

| 日   | 曜 | 昼食献立名  | 3時おやつ                      | 材料(昼食と午後おやつ)                            |  |   |       |
|---|---|--|----------------------------|---|--|---|-------|
|   |   |  |                            | 血や肉をつくる                                 | 熱や力となる   | 体の調子をよくする   |       |
| 1・15・29   | 土 | ピピン丼<br>チョレギサラダ<br>チンゲン菜と豆腐スープ                           | 牛乳<br>キャラメルポテト             | 豚肉、豆腐、かつお節、牛乳                           | 米、油、砂糖、ごま、ごま油、春雨<br>さつまいも、バター                      | 小松菜、もやし、人参、切干大根、きゃべつ<br>きゅうり、チンゲン菜、干しいたけ              |       |
| 3・17  | 月 | ごはん<br>チンジャオロース<br>もやしとのりサラダ<br>かき玉汁                     | 牛乳<br>ちんすこう                | 豚肉、牛乳、卵、なると、豆腐、かつお節<br>きな粉              | 米、砂糖、ごま、ごま油、油、小麦粉<br>白滝                            | ピーマン、人参、たけのこ、玉ねぎ、もやし<br>きゅうり、コーン、ねぎ                   |       |
| 4・18  | 火 | ポークカレーライス<br>魚の唐揚げサラダ<br>小松菜スープ<br>パイナップル                | 牛乳<br>冷やしそうめん              | 生クリーム、チーズ、白身魚、鶏肉<br>かつお節、素麺、かまぼこ、豚肉     | 米、じゃがいも、油、バター、小麦粉、油<br>ごま、ごま油                      | 玉ねぎ、人参、きゃべつ、きゅうり、ひじき<br>えのき、小松菜、パイナップル                |       |
| 5<br>日本の郷土料理  | 水 | 豆腐飯 *群馬県<br>鮭の塩こうじ焼き<br>ブロッコリーとコーンサラダ<br>ざく煮 *群馬県 バナナ    | 牛乳<br>焼きまんじゅう<br>*群馬県      | 豆腐、鮭、鶏肉、ちくわ、牛乳、チーズ、みそ                   | 米、油、砂糖、ノンエッグマヨネーズ、ごま<br>里芋、蒸しパンミックス                | しめじ、人参、干しいたけ、ブロッコリー<br>コーン、大根、バナナ                     |       |
| 6・20<br>手作りふりかけ   | 木 | ごはん<br>むつの照焼き 小松菜のなめたけ和え<br>チャプチェ<br>かぼちゃと油揚げみそ汁         | 牛乳<br>米粉マフィン<br>レモンクリーム添え  | むつ、ハム、油揚げ、みそ、かつお節<br>牛乳、卵、レモンクリーム       | 米、砂糖、ごま、春雨、ごま油、米粉<br>バター                           | 小松菜、人参、えのき、きゃべつ、もやし<br>ピーマン、かぼちゃ、玉ねぎ                  |       |
| 7・21  | 金 | 五目うどん<br>チーズダッカルビ<br>フルーツヨーグルト                           | 牛乳<br>フライドポテト              | 豚肉、かつお節、鶏肉、みそ、チーズ<br>ヨーグルト、牛乳           | うどん、油、砂糖、さつまいも、ごま油<br>じゃがいも                        | しめじ、人参、ねぎ、大根、玉ねぎ、きゃべつ<br>バナナ、もも缶                      |       |
| 8・22  | 土 | 和風スープパゲティ<br>ツナマヨじゃがグラタン<br>わかめスープ                       | 牛乳<br>ライスコロッケ              | 鶏肉、ツナ、チーズ、かつお節、牛乳                       | スパゲティ、油、ノンエッグマヨネーズ<br>じゃがいも、米、パン粉、ごま               | 玉ねぎ、えのき、エリンギ、小松菜、ピーマン<br>ねぎ、しめじ                       |       |
| 10・24<br>世界のごはん   | 月 | ナシゴレン *インドネシア<br>ポイルウイナー<br>じゃこのカリカリサラダ<br>トマトの卵スープ      | 牛乳<br>寒天入フルーツポンチ<br>星せんべい  | 鶏肉、ウイナー、しらす、卵、かつお節<br>牛乳                | 米、ワントン皮、じゃがいも、油、砂糖<br>ごま油、寒天、せんべい                  | 人参、干しいたけ、玉ねぎ、コーン、ピーマン<br>きゅうり、切干大根、トマト、フルーツ缶          |       |
