

## 2024年度 8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	527kcal	18.4g	13.6g	2.0g			



日			<del></del>		平均栄			
1 ま かかっちゅう	エネルギー 蛋白質 脂質	その他	黄◇ 力や体温となるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの		献立名	曜日	B
### 170 mm	462kcal 14.9g 8.5g	ドレッシング	種		<b>ප්</b> ප්ථා	肉うどん 大根サラダ 青りんごゼリー	*	1
### 15	592kcal 23.6g 20.9g	塩塩温、マヨドレ醤油、塩	精白米パン粉、サラダ油	プロッコリー、コーン、人参 レろ菜	鶏肉	こはん   鶏のパン粉焼き   ブロッコリーサラダ		2
# 10-07	452kcal 13.7g 16.1g	みりん風、めんつゆ	種、サラダ油	白菜、人参  しめじ、ほうれん草	胡麻	焼きそば  白菜のごま和え  味噌汁	±	3
10	547kcal 16.4g 12.2g	ドレッシング	じゃが芋、サラダ油、砂糖、片栗粉 第カ粉、ベーキングパウダー、サラダ油、砂糖	小松菜、コーン	ささみ ***********************************	こはん   肉じゃが   小松菜のサラダ   味噌汁   りんごのケーキ	月	5
	、塩 481kcal 21.6g 9.4g	中華味、塩塩塩塩	サラダ油砂糖、ごま油	もやし、人参、きゅうり しめじ、しろ菜	ツナ     豆乳、きな粉	ごはん   ポークチャップ   もやしサラダ   中華スープ   豆乳みるくもち	火	6
8 末 大田 東方	486kcal 17,0g 10,8g	料理酒、みりん風、醤油	サラダ油、砂糖	玉ねぎ、パプリカ	牛肉、味噌	<b>上内の味噌がめ</b>	水	7
日面の公子のも内は、	496kcal 16.7g 11.7g	塩、カレー粉	精白米  薄力粉、サラダ油  砂糖	しいたけ、人参、インゲン	     大豆、揚げ	白身魚のカレームニエル  大豆煮		8
10	553kcal 20.0g 13.0g		DN 地本 デーキがか	人参、きゅうり キャベツ、エノキ パナナ	豚ミンチ、豆腐 ささみ、春雨	豆腐のふわふわ丼   春雨サラダ   味噌汁	金	9
13	360kcal 16.1g 4.1g	醤油、みりん風 めんゆつ、酢、塩	砂糖	大根、人参、小松菜	1.5.	こはん 鶏の照り焼き 大根ナムル	±	10
	564kcal 21.2g 19.2g	塩、醤油、みりん風、料理酒 ポン酢 醤油、塩	パン粉、サラダ油、片栗粉	プロッコリー、人参	鰹節	Cio/V   松風焼き   プロッコリーのポン酢和え	火	13
15 本   元は   元は   元は   元は   元は   元は   元は	589kcal 22.2g 7,6g	醤油、みりん風 酢、醤油	精白米、砂糖 砂糖 麩	切干大根、小松菜、人参、きゅうり   白菜	豚肉 胡麻 揚げ、味噌	豚丼  切干大根の胡麻酢和え  味噌汁	水	14
16 金 コンパスタ	547kcal 15.7g 15.0g	みりん風、料理酒、醤油 塩、マヨドレ、酢	精白米  砂糖  じゃが芋、砂糖	人参、きゅうり、コーン	赤魚味噌	ごはん   赤魚の煮付け   マセドアンサラダ	*	15
17	619kcal 19,3g 15,1g	塩、コンソメ、クチャップ、ウスターソース 塩、マヨドレ	<b>麺、サラダ油</b> かぼちゃ、砂糖	レーズン しろ菜、エノキ みかん缶、リンゴ缶、パイン缶		ミートパスタ   かぼちゃサラダ   コンソメスープ	金	16
19	522kcal 19.9g 13.8g	ドレッシング	精白米	生姜 キャベツ、人参		ごはん   鶏の天ぷら   キャベッサラダ	±	17
古いか	540kcal 20.0g 14.2g	塩、醤油、中華味、みりん風 ドレッシング		大根、人参、きゅうり	ツナ		月	19
21   水   にはん サバの味噌煮   ウス・カン・カン・   日菜 人参	537kcal 18.4g 16.6g	醤油、みりん風、料理酒 醤油、みりん風	精白米サラダ油、砂糖	小松草、人参	牛肉 胡麻 味噌、豆腐	ごはん   野菜炒め   小松菜のごま和え   味噌汁	火	20
22   大   大   大   大   大   大   大   大   大	439kcal 17.5g 11.6g		精白米  砂糖	白菜、人参	サバ、味噌	ごはん   サバの味噌煮   白菜のおかか和え	*	21
