

令和6年10月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1(火)・16(水)	2(水)・31(木)	3(木)	4・25(金)	5(土)	7・21(月)	8(火)・23(水)	9(水)
10時	●牛乳 ■リッツ 1枚	●牛乳 ■むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■どうぶつビスケット 2個	●ヤクルト ■赤ちゃんせんべい 1枚	●牛乳 ■ソフトな小魚せん 2枚	●牛乳 ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳 ■リッツ 1枚	●牛乳 ■むらさきいもせんべい 1枚
昼	ごはん ぶりの照り焼 煮びたし みそ汁	ごはん(かつおふりかけ) 西京煮 すまし汁	超熟ロール かぼちゃのコロッケ ゆで野菜の マヨドレ添え すまし汁	ごはん カレーチャンプル みそ汁	ごはん(しそふりかけ) じゃが芋と鶏肉の煮物 みそ汁	ごはん 五目うどん はくさいと豚肉の 甘酢煮	ごはん すき焼風煮 みそ汁	お弁当 おやつ・お茶・フォーク は園で用意します。
3時	●牛乳 アップルケーキ	●牛乳 ▲柿 ■セブーレ 1枚	茶 ●ヨーグルト ▲梨 ■国産野菜のかりんとう 7g	●牛乳 サータアンダギー	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■水族館のなかまたち 1袋	●牛乳 じゃこパフ	●牛乳 カレー蒸しパン	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■国産野菜のかりんとう 7g
昼と3時(手作りおやつの時)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●ぶり(冷)皮なし(80g) 1/2切 ▲土しょうが(汁) 1.00 しょうゆ(濃) 3.00 ■砂糖 0.80 本みりん 0.80 酒 1.00 ▲はくさい 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲切干大根 3.00 ▲ねぎ 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ▲りんご(g) 30.00 ■小麦粉 15.00 ベーキングパウダー 0.50 ■バター 11.00 ■砂糖 5.00 水 2.60 ホイルクース 1枚 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 ●鶏もも肉(1×1cm) 25.00 ■じゃが芋 50.00 糸こんにゃく 10.00 ▲人参 15.00 ▲ちんげん菜 15.00 だし汁 30.00 ●豆乳(無調整) 10.00 ●白みそ 8.00 ■砂糖 0.80 しょうゆ(淡) 1.20 塩 少々 ●焼豚 5.00 ▲生しいたけ 5.00 ▲もやし 10.00 ▲しょうゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1個 ▲かぼちゃ 50.00 ●ペーコン 20.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲もやし 5.00 ■小麦粉 適量 ■パン粉 7.00 ■なたね揚げ油 9.00 ▲きやべつ 40.00 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ▲えのきたけ 10.00 ●わかめ 0.30 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 12.00 ■小麦粉 12.00 ■砂糖 2.40 ■黒砂糖 3.30 ●卵 6.20 水 2.80 ■なたね揚げ油 4.80 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●豆腐 40.00 ●豚肉 15.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲もやし 15.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(濃) 0.50 カレーフレーク 3.20 湯 適量 ▲大根 20.00 ▲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 — ■焼ふ 2.00 ▲ちんげん菜 10.00 ●みそ 7.50 水 180.00 だし昆布 少々 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 40.00 水 60.00 干しうどん 30.00 ●油揚げ 7.00 ■砂糖 0.70 しょうゆ(濃) 0.70 だし汁 適量 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(濃) 4.00 しょうゆ(淡) 2.30 水 180.00 だし昆布 0.30 けずりぶし 5.50 ●豚肉 15.00 ▲はくさい 50.00 ▲人参 10.00 ▲干しいたけ 0.50 ■キャノーラ油 1.00 だし汁 15.00 しょうゆ(濃) 3.20 米酢 1.30 ■砂糖 0.90 ■かたくり粉 0.90 水 1.80 — 手作りおやつ — ■耳なし超熟食パン(6枚切) 1/2枚 ●ちりめんじゃこ 1.60 ●青粉 0.04 ■マヨドレ 6.40 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 20.00 ■焼ふ 1.50 糸こんにゃく 10.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 10.00 ▲人参 10.00 ▲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 ■じゃが芋 30.00 ●わかめ 0.30 ●みそ 6.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ケーキミックス粉 24.00 カレー粉 0.11 ■砂糖 1.60 ●ボークウインナー 8.00 水 16.00 ホイルクース 1枚 		
	<p>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。</p> <p>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。</p>							<p>【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。</p>

	10・24(木)	11(金)	22(火)	15(火)・28(月)	17(木)	18(金)・29(火)	12・19(土)	30(水)
