

令和7年3月 にこにこ保育園給食 実施献立表

	1・22(土)	3(月)	4・25(火)	5(水)	6・13(木)	7・14(金)	8・29(土)	10・24(月)
10時	●牛乳 ■クラッカー 1/2袋	●牛乳 ■むらさきいもせんべい 1枚	●牛乳 ■たべっこベイビービスケット 3個	●牛乳 ■畑のクラッカー 5g	●牛乳 ■満月ボン 1枚	●ヤクルト ■カルシウム入りベイビースティック 1枚	●牛乳 ■クラッカー 1/2袋	●牛乳 ■星たべよ(しお味) 1枚
昼	ごはん(しそふりかけ) スパゲティイタリアン スープ	ちらしずし ひたし すまし汁 ゼリー	ごはん ビーフシチュー はくさいとハムの いため煮	ごはん 白身魚のカレー天ぷら ひたし みそ汁	超熟ロール 煮込みハンバーグ 蒸し野菜 ベーコンのスープ	超熟ロール きゃべつの 豆乳グラタン ゆでブロッコリー スープ	中華丼 みそ汁	ごはん(かつおふりかけ) きつねうどん きゃべつの甘酢あえ
3時	●牛乳 ▲パイン缶詰 4個 ■こんぶあられ 1袋	●牛乳 ポテトとツナのトースト	●牛乳 ココア蒸しパン	●牛乳 ▲清見オレンジ ■じゃがいもおかき 1袋	●牛乳 いよかん ■ライスクッキー 1枚	●牛乳 レモンドーナツ	●牛乳 ▲みかん缶詰 32g ■こんぶあられ 1袋	●牛乳 ミートサンドイッチ
昼と3時(手作りおやつの時)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> ■米 50.00 水 75.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■スパゲティ 25.00 ●ロースハム 20.00 ▲玉ねぎ 25.00 ▲人参 15.00 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 2.00 トマトケチャップ 12.00 ウスターソース 0.80 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ■じゃが芋 20.00 ▲はくさい 10.00 しょうゆ(淡) 1.70 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 55.00 水 77.00 ■砂糖 2.80 塩 0.64 米酢 4.00 ●ちりめんじゃこ 5.00 ●凍豆腐 3.00 ▲人参 15.00 ▲干しいたけ 0.50 ■砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 15.00 ▲絹さや 2.00 ●焼豚 5.00 ▲はくさい 40.00 ▲なたね菜 10.00 しょうゆ(濃) 1.50 だし汁 1.80 ▲玉ねぎ 15.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 ▲三色花ゼリー 1個 — 手作りおやつ — ■耳なし超熟食パン(8枚切) 1/2枚 ■フライドポテト冷 20.00 ●シーチキン缶 8.00 ■マヨドレ 5.60 カレー粉 0.06 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 20.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ■じゃが芋 30.00 ■マッシュルーム缶 5.00 ■キャノーラ油 1.00 水 160.00 ブイオン(無添加) 0.80 トマトケチャップ 4.00 ウスターソース 4.00 トンカツソース 4.00 ■砂糖 0.70 しょうゆ(濃) 1.00 クッキングワイン(赤) 1.00 ■上新粉 4.00 水 12.00 ▲はくさい 50.00 ●ロースハム 5.00 ▲人参 5.00 ■はるさめ 5.00 ■キャノーラ油 1.00 オイスターソース 1.70 ■砂糖 0.30 しょうゆ(濃) 1.60 酒 1.60 — 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 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ■カラスガレイ・冷50g 1切 塩 0.15 ■小麦粉 9.00 水 適量 カレー粉 0.20 ■なたね揚げ油 5.00 ▲ちんげん菜 50.00 ▲人参 10.00 しょうゆ(濃) 2.00 だし汁 1.60 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 10.00 ●わかめ 0.30 ●みそ 6.