## 令和1年8月

## 給食予定献立表

伊勢田こども園

	曜		使用材料					栄養価		
		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		乳児/幼児	
1	木	ご飯 鶏肉のバ-バキューソース焼き レモン酢和え 冬瓜のすまし汁		きゅうり、人参、キャベツ、 レモン汁 とうがん、玉葱	米三温糖	トマトケチャップ、 中濃ソース 濃口醤油	牛乳、すいか、 かぼちゃサブレ	エネルギー たんぱく質 脂質	524 kcal	
2	金	ご飯 きんぴら大豆	大豆、牛肉 糸鰹	ごぼう、人参、ピーマン モロヘイヤ、キャベツ、 えのき茸	米 じゃが芋、つきこん、白胡麻 三温糖、コーン油	チキンコンソメ 濃口醤油 濃口醤油	牛乳 (手)カルピスゼリー、 豆乳クッキー	エネルギー たんぱく質 脂質	512 kcal 19.6 g 13.1 g	540 kcal 20.3 g 12 g
3	±	ミルクパン ジャーマンポテト レタスのスープ	ベーコン	玉葱、パセリ レタス、人参	ミルクパン じゃが芋 クリームコーン缶	塩こしょう チキンコンソメ		エネルギー たんぱく質 脂質	419 kcal 11.6 g 20.6 g	471 kcal 10.8 g 22.1 g
5	月	ご飯 すき焼き風煮 きゅうりと若布の酢の物	牛肉、焼き豆腐	葱、玉葱、白菜 若布、きゅうり	米 つきこん、麩、コーン油、 三温糖 三温糖	濃□醤油 酢、薄□醤油	ヨーグルト、 ひじきスティック	エネルギー たんぱく質 脂質		473 kcal 18.2 g 9.8 g
6	火	枝豆ご飯 豚カツ 醤油ドレッシングサラダ ミニトマト	豚ひれ、卵木綿豆腐	枝豆、昆布 柱豆、昆布 キャベツ、きゅうり、人参 ミニトマト えのき茸	米 小麦粉、パン粉、コーン油 三温糖、コーン油	塩 塩こしょう、 トマトケチャップ、 ウスターソース 薄口醤油、酢 チキンコンソメ	牛乳、(手) ココアケーキ	エネルギー たんぱく質 脂質	615 kcal 24.1 g 24 g	647 kcal 25.7 g 23.8 g
7	水	ご飯 さばの梅煮 青菜とちくわの和え物	さば ちくわ	梅干し、しょうが 小松菜、ほうれん草、人参 かぼちゃ、玉葱、葱	米三温糖	濃口醤油、酒 濃口醤油 味噌	牛乳、とうもろこし、 木葉せんべい	エネルギー たんぱく質 脂質	525 kcal 26.5 g 17.6 g	540 kcal 26.1 g 15.8 g
8	木	ご飯 鶏肉の五目煮 おくら納豆	鶏肉 納豆、糸鰹	人参、玉葱、ごぼう、干し椎茸 オクラ	米 つきこん、三温糖、コーン油	薄口醤油 濃口醤油	牛乳、バナナ、えびまるせん	エネルギー たんぱく質 脂質	527 kcal 19.5 g 15 g	558 kcal 19.8 g 14.1 g
9		夏野菜カレーライス 小エビのサラダ	鶏肉 ムキエビ、錦糸卵	玉葱、かぼちゃ、なす、人参、 さやいんげん キャベツ、枝豆、きゅうり、 レモン汁	米、コーン油 三温糖、コーン油	カレールウ 濃口醤油	牛乳、 (手)シュガートースト	エネルギー たんぱく質 脂質	596 kcal 20.6 g 22.2 g	636 kcal 21.2 g 22 g
10	土		鶏肉、鰹節かつお節	人参、ささがきごぼう、 さやいんげん 葱、梅干し	米、つきこん 素麺	薄口醤油、味醂		エネルギー たんぱく質 脂質	349 kcal 14.5 g 5.9 g	402 kcal 13.7 g 2.4 g
13	火	お弁当日です。						エネルギー たんぱく質 脂質	O kcal O g O g	O kcal O g O g
14		お弁当日です。						エネルギー たんぱく質 脂質	O kcal O g O g	0 kcal 0 g 0 g
15	木	お弁当日です。						エネルギー たんぱく質 脂質	O kcal O g O g	O kcal O g O g
16		お弁当日です。						エネルギー たんぱく質 脂質	O kcal O g O g	O kcal O g O g
17	±	お弁当日です。						エネルギー たんぱく質 脂質	0 kcal 0 g 0 g	0 kcal 0 g 0 g
19	7	ご飯 すき焼き風煮 きゅうりと若布の酢の物	牛肉、焼き豆腐	葱、玉葱、白菜 若布、きゅうり	米 つきこん、麩、コーン油、 三温糖 三温糖	濃□醤油 酢、薄□醤油	牛乳、ゼリー、 全粒粉クラッカー	エネルギー たんぱく質 脂質	489 kcal 19.1 g 13.9 g	516 kcal 19.1 g 12.8 g

		平均栄養価	目標栄養価
乳児	エネルギー	528 kcal	550kcal
	たんぱく質	21.6 g	20.0g
	脂質	15.7 g	12~18g
幼児	エネルギー	545 kcal	580kcal
	たんぱく質	21.5 g	22.4g
	脂質	14.3 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。