| 11  | 火 | ごはん<br>鶏肉のマーマレード焼 マカロニサラダ<br>大根とひじきの炒り煮<br>豆腐と青菜みそ汁      | 牛乳<br>バナナフリッター             | 鶏肉、生揚げ、かつお節、豆腐、みそ<br>牛乳                 | 米、マカロニ、ノンエッグマヨネーズ、砂糖<br>ごま油、ごま、麩、蒸しパンミックス、油        | 人参、きゅうり、きゃべつ、トマト<br>ひじき、大根、ほうれん草、バナナ                  |       |
| 12・26   | 水 | かれいのかば焼き丼<br>ツナときゅうりの酢の物<br>雷汁<br>すいかゼリー                 | 牛乳<br>ハムとチーズ蒸しパン           | かれい、ツナ、みそ、かつお節、牛乳<br>ハム、チーズ、卵           | 米、油、砂糖、白滝、里芋、ごま油、ゼリー素<br>蒸しパンミックス                  | きゅうり、人参、大根、ごぼう、ねぎ<br>すいか、コーン                          |       |
| 13・27   | 木 | 冷やし中華<br>はんぺん春巻き<br>ブロッコリーサラダ                            | 牛乳<br>じゃこおにぎり              | ハム、卵、かつお節、はんぺん、チーズ<br>しらす、牛乳            | 中華麺、砂糖、ごま油、春巻き皮、サウザンドレ<br>米、ごま                     | きゅうり、人参、もやし、トマト、ブロッコリー<br>ピーマン                        |       |
| 14<br>わくわく献立  | 金 | わかめごはん<br>ケロケロコロッケ さわやかきゃべつ<br>ABCスープ<br>あじさいゼリー         | 牛乳<br>手作りピザ                | ハム、ちくわ、豚肉、かつお節、ヨーグルト<br>牛乳、ウイナー、チーズ     | 米、ごま、じゃがいも、小麦粉、パン粉、油<br>砂糖、マカロニ、ゼリー素、ぶどうジュース<br>米粉 | わかめ、枝豆、きゃべつ、きゅうり、パイン缶<br>玉ねぎ、人参、マッシュルーム、ピーマン          |       |
| 19<br>日本の郷土料理   | 水 | 峠の釜めし風 *群馬県<br>鶏肉の照焼き みそドレッシングサラダ<br>ほうれん草と豆腐みそ汁         | 牛乳<br>カップヨーグルト<br>ゆでとうもろこし | 豚肉、かつお節、卵、さつまいも、鶏肉<br>ハム、みそ、豆腐、ヨーグルト、牛乳 | 米、砂糖、白滝、ごま油、ごま                                     | 玉ねぎ、ブロッコリー、ピーマン、きゃべつ<br>ほうれん草、ねぎ、とうもろこし、人参            |       |
| 28<br>お誕生日献立<br>日本の郷土料理   | 金 | タコライス *沖縄県<br>さつまいもサラダ<br>もずくスープ*沖縄県                     | 牛乳<br>いちごマシュマロヨーグルト        | 豚肉、大豆、チーズ、鶏肉、牛乳<br>かつお節、ヨーグルト           | 米、油、砂糖、さつまいも、ノンエッグマヨネーズ<br>マシュマロ、コーンフレーク、バター       | 玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、きゅうり<br>人参、コーン、えのき、いちご                |       |
| 25<br>夏祭り献立   | 火 | ソース焼きそば<br>フランクフルト 大豆ナゲット<br>ゆでとうもろこし すいか<br>野菜&フルーツジュース | 牛乳<br>バナナクレープ              | 豚肉、フランクフルト、牛乳                           | 焼きそば、油、砂糖、ナゲット、クレープ皮<br>ホイップクリーム                   | 玉ねぎ、人参、ピーマン、きゃべつ、もやし<br>とうもろこし、すいか、野菜&フルーツジュース<br>バナナ |       |
|   |   |  |                            | 塩分(g)                                   | エネルギー(kcal)  | たんぱく質(g)  | 脂質(g) |
|  *3歳未満児<br>*3歳以上児 |   |  |                            | 1.8                                     | 447  | 18.7  | 16.8  |
|   |   |  |                            | 2                                       | 515  | 20.9  | 17.8  |

\*10時おやつ・・・1・2歳児には牛乳がつきます。  
※献立などは材料や仕入れの関係で変更する場合がございます。