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■超熟ロール 1個 ●牛挽肉 30.00 ●豚挽肉 10.00 塩 0.20 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 25.00 ■キャノーラ油 2.00 ■かたくり粉 1.00 ■米パン粉 4.00 ■キャノーラ油 適量 一煮込用ソース 5.00 ▲玉ねぎ 15.00 ■キャノーラ油 1.00 水 55.00 しょうゆ(濃) 1.00 トマトケチャップ 20.00 ■砂糖 1.00 ■上新粉 2.20 水 6.60 ▲きゃべつ 40.00 ●ベーコン 5.00 ▲もやし 10.00 ▲干しいたけ 0.50 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 ▲きゃべつ 25.00 ▲玉ねぎ 15.00 ●ポークウインナー 10.00 ■キャノーラ油 1.50 ブイオン(無添加) 0.30 塩 0.10 ■上新粉 2.70 ■豆乳クリーム 40.00 ●ピザ用チーズ 5.00 シリコンケース 1枚 ▲ブロッコリー 25.00 塩 少々 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ▲大根 20.00 ▲しめじ 10.00 ▲ねぎ 1.00 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 2.00 ▲レモン 10.00 ▲レモン(皮) 少々 水 10.00 ■なたね揚げ油 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 20.00 酒 0.40 しょうゆ(濃) 0.60 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲はくさい 30.00 ▲ちんげん菜 20.00 ■キャノーラ油 1.00 だし汁 28.00 ■砂糖 0.50 しょうゆ(濃) 2.00 しょうゆ(淡) 2.00 ■かたくり粉 1.00 水 2.00 ■さつま芋 40.00 ●わかめ 0.30 ●みそ 5.40 水 150.00 けずりぶし 4.60 ●焼竹輪 10.00 ▲きゃべつ 40.00 ▲ちんげん菜 10.00 ■砂糖 1.50 しょうゆ(濃) 1.50 米酢 1.50 — 手作りおやつ — ■超熟食パン(10枚切) 1枚 ●牛挽肉 8.00 ●豚挽肉 4.00 ▲玉ねぎ 13.00 ■キャノーラ油 0.18 ■上新粉 0.40 水 6.00 トマトケチャップ 2.40 ウスターソース 0.46 ■砂糖 0.46 ■かたくり粉 0.30 水 0.60 	
	<p>【食品名の印について】</p> <p>食品名の左側についている印は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ■・・・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>★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」などをしていきます。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</p> <ul style="list-style-type: none"> いよかん 1/4個 清見オレンジ 1/4個 はっさく 1/4個 デコボン 1/3個 <p>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、</p>					

	11(火)・21(金)	12(水)・27(木)	15(土)	17(月)	18(火)	19・26(水)	28(金)	31(月)
10時	11日 牛乳 21日 ヤクルト ■ クラシカル 2枚	●牛乳 ■ おさつでポン 2個	●牛乳 ■ クラッカー 1/2袋	●牛乳 ■ たべっ子ベビー ビスケット 3個	●牛乳 ■ 満月ポン 1枚	●牛乳 ■ クラシカル 2枚	●ヤクルト ■ ミニひじきあられ 3g	●牛乳 ■ 星たべよ(しお味) 1枚
昼	ごはん 鮭のオニオンソース ひたし すまし汁	ごはん 五目いため みそ汁	ごはん カレー肉じゃが みそ汁	ごはん みそラーメン 大根の煮物	ごはん 豆腐カレースープ 野菜いため	ごはん さばのソース煮 煮ひたし みそ汁	ごはん 鶏肉のたつた揚げ 蒸し野菜のマヨドレ添え すまし汁 お祝いデザート	ごはん(しそふりかけ) ベトナム風汁類 人参と豚肉の さつぱり煮
3時	●牛乳 ▲ はっさく ■ ライスクッキー 1枚	●牛乳 抹茶のパンケーキ	●牛乳 ▲ みかん缶詰 32g ■ こんぶあられ 1袋	●牛乳 いちご蒸しパン	●牛乳 ▲ デコポン ■ じゃがいもおかき 1袋	●牛乳 [19日] じゃがもち [26日] ■ スイートポテト 1個	●牛乳 黒糖のラスク	●牛乳 ▲ パイン缶詰 4個 ■ ライスクッキー 1枚
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 ●生鮭(冷)角切 50.00 塩 0.10 ■かたくり粉 7.50 ■なたね揚げ油 5.00 ▲玉ねぎ 8.00 ▲土しよが 0.80 ■キャノーラ油 0.40 ■砂糖 1.00 しよゆ(濃) 2.00 酒 1.00 本みりん 2.30 水 3.50 ▲はくさい 50.00 ▲小松菜 10.00 しよゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ■焼ふ 2.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 10.00 ▲みつば 1.00 しよゆ(淡) 5.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 25.00 酒 0.60 しよゆ(濃) 0.60 ▲人参 12.00 ▲たけのこ(水煮) 8.00 ▲はくさい 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 しよゆ(濃) 3.60 ■じゃが芋 30.00 ▲切干大根 3.00 ●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 抹茶 0.35 水 20.00 ■キャノーラ油 1.