

2022年度 7月給食だより ひかりの子幼稚園

献立種類	3~5歳							
栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩				
平均栄養素	577kcal	20.3g	14.4g	2.4g				



			平均栄養	隻素 577kcal	20.3g	14.4g	2.4g			
В	尼日	献立名	赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類		の調子を整えるもの 薬剤・甲物類	材料	黄◇ 力や体: 穀類・油脂類・		その他	エネルギー 蛋白質 脂質
1	金	ごはん 鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草の和え物 味噌汁 パナナ ゆかりおにぎり	鶏肉、グリンピース	野菜類・薬類・果物類 大根、人参 ほうれん草、えのき キャベツ ハケザ		0.	精白米 じゃが芋、砂糖、サラダ油、片栗粉		醤油、みりん風 醤油、みりん風	569Kcal 19.5g 4.6g
2	±	ゆかりおにきり 肉うどん 揚げ出し豆腐 オレンシ 青りんごゼリー、おかき	原内 豆腐	ゆかり 人参、玉葱、ほうれん草 オレンシ		荷り	柳白米 うどん 片栗粉、白紋油		醤油、みりん風、塩 醤油、みりん風 ゼリーの素	442Kcak 23.5g 13.5g
4	月	ではん。 性のちゃんちゃん焼き風 海葉サラダ すまし汁 さつま学ケーキ	蛙、味噌 豆腐 豈乳	椎茸、キャベツ、しめじ、玉蔥 わかめ、大根、コーン 白菜、人参		₩.	精白米 砂糖、サラダ油		醤油、みりん風 ドレッシング 醤油、塩	547Kcal 19.7g 11.2g
5	火	ごはん ポークカレー プロッコリーサラダ	豆乳 豚肉 鶏肉	人参、玉葱、生姜 ブロッコリー、コーン		精田	第加級、ベーキングパウダー、参加、サラダ加、さつま学 精白米 じゃが芋、サラダ油		カレールー ドレッシング ゼリーの素	559kcal 19.5g 14.0g
6	*	お野生日ゼリーンプライドポテト こはん 麻婆豆腐 白菜のマヨ和え 味噌汁・ガーブンフレッド	豆腐、豚ミンチ、味噌 味噌 豆乳	着のり 玉葱、青ねざ、生姜 白菜、人参 エンギ、、小松菜 玉芝		精にごき	じゃが芋、白紋畑 精白米 ごま油、砂糖、片栗粉 麩		選 醤油、塩、甜面醤、みりん風、中華味 マヨドレ、塩	607kcal 20.6g 19.3g
7	木	冷やしそうめん 茄子のそぼろあんかけ 七夕ゼリー ツナのおにぎり	豆乳 卵 鶏ミンチ、グリンピース ツナ、胡麻	人参、胡瓜 茄子、生姜 小淡盆、人参		聚]	第万粉、ベーキングパウダー、ザラダ油 素麺 砂糖 精白米、ザラダ油		道、マヨドレ 醤油、みりん園 醤油、みりん園 セリーの素 醤油、塩	582kcal 17.5g 13.6g
8	金	ごはん 生姜焼き ひじき煮 味噌汁 オレンシ マカロニあべかわ	豚肉 揚げ 味噌	玉葱、人参、キャベ! ひじき、人参 青梗菜 オレンジ	ツ、生姜	e:	日来 ラダ油 ラダ油、砂糖 Oまいも		醤油、みりん風 醤油、みりん風	517kcal 21.2g 11.7g
9	±	そぼろ丼 切干大根のサラダ 味噌汁	豚ミンチ 吹き 吹き	いんげん、人参 切干大検、小松菜 しろな、玉糖 りんご		糖	マカロニ、砂糖 種白米、砂糖、サラダ油 砂糖、ごま油 麩		番油、みりん風 酢、塩、醤油	548kcal 19.5g 17.0g