23     中内     中内     芸ねぎ、生姜       金 吹きうりサラダ 吹嘘け りんご     味噌     リ松菜、エノキ りんご       クッキーパン こはん フッキーパン こはん 可深 いいて グッキーパン は 所替 アフリーの 胡麻酢和え 吹噌 下噌 りんごゼリー、せんべい 大根 人参、きゅうり わかめ、エおぎ オレンジ 大学学 お旅 は おお カかめ、玉おぎ オレンジ 大学学 お旅 は 「味噌、 胡麻 ファンシ アナイナ アラダ油 「ない 大根 人参、きゅうり おかがあこぎり ほうれん草の和え物 アナイナ アライス ファンカ アナイナ アラグ油 「ない 大根 人参 にま油 「ない 大根 人参 「ない 大皮 「ない 大皮 「ない 大皮 「ない 大根 人参 「ない 大皮 「カーン、アラ 「ない 大皮 「カーン 「ない 大皮 「カーン 「ない 大皮 「カーン 「カーン 「カーン 「カーン 「カーン 「カーン 「カーン 「カーン	重、醤油 478kcal 19.2g 17.4	カレー粉、ゲキップ、マヨド b、塩、醤油 ドレッシング コンソメ、塩 マヨドレ、ソース	精白米	玉ねぎ、人参、ほうれん草、しめじ  キャベツ、青のり	<b>鶏肉</b> 豆乳	ごはん   タンドリーチキン風   海藻サラダ	*	22
ここさん   10	661kcal 20.9g 18.0g	醤油、みりん風、塩	精白米、砂糖 麩	玉ねぎ、生姜  きゅうり、人参、コーン  小松菜、エノキ	牛肉	牛丼   きゅうりサラダ   味噌汁	金	23
26   月 大棟ナムル   大棟ナムル   大根、人参、きゅうり   一本株、塩   中華味、塩   オレンシ   大学学   一本株   一本株   一本株、醤油   一本株、醤油   「はつかん   「	486kcal 19.0g 10.5g	酢、めんつゆ	精白米  パン粉、サラダ油、片栗粉、砂糖	プロッコリー、カリフラワー	胡麻	こはん   豆腐ハンパーグ   ブロッコリーの胡麻酢和え	±	24
27   火   店うれん草の和え物   ツナ   ほうれん草、人参   /フナ   描白米   描白米   描白米	538kcal 14.0g 16.3g	塩、醤油、中華味 酢、醤油、塩 中華味、塩	砂糖、ごま油	大根、人参、きゅうり わかめ、玉ねぎ	ささみ	大根ナムル	月	26
こはん	447kcal 20.0g 6.3g	塩、かりん風 塩、中華味、醤油 醤油、みりん風、めんつゆ	類、ごま油、砂糖精白米	ほうれん草、人参	ツナ	ほうれん草の和え物  パナナ  おかかおにぎり	火	27
万人すこう   河上が、ラード、砂糖	604kcal 20.1g 21.4g		サラダ油、薄力粉 薄力粉、ラード、砂糖	キャベツ、人参	ささみ	にはん 魚のコーンマヨ焼き キャベツサラダ 味噌汁 ちんすこう	水	28
29 木 ボテトサラダ	595kcal 17.9g 17.6g	塩、マヨドレ コンソメ、塩	片栗粉、白絞油、ごま油 じゃが芋	きゅうり、人参 しろな、玉ねぎ、しめじ、人参		ごはん   鶏の竜田揚げ   ポテトサラダ	*	29
30 金 プロッコリーサラダ プロッコリー、カリフラワー、コーン、人参 砂糖 ドレッシング ブルーツ入りゼリー パイン缶、みかん缶、リンゴ缶 ゼリーの素 マーブルケーキ 豆乳 ブルーベリージャム 薄力粉、ベーキングパウダー、サラダ油、砂糖 お誕生日会	691kcal 14.5g 20.1g	ドレッシング ゼリーの素	砂糖  薄力粉、ペーキングパウダー、サラダ油、砂糖	プロッコリー、カリフラワー、コーン、人参  パイン缶、みかん缶、リンゴ缶  プルーベリージャム	豆乳	プロッコリーサラダ フルーツ入りゼリー マーブルケーキ お誕生日会	金	30
開発をはる対   開発をはる対   開始を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を	442kcal 18.1g 6.6g	醤油、みりん風、めんつゆ	精白米、砂糖	しろな、人参  エノキ、白菜		鶏そぼろ丼   しろなの和え物   味噌汁	±	31

<sup>★</sup>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・だんぼぼ・ひまわりと預かり保育を申し込まれた方に提供します。 ★献立に使用している「マヨドレ」は、卵不使用のマヨネーズ風ドレッシングです。 ★「せんべい」の日はおかきなど、卵・乳を含まないものとなっております。