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豚肉 20.00 ■じゃが芋 60.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 1.70 酒 2.50 しよゆ(濃) 2.50 だし汁 30.00 カレーフレーク 4.00 ▲グリーンピース(冷) 2.00 ■焼ふ 2.00 ▲小松菜 10.00 ●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 20.00 ■米 5.00 水 7.50 ▲いちご(g) 5.00 ■いちごジャム 13.00 水 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 50.00 水 75.00 ■中華めん(乾) 25.00 ●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 ボークブイヨン 2.80 ●みそ 6.00 本みりん 3.30 しよゆ(濃) 2.00 ▲大根 60.00 ▲人参 10.00 ●ミニ網厚揚げ 8.00 ●きざみ昆布 0.50 酒 1.00 ■砂糖 2.20 しよゆ(濃) 1.20 しよゆ(淡) 1.00 水 40.00 けずりぶし 1.20 — 手作りおやつ — ■ ケーキミックス粉 20.00 ■米 5.00 水 7.50 ▲いちご(g) 5.00 ■いちごジャム 13.00 水 5.00 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●豆腐 30.00 ●鶏もも肉(1×1cm) 20.00 ▲玉ねぎ 40.00 ■キャノーラ油 1.00 ▲ホールコーン 10.00 水 160.00 カレーフレーク 15.00 しよゆ(濃) 少々 ▲きゃべつ 35.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 5.00 ■キャノーラ油 0.50 しよゆ(濃) 1.00 オイスターソース 1.20 ■焼ふ 2.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 19日の手作りおやつ — ■じゃが芋 60.00 塩 0.18 ■かたくり粉 5.40 水 6.70 けずりぶし 0.20 ■キャノーラ油 0.60 しよゆ(濃) 3.60 本みりん 5.40 ■砂糖 2.40 水 1.20 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●さば・冷・70g 1/2切 ▲土しよが 0.50 ウスターソース 1.80 ■砂糖 1.80 酒 1.50 しよゆ(濃) 1.80 水 15.00 ▲小松菜 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しよゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ■焼ふ 2.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 7.50 水 180.00 けずりぶし 5.50 — 19日の手作りおやつ — ■じゃが芋 60.00 塩 0.18 ■かたくり粉 5.40 水 6.70 けずりぶし 0.20 ■キャノーラ油 0.60 しよゆ(濃) 3.60 本みりん 5.40 ■砂糖 2.40 水 1.20 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ●鶏もも肉・20gカット 60.00 しよゆ(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 30.00 ▲人参 10.00 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ▲大根 20.00 ■わかめ 0.30 しよゆ(淡) 5.00 水 180.00 けずりぶし 5.50 ▲いちごゼリー 1個 — 手作りおやつ — ■超熟食パン(10枚切) 1/2枚 ■バター 4.00 ■黒砂糖 2.40 	<ul style="list-style-type: none"> ■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50 ●鶏もも肉(1×1cm) 20.00 ▲玉ねぎ 35.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 0.30 水 150.00 ブイヨン(無添加) 0.40 ▲たけのこ(水煮) 3.00 しよゆ(淡) 4.00 ■フォー 12.00 ▲ちんげん菜 5.00 塩 少々 ●豚肉 20.00 ■キャノーラ油 1.00 ▲人参 10.00 ▲切干大根 3.50 ▲三度豆 3.00 米酢 1.00 ■砂糖 1.00 しよゆ(濃) 2.00 水 20.00 けずりぶし 0.60

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。