11	月	りんご オレンジゼリー、せんべい わかめうどん 小松菜の和え物 ハナナ かやくおにぎり	揚げ 鶏肉 繊げ、鼻ミンチ	わかめ、ねぎ 小松菜、人参、コー: パナナ 人参	צ		2 ん 5米		ゼリーの業 醤油、みりん風、料理酒 醤油、塩、みりん風 醤油、よりりん風	504kcal 18.8g 8.0g
12	火	ごはん 親子無 さつま芋サラダ 吹着汁 ココアケーキ	鶏肉、卵 レーズン 豆乳	白菜、玉葱、椎茸、青ねぎ 胡瓜 わかめ		さ: 里:	精白来 砂糖 さつま芋 里芋 見 力数、ペーキングパウダー、砂糖、サラダ油		醤油、塩、みりん風、料理酒 塩、マヨドレ ココア	628kcal 21.0g 14.1g
13	*	パン シチュー マカロニサラダ スイカ 焼きおにぎり	鶏肉、牛乳、グリンピース 歴節	玉葱、人参 玉葱、ミックスペジ: スイカ	タブル) \(\frac{\pi}{2}\)	ゅが芋、サラダ油 カロニ コ米、サラダ油		コンソメ、シチューの素 塩、マヨドレ 醤油、みりん嵐	592kcal 19.9g 15.1g
14	木	ごはん 魚のコーンマヨ焼き 茄子のトマト煮 豆乳スープ プルーツザンド	ホキ グリンピース 豆乳 	コーン、パセリ 茄子、玉葱、人参、 玉葱、人参、ほうれ/ パナナ	トマト ん草	対け、	ョ来 り粉 乗粉、オリーブ油 φが芋 ペン		塩、マヨドレ コンソメ、塩、ゲtvgプ コンソメ	571kcal 18.0g 12.8g
15	金	ごはん 五目うま煮 牛蒡サラダ 味噌汁 いちごゼリー ドーナッ	期内、高野豆腐 グリンピース 揚げ、味噌 豆乳	人参、大根、椎茸 牛蒡、コーン しろな		里等	当米 芋、蒟蒻、サラダ⅓		醤油、みりん風、塩 塩、マヨドレ ゼリーの素	571kcal 19.5g 13.5g
16	±	ドーナツ こはん 豆腐のまりあんかけ じゃが芋のカレー煮 味噌汁 などうセリー、たべっこペイピー	豆乳 豆腐、豚ミンチ、鰹節 味噌	人参、青ねぎ、椎茸 人参 キャベツ、玉葙		精明	増力粉、ベーキングパウダー、砂糖、サラダ油 精白米 片栗粉、サラダ油、砂糖 じゃが芋、砂糖		醤油、みりん風 みりん風、醤油、カレー粉	538kcal 19.2g 14.7g
19	火	るとうをリー・たへうとへイとー ミートパスタ ポテトサラダ バナナ ごま設にぎり ごはん	豚ミンチ、チーズ 胡麻	玉穂、人参、ピーマン ミックスペジタブル パイン		ان الله	ラダ油 ¢が芋 当米		塩、ケチャプ、 ウスターソース 塩、マヨドレ 塩	611kcal 19.6g 13.5g
20		豚肉の香り焼き 春雨サラダ 味噌汁 いももち	豚肉、胡麻 ちやし、春雨 味噌 豆乳	玉葱、紫蘇、人参、 胡瓜、人参 ほうれん草、椎茸	青ねざ	Z	3米 ラダ油 ま油、砂糖 oが芋、片葉粉、!	ナラダ油	醤油、みりん風 塩、酢 塩、マヨドレ 醤油、みりん風	542kcal 18.4g 18.5g
21	木	ごはん 豆腐のケチャップ炒め 南瓜の煮物 すまし汁 ぶとラゼリー ボン学 ごはん	豆腐、鶏ミンチ	青梗菜、玉葱、生姜 エノキ、キャベツ、/	人 参	南瓜	9米 ラダ油、砂糖、片質 AL、砂糖 Oま芋、白袋油、G		醤油、クチャップ、塩 醤油、みりん風 塩、醤油 セリーの素 醤油、みりん風	589kcal 20.0g 15.8g