## 令和1年8月

## 給食予定献立表

伊勢田こども園

	<b>市和1年8月</b> 伊勢田こども園									とも図		
	027				使用材料				<b></b>	栄養価		
	曜	献	$\overline{\Omega}$	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	その他 調味料	おやつ	乳児/幼児		
20	火	うどん ( 鮭と高菜 するめ大	のご飯		かつお節 鮭 さきいか、鰹節	葱 たかな 大根	うどん、天かす、三温糖 米 胡麻油	薄□醤油 濃□醤油	牛乳、枝豆、ひじきあられ	エネルギー たんぱく質 脂質	582 kcal 27.8 g 13 g	585 kcal 28.1 g 11.4 g
21	水	月米した	くわのホ		さば ちくわ かつお節	梅干し、しょうが 小松菜、ほうれん草、人参 かぼちゃ、玉葱、葱	米 三温糖	濃□醤油、酒 濃□醤油 味噌	牛乳、すいか、 プルーンラスク	エネルギー たんぱく質 脂質	510 kcal 25.9 g 17.2 g	519 kcal 25.4 g 15.4 g
22	* 木	ご飯 きんぴら モロヘィ		受し	大豆、牛肉 糸鰹	ごぼう、人参、ピーマン モロヘイヤ、キャベツ、 えのき茸	米 じゃが芋、つきこん、白胡麻 三温糖、コーン油	濃□醤油	牛乳 (手)黒みつ団子	エネルギー たんぱく質 脂質	564 kcal 21,3 g 13.5 g	597 kcal 22.2 g 12.4 g
23	金	夏野菜大 小エビ <i>の</i>		イス	鶏肉 ムキエビ、錦糸卵	玉葱、かぼちゃ、なす、人参、 さやいんげん キャベツ、枝豆、きゅうり、 レモン汁	米、コーン油三温糖、コーン油	カレールウ 濃口醤油	牛乳、パイナップル、 きな粉ウエハース		543 kcal 20.2 g 20.2 g	575 kcal 20.5 g 19.7 g
24	±	かやく徒 梅そう <i>は</i>			鶏肉、鰹節かつお節	人参、ささがきごぼう、 さやいんげん 葱、梅干し	米、つきこん 素麺	薄口醤油、味醂 薄口醤油、塩		エネルギー たんぱく質 脂質	349 kcal 14.5 g 5.9 g	402 kcal 13.7 g 2.4 g
26	月	ご飯 鶏肉のバ レモン酢 冬瓜のす	和え	- λ焼き	鶏肉	きゅうり、人参、キャベツ、 レモン汁 とうがん、玉葱	米三温糖三温糖、コーン油	トマトケチャップ、 中濃ソース 濃口醤油 チキンコンソメ	ヨーグルト、 ココアプチクッキー	エネルギー たんぱく質 脂質	487 kcal 20.5 g 14.3 g	481 kcal 19.1 g 11.5 g
27	/火	ご飯 サーモン ゆかり和 ほうれん	]え	曾汁	鮭、卵鰹節	キャベツ、きゅうり、人参 ほうれん草、もやし	米 小麦粉、パン粉、コーン油	塩こしょう、 ウスターソース ゆかり 味噌	牛乳、オレンジ、 はとむぎおこし	エネルギー たんぱく質 脂質	521 kcal 26 g 16.3 g	551 kcal 27.2 g 15.5 g
28	水	ご飯 かぼちゃ もやしと			鶏ミンチ、鰹節 焼き豚	かぼちゃ、人参、玉葱、 さやいんげん もやし、きゅうり	米 三温糖、片栗粉 三温糖、胡麻油	薄□醤油 酢、薄□醤油	(手)水羊かん、 ふんわり醤油あられ	エネルギー たんぱく質 脂質	489 kcal 19.6 g 8.4 g	473 kcal 17.9 g 5.1 g
29	木	ご飯 チンジャ マセドア キャベツ	゚ンサラゟ	ヺ	牛肉	竹の子、ピーマン、赤ピーマン 黄ピーマン 人参、きゅうり、レモン汁 キャベツ、水菜	じゃが芋、三温糖、コーン油	薄口醤油、赤味噌、味醂 塩こしょう、薄口醤油 チキンコンソメ、薄口醤油	牛乳 とうもろこし、 海草スナック	エネルギー たんぱく質 脂質	482 kcal 18.8 g 12.7 g	505 kcal 18.9 g 11.7 g
30	金	ご飯 鶏肉の王 おくら糾			鶏肉 納豆、糸鰹	人参、玉葱、ごぼう、干し椎茸 オクラ	米 つきこん、三温糖、コーン油	薄□醤油 濃□醤油	シャーベット、 ミルクスティック	エネルギー たんぱく質 脂質	510 kcal 16.2 g 15.3 g	512 kcal 14.9 g 12.8 g
31	±	ラーメン		5和え	豚肉 塩昆布	もやし、人参、えのき茸、葱 きゅうり、人参	中華めん、胡麻油	チキンコンソメ、薄口醤油、 塩こしょう		エネルギー たんぱく質 <b>脂質</b>	249 kcal 13 g 5.8 g	202 kcal 10.7 g 2.3 g