## 令和3年 2月

## 給食予定献立表

伊勢田こども園

В		+1	使用材料				4014 -	栄養価		
	曜	献立名	<b>赤</b> 血や肉になるもの	<b>青</b> 体の調子を整えるもの	<b>黄</b> 力や体温となるもの	<b>その他</b> 調味料	おやつ	1	乳児/幼児	
1	月		高野豆腐、鶏ミンチ、鰹節ちくわ	人参、玉葱、干し椎茸、 グリンピース 白菜	米 三温糖、片栗粉 すり胡麻、コーン、三温糖	薄口醤油 濃口醤油	牛乳、みかん、えびまるせん	エネルギー たんぱく質 脂質	489 kcal 22.3 g 14.9 g	523 kcal 22.9 g 13.9 g
2	火	ご飯 いわしの蒲揚げ 大根のおかか和え ほうれん草の味噌汁	まいわし 糸鰹 鰹節	大根、人参、きゅうり ほうれん草、 しめじ	米片栗粉、コーン油、三温糖	味醂、酒、濃口醤油、水 濃口醤油 味噌	ぶどうヨーグルト、 胚芽ビスケット	エネルギー たんぱく質 脂質	522 kcal 22.3 g 14.2 g	528 kcal 22 g 12 g
3	水	ご飯 八宝菜 おからサラダ	豚肉、ムキエビ おから、ハム	人参、玉葱、キャベツ、白菜、 絹さや、干し椎茸 人参、きゅうり	米三温糖、片栗粉、なたね油コーン、なたね油、三温糖		牛乳、(手)きな粉蒸しパン	エネルギー たんぱく質 脂質	590 kcal 23.6 g 19.7 g	632 kcal 24 g 19.1 g
4	木	ハヤシライス 和風ツナサラダ	<b>牛肉</b> ツナ	玉葱、人参、グリンピース、 マッシュルーム、しめじ キャベツ、人参、きゅうり	米なたね油、三温糖	トマトピューレ、 チキンコンソメ、 ハヤシルウ 濃口醤油	牛乳、りんご、豆乳ラスク	エネルギー たんぱく質 脂質	547 kcal 19.1 g 18.4 g	580 kcal 19.3 g 17.7 g
5	金	ご飯 鶏肉の醤油焼き れんこんサラダ 若布ともやしのすまし汁	鶏肉ツナ鰹節	しょうが れんこん、きゅうり、人参 若布、もやし	米 三温糖 すり胡麻、三温糖	濃口醤油、酒酢、マヨネーズ 薄口醤油、塩	牛乳、バナナ、小魚スナック	エネルギー たんぱく質 脂質	542 kcal 23.7 g 18.5 g	574 kcal 24.6 g 17.8 g
6	±	お弁当日です。	※幼児組はパンの お持ち帰りになります					エネルギー たんぱく質 脂質	O kcal O g O g	O kcal O g O g
8		けんちん風うどん 若布ご飯	鶏肉、木綿豆腐、鰹節	葱、大根、人参、ごぼう 若布	うどん、三温糖 米	薄口醤油	牛乳、オレンジ、ミニハート	エネルギー たんぱく質 脂質	499 kcal 21.4 g 12.3 g	519 kcal 21.3 g 10.5 g
9	火	ご飯 鶏肉の五目煮 酢の物(ちりめん雑魚)	鶏肉 ちりめん雑魚	人参、玉葱、ごぼう、干し椎茸 きゅうり、若布	米 つきこん、三温糖、なたね油 コーン、三温糖	薄口醤油 酢、濃口醤油	牛乳、干し芋、ひじきあられ	エネルギー たんぱく質 <b>脂質</b>		593 kcal 18 g 12.6 g
10	水	ご飯 サバのカレー風味焼き プロッコリーの中華和え 白菜とえのきのスープ	さば	ブロッコリー、人参、 きゅうり えのき茸、 白菜	米 胡麻油、片栗粉 コーン、胡麻油	純カレー、酒、濃口醤油酢、濃口醤油、オイスターソースチャンコンソメ	牛乳、ももゼリー、 ひじきスティック			592 kcal 21.6 g 20.7 g
12	金	ご飯 切り干し大根煮 三色和え	牛肉	切り干し大根、玉葱、人参、 グリンピース 小松菜、人参	米 つきこん、なたね油、三温糖 じゃが芋、すり胡麻、三温糖	薄口醤油、味醂	牛乳、(手)ココアクッキー	エネルギー たんぱく質 脂質		583 kcal 18.4 g 16.6 g
13	土	森のスープスパゲティー きゅうりの昆布茶漬け	ベーコン	玉葱、しめじ、えのき茸、 パセリ きゅうり	スパゲティー、コーン、 なたね油	薄口醤油、チキンコンソメ 昆布茶、塩		エネルギー たんぱく質 脂質	274 kcal 10.6 g 9.2 g	231 kcal 8.2 g 6 g
15	月		高野豆腐、鶏ミンチ、鰹節ちくわ	人参、玉葱、干し椎茸、 グリンピース 白菜	米 三温糖、片栗粉 すり胡麻、コーン、三温糖	薄口醤油 濃口醤油	牛乳、みかん、海草スナック	エネルギー たんぱく質 脂質	501 kcal 21.7 g 15 g	530 kcal 22.2 g 13.9 g
16	火	ご飯 鶏肉のオイスターソース焼き れんこんサラダ	鶏肉 ツナ	にんにく、しょうが れんこん、きゅうり、人参	米すり胡麻、三温糖	オイスターソース 酢、マヨネーズ	ヨーグルト、 胡麻ゴーフレット	エネルギー たんぱく質 脂質		503 kcal 20 g 15.4 g
17	水	<u>若布ともやしのスープ</u> 根菜カレーライス 和風ツナサラダ	牛肉 ツナ	若布、もやし れんこん、大根、ごぼう、玉葱、 人参 キャベツ、人参、きゅうり	米、じゃが芋、なたね油なたね油、三温糖	チキンコンソメ カレールウ 濃口醤油	牛乳、バナナ、 こぐまのビスケット	エネルギー たんぱく質 脂質	567 kcal 19.4 g 19.2 g	602 kcal 19.6 g 18.7 g
18	木	ご飯 チキンカツ レモン酢和え ミニトマト 水菜と玉葱のスープ	鶏肉、卵	キャベツ、人参、きゅうり、 レモン汁 ミニトマト 水菜、玉葱	米 小麦粉、パン粉、コーン油 三温糖、なたね油	塩こしょう、 トマトケチャップ、 ウスターソース 濃口醤油 チキンコンソメ	牛乳、(手)プレーンケーキ	エネルギー たんぱく質 脂質	645 kcal 22.4 g 26.7 g	687 kcal 23.4 g 28.2 g