10時	●牛乳 ■ どうぶつビスケット 2個	●ヤクルト ■ 赤ちゃんせんべい 1枚	●牛乳 ■ むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■ ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳 ■ むらさきいもせんべい 1枚	18日 ヤクルト 29日 牛乳 ■ どうぶつビスケット 2個	●牛乳 ■ ソフトな小魚せん 1枚	●牛乳 ■ 赤ちゃんせんべい 1枚
昼	超熟ロール かぼちゃのポタージュ 切干シソテー	さつま芋ごはん 魚のマヨ風味焼 煮びたし みそ汁	ごはん さばの揚げみそ煮 煮びたし すまし汁	ごはん みそラーメン 大根の煮物	超熟ロール さつま芋のコロッケ ゆで野菜の マヨドレ添え すまし汁	ごはん(しそふりかけ) ポトフ ジャーマンポテト風	ごはん(かつおふりかけ) しょうゆ味のスパゲティ スープ	ごはん(しそふりかけ) 魚のマヨ風味焼 煮びたし みそ汁
3時	●牛乳 ■ お米deいちごの スティック 1個	●牛乳 ココアパンケーキ	●牛乳 ▲ 柿 ■ 国産野菜のかりんとう 7g	●牛乳 ▲ みかん ■ 国産野菜のかりんとう 7g	茶 ●ヨーグルト ▲ りんご ■ セブーレ 1枚	●牛乳 かぼちゃのケーキ	●牛乳 ▲ バイン缶詰 4個 ■ 水族館のなかまたち 1袋	●牛乳 ココアパンケーキ
昼と3時 (手作りおやつの時) の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■ 超熟ロール 1個 ● 豚肉(1×1cm) 10.00 ● ベーコン 10.00 ▲ 玉ねぎ 40.00 ▲ 人参 20.00 ▲ かぼちゃ 40.00 ■ キャノーラ油 1.00 塩 0.50 水 125.00 ポークブイオン 1.75 ■ 上新粉 3.00 水 5.00 ● 豆乳クリーム 40.00 しょうゆ(濃) 0.80 ● シーチキン缶 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 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 55.00 水 82.50 塩 0.30 ■ さつま芋 35.00 ● カラスガレイ・冷60g 1切 ● 玉ねぎ 10.00 ■ キャノーラ油 0.50 ▲ マッシュルーム缶 5.00 ■ マヨドレ 10.00 ▲ はくさい 50.00 ▲ 小松菜 10.00 ■ 砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ▲ 大根 20.00 ▲ えのきたけ 10.00 ▲ ねぎ 1.00 ● みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ ケーキミックス粉 30.00 ■ 砂糖 3.00 純ココア 1.60 水 20.00 ■ キャノーラ油 1.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 60.00 水 90.00 ● さば・冷・70g 1/2切 ▲ 土しょうが(汁) 0.20 しょうゆ(濃) 0.42 酒 0.50 ■ かたくり粉 6.00 ■ なたね揚げ油 4.00 ● みそ 2.10 ■ 砂糖 1.20 しょうゆ(濃) 0.40 酒 1.70 本みりん 0.50 水 20.00 ▲ 土しょうが(汁) 0.20 ▲ 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 ▲ 大根 20.00 ▲ みつば 1.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 40.00 水 60.00 ■ 中華めん(乾) 30.00 ● 豚肉 20.00 ▲ 人参 10.00 ▲ もやし 10.00 ▲ ほうれん草 5.00 ▲ ホールコーン 5.00 ■ キャノーラ油 1.00 ▲ ねぎ 1.00 水 180.00 ポークブイオン 2.80 ● みそ 6.00 本みりん 3.30 しょうゆ(濃) 2.00 ▲ 大根 60.00 ▲ 人参 10.00 ● 絹厚揚げ 8.00 ● きざみ昆布 0.50 酒 1.00 ■ 砂糖 2.20 しょうゆ(濃) 1.20 しょうゆ(淡) 1.00 水 40.00 けずりぶし 1.20 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 超熟ロール 1個 ● ベーコン 15.00 ▲ 玉ねぎ 18.00 ■ 小麦粉 5.00 水 適量 ■ パン粉 7.00 ■ なたね揚げ油 7.00 ▲ きゃべつ 40.00 塩 少々 ■ マヨドレ 4.00 ▲ えのきたけ 10.00 ● わかめ 0.30 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 20.00 ▲ かぼちゃ 10.00 ■ 砂糖 5.50 ■ 生クリーム 10.00 水 7.60 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 米 40.00 水 60.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 かつおふりかけ 0.50 ■ スパゲティ 30.00 ● シーチキン缶 20.00 ▲ 玉ねぎ 25.00 ▲ 人参 12.00 ▲ 干しいたけ 0.50 ▲ ビーマン 3.00 ■ キャノーラ油 2.30 しょうゆ(濃) 3.00 酒 2.00 塩 少々 ■ じゃが芋 20.00 ▲ ちんげん菜 10.00 ● わかめ 0.30 しょうゆ(淡) 1.70 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 — 手作りおやつ — ■ ケーキミックス粉 30.00 ■ 砂糖 3.00 純ココア 1.60 水 20.00 ■ キャノーラ油 1.00 	<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60g 1切 ▲ 玉ねぎ 10.00 ■ キャノーラ油 0.50 ▲ マッシュルーム缶 5.00 ■ マヨドレ 10.00 ▲ はくさい 50.00 ▲ 小松菜 10.00 ■ 砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ▲ 大根 20.00 ▲ えのきたけ 10.00 ▲ ねぎ 1.00 ● みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 手作りおやつ — ■ ケーキミックス粉 30.00 ■ 砂糖 3.00 純ココア 1.60 水 20.00 ■ キャノーラ油 1.00 	
<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 りんご(電子レンジで温めます) 1/6個 みかん 1/2個 柿 1/4個 梨 1/6個</p> <p>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、</p>					