22	ш	A ままり ここばん 松風焼き ナムル 味噌汁 りんご お好み焼き	豚ミンチ、胡麻、味噌 胡麻 味噌	ネギ、玉葱 大根、胡瓜、人参 白菜、しめじ りんご キャペツ		特別の対象を	自米 ン粉、サラダ油、₹ 糖、ごま油 手	少雜	塩香油、塩	567kcal 21.7g 18.5g
23		お好み焼き 軽物販 ひじき煮 味噌汁 オレンジ マスカットゼリー、おかき	豚ミンチ、鰹節、青のり 軽 大豆、グリンピース 味噌、揚げ	キャベツ 玉恵、青ねぎ 人参、ひじき しろな、大根 オレンジ		精 (16、薄力粉、サラク 3米、サラダ油 18、サラダ油	が強、	ツーズ、マヨドレ 醤油、塩 醤油、みりん風	500kcal 18.7g 14.8g
25	月	マスカットセリー、おかき ごはん 節の味噌煮 白和え すまし汁 はうれん草ゲーキ	第、味噌 豆腐、味噌	生姜 小松菜、人参、しめ! オクラ、白菜 ほうれん草	U	砂糖		ダー、サラダ油、砂糖	ゼリーの集 醤油、料理酒、みりん風 醤油、塩 醤油、塩	566kcal 18.6g 17.2g
26	火	ごはん ハンパーグ (養え: ブロッコリー) 南瓜サラダ コンソススープ プレンチトースト	合挽ミンチ、豆乳	玉葱、人参、プロッ: 胡瓜 人参、ほうれん草		精りた。	3米 ン粉、サラダ油	- , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	塩、ウスターソース、ケチャップ マヨドレ、塩 コンソメ、塩	622kcal 20.9g 18.9g
27	*	こはん 回線内 スパゲッティサラダ すまし汁 ナーツヨーグルト 子学ミ	原内、味噌 豆腐 ヨーグルト	キャベツ、人参、ピー 玉葱、胡瓜、ミック: ほうれん草 みかん、黄桃 コーン、ほうれん草	ーマン スペジタブル	精にサース	∃米 ラダ油、片栗粉、₹ 『ゲッティ	少糖	部面響、醤油、塩、みりん風 塩、マヨドレ 醤油、塩	516kcal 19.4g 13.2g
28		デデミ 焼きそば 白菜の和え物 具たくさん味噌汁 パナナ 玉平餅	豚肉 ツナ 味噌	コーン、ぼうれん草 キャベツ、もやし、 白菜 小松菜、人参 パナナ	玉葱	里等	5粉、片葉粉、ご サラダ油 手、麩	EM	中華味、塩 焼きそはソース、塩 醤油、みりん風	585kcal 22.9g 8.7g
29	金	<u>五平</u> 餅 ごはん メンチカツ ごま酢和え 味噌汁	味噌、胡麻 合挽ミンチ 胡麻 豆腐、味噌	玉葱、人参 切干大根、青梗菜、ノ キャベツ	人参	精にいる	7 字 苹	交油 ウダー、サラダ油、砂箱	醤油、みりん園 塩、ウスターソース 酢、醤油	638kcal 18.7g 17.3g
30	±	周 国ゲーキ 牛丼 ほうれん草の和え物 味噌汁 スイカ 裾ゼリー、ぜんべい	生物 場び、味噌	玉葱、生姜 ほうれん草、人参 白菜、しめじ スイカ		精色	、東方板、ペーキングハ 白米、砂糖	・シンター、ソフタ用、砂膏	醤油、みりん風、塩 醤油、みりん風 ゼリーの素	502kcal 19.0g 11.9g

★都合により献立を変更することがございます。ご了承くださいませ。 ★日付がグレーの日とおやつは、すみれ・ゆり・たんぽぽと預かり保育を申し込まれた方に提供します。 大献立に使用している「マヨドリ」は、第7使用のマヨネーズ馬ドレッシングです。 ★「せんぺい」の日はおかきなど、第・乳を含まないものとなっております。