		平均栄養価	目標栄養価
乳児	エネルギー	535 kcal	550kcal
	たんぱく質	21.4 g	20.0g
	脂質	17.1 g	12~18g
幼児	エネルギー	559 kcal	580kcal
	たんぱく質	21.6 g	22.4g
	脂質	16.0 g	14~20g

- ※ 都合により、献立・食材を変更する場合があります。
- ※ 栄養価は、昼食と3時のおやつの合計です。(乳児は10時の牛乳が含まれているため、乳児栄養価が幼児栄養価を上回る場合があります)

- ※ 土曜日の栄養価には3時のおやつは含まれていません。 ※ 平均栄養価には土曜日の栄養価は含まれていません。 ※ マヨネーズ・ちくわは卵を含んでいないものを使用しています。

令和3年2月

## 給食予定献立表

伊勢田こども園

		_1_1			使用材料				栄養価			
8	曜	献	$\overline{\mathbf{M}}$	名	赤	青	黄	その他	おやつ	_		
					血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	力や体温となるもの	調味料		乳児/幼児		
19	金	ご飯 サワラの ほうれん 豆腐とも	D幽庵焼る v草のお き布の味!	き 浸し 曾汁	さわら 油揚げ、糸鰹 木綿豆腐、鰹節	ゆず汁、昆布 ほうれん草、人参 玉葱、若布	*	薄口醤油、味醂、酒 濃口醤油 味噌	牛乳、 <sup>(手)ツナカレートースト</sup>	エネルギー たんぱく質 脂質	570 kcal 26 g 19.4 g	597 kcal 28 g 19.4 g
20	±	お弁当E	3です。							エネルギー たんぱく質 脂質	0 kcal 0 g 0 g	0 kcal 0 g 0 g
22	月	ご飯 八宝菜 おから†	ナラダ		豚肉、ムキエビ おから、ハム	人参、玉葱、キャベツ、白菜、 絹さや、干し椎茸 人参、きゅうり	米 三温糖、片栗粉、なたね油 コーン、なたね油、三温糖			エネルギー たんぱく質 脂質	478 kcal 18.4 g 12.9 g	506 kcal 18,3 g 10,5 g
24		ご飯 鮭のマヨ ブロッコリー	ヨネーズ』	え	鮭、青のり	ブロッコリー、人参、 きゅうり えのき茸、白菜	*	マヨネーズ 塩こしょう、濃口醤油 酢、濃口醤油、 オイスターソース チキンコンソメ	牛乳、みかんゼリー お楽しみ菓子	エネルギー たんぱく質 脂質	487 kcal 23.1 g 14.2 g	506 kcal 22.6 g 12.9 g
25		卵あんた キャベツ オレンシ	yの塩昆7		卵、鶏肉、鰹節 塩昆布	玉葱、葱、 しょうが キャベツ、 人参 バレンシアオレンジ	うどん、三温糖、片栗粉	薄□醤油	牛乳 (手)黒糖くずもち		499 kcal 24.3 g 14.3 g	508 kcal 24.8 g 13.1 g
26	金	ご飯 切り干し 三色和え			牛肉	切り干し大根、玉葱、人参、 グリンピース 小松菜、人参	米 つきこん、なたね油、三温糖 じゃが芋、すり胡麻、三温糖		チーズ、野菜かりんとう	エネルギー たんぱく質 脂質	525 kcal 18.6 g 16.6 g	506 kcal 16,9 g 14,2 g
27	H		-プスパク )の昆布		ベーコン	玉葱、しめじ、えのき茸、 パセリ きゅうり	スパゲティー、コーン、 なたね油	薄口醤油、チキンコンソメ 昆布茶、塩		エネルギー たんぱく質 脂質	274 kcal 10.6 g 9.2 g	231 kcal 8.2 g 6 g