ 0.50 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 1.80 しょうゆ(濃) 1.30 しょうゆ(淡) 1.00 水 40.00 けずりぶし 1.20 ▲小松菜 10.00 — 手作りおやつ — ▲梨 1/8個 ▲みかん缶詰 16.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ▲梅干し 3.00 ●生鮭(冷)角切 50.00 酒 0.50 ▲人参 10.00 ■マヨドレ 7.00 しょうゆ(濃) 0.50 ホイルケース 1枚 ●焼豚 5.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲ちんげん菜 10.00 ■砂糖 0.20 しょうゆ(濃) 1.20 だし汁 12.00 ●豆腐 30.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 水 180.00 けずりぶし 5.50