*午前おやつは乳児のみの提供

	- 1	1 132	おやつは乳児	UJUJUJULI J			
В	付	曜日	午前おやつ	献立名	材料	おやつ	栄養価
			牛乳	白ごはん	*	牛乳	エネルギー
				豚肉と野菜のみそ炒め	┃ ┃豚肉、食塩、たまねぎ、にんじん、ピーマン、チンゲン菜、にんにく、しょうが、砂糖、		502 Kcal
1	15	木	きな粉せんべい		本みりん、米みそ、赤みそ、鶏がらスープ、片栗粉、なたね油	水ようかん	たんぱく質
				豆腐とえのきのスープ	木綿豆腐、えのきたけ、カットわかめ、うすくちしょうゆ、かつおだし	つぶしあん、かんてん、砂糖	21.9 g
			牛乳	七分づきご飯	七分つき米	牛乳	エネルギー
	16			鮭のあけぼの焼き	さけ、にんじん、マヨドレ、食塩		565 Kcal
2	30	金	動物ビスケット	春野菜の煮物	じゃがいも、たけのこ、にんじん、厚揚げ、グリンピース、うすくちしょうゆ、	ツナマヨトースト	たんぱく質
					しょうゆ、本みりん、砂糖、かつおだし	食パン、ツナ、マヨドレ	26.8 g
				新玉ねぎのみそ汁	たまねぎ、えのきたけ、油揚げ、青ネギ、米みそ、かつおだし		
			牛乳	ポークカレー	米、豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく、カットトマト缶、	牛乳	エネルギー
7		水			カレー粉、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、カレールウ、なたね油	マカロニきな粉	592 Kcal
			星のパフ	フルーツヨーグルト	無糖ヨーグルト、みかん缶、もも缶、砂糖	マカロニ、きな粉、砂糖	たんぱく質
						ミニゼリー	18.7 g
			牛乳	七分づきご飯	七分つき米	牛乳	エネルギー
				さごしのカレーパン粉焼き	さわら、食塩、カレー粉、パン粉、なたね油		528 Kcal
9	23	金	動物ビスケット	ポテトビーンズサラダ	じゃがいも、大豆、にんじん、きゅうり、ツナ、マヨドレ	ココア蒸しパン	たんぱく質
				きのこのすまし汁	 しめじ、えのきたけ、しいたけ、たまねぎ、うすくちしょうゆ、かつおだし	小麦粉、ベーキングパウダー、ココア、砂糖、	23.1 g
						なたね油、豆乳	20
			牛乳	マーボー丼	************************************	牛乳	エネルギー
					木、木崎豆腐、 かりさら、 たよねさ、 にかしか、 しかにす、 にかにて、 しょうか、 片栗粉、 うすくちしょうゆ、 米みそ、 赤みそ、 鶏がらスープ	1	491 Kcal
10		土	星のパフ	きゅうりの塩昆布あえ	きゅうり、塩こんぶ	黒糖パン	たんぱく質
			· · -	えのきのみそ汁	えのきたけ、たまねぎ、カットわかめ、米みそ、かつおだし	菓子パン	21.1 g
							21.10
				味噌ラーメン	中華めん、豚肉、たまねぎ、チンゲン菜、にんじん、なると、米みそ、	上 牛乳	エネルギー
10	26		. 50	7,70	中華的ん、豚肉、たまねさ、チンケン菜、にんしん、なると、米みそ、 味噌ラーメンスープ		511 Kcal
14	۷ے	7	動物ビスケット	キャベツとベーコンのソテー	キャベツ、ベーコン、たまねぎ、食塩、コンソメ、なたね油	わかめおにぎり	たんぱく質
			動物とバックト		The state of the s	米、カットわかめ、食塩	18.6 g
				 七分づきご飯	七分つき米	牛乳	エネルギー
			T-70	豆腐のまさご揚げ		7-50	544 Kcal
13	27	火	きな粉せんべい	立属のならころり	木綿豆腐、鶏ひき肉、にんじん、ちくわ、しらす干し、片栗粉、うすくちしょうゆ、 なたね油	ブルーベリージャムサンド	たんぱく質
			さな初られいい	ブロッコリーのツナおかか知う	ブロッコリー、ツナ、かつお節、うすくちしょうゆ、かつおだし	食パン、ブルーベリージャム	たんはく貝 25.8 g
				お麩のみそ汁	焼ふ、たまねぎ、えのきたけ、青ネギ、米みそ、かつおだし		25,8 g
			牛乳	中華丼		上 牛乳	エネルギー
			7-30	+++	米、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、チンゲン菜、しいたけ、片栗粉、酒、 本みりん、しょうゆ、薄ロしょうゆ、オイスターソース、鶏がらスープ、ごま油	7-50	512 Kcal
14	28	水	星のパフ	バンサンスー	はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、砂糖、うすくちしょうゆ、酢、ごま油	グレープゼリー	たんぱく質
			全のバン	もやしスープ	緑豆もやし、たまねぎ、カットわかめ、うすくちしょうゆ、コンソメ	ぶどう濃縮果汁、砂糖、かんてんクック	たがはく貝 16.8 g
				600X-7	秋豆もやし、ためは色、カットリカがの、フタくろしょうゆ、コンジス	ミレービスケット	10,8 8
			牛乳	<u></u> 焼きそば		4乳	エネルギー
			T f u	MC CIA	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、なたね油、 焼きそばソース、ケチャップ	7-50	610 Kcal
17	31	土	星のパフ	華風きゅうり	きゅうり、砂糖、酢、うすくちしょうゆ、ごま油	いちごツイスト	たんぱく質
			生のバン	たまねぎスープ	たまねぎ、しめじ、うすくちしょうゆ、かつおだし	菓子パン	19.6 g
				/C & 1 & C & - 7	TEANGER OWOR THE TOTAL THE TEAN OF THE TEA		19,0 8
				肉うどん		上 牛乳	エネルギー
			750	N J C 10	うどん、和牛、にんじん、たまねぎ、かまぼこ、青ネギ、みりん、うすくちしょうゆ、 昆布だし、かつおだし	7-50	488 Kcal
19		月	動物ビスケット	しゃがいものそぼろ煮		小松菜とじゃこのおにぎり	たんぱく質
			到がころフラー	O 600 11000 Cla 50	じゃがいも、にんじん、鶏ひき肉、しょうが、うすくちしょうゆ、本みりん、砂糖、 かつおだし、片栗粉	米、こまつな、しらす干し、食塩	21.4 g
							21,4 5
			牛乳	 七分づきご飯	七分つき米	上 牛乳	エネルギー
			1 30	鶏肉の照り焼き	鶏もも肉、しょうが、しょうゆ、砂糖、みりん	1 20	591 Kcal
20		火	きな粉せんべい	マカロニサラダ	マカロニ、食塩、たまねぎ、にんじん、きゅうり、マヨドレ	いちごちんすこう	ちらず KCai
			C70477 C70 NV I	春キャベツのスープ	キャベツ、たまねぎ、しめじ、うすくちしょうゆ、かつおだし	いろころ/09 こう 小麦粉、砂糖、いちごジャム、油	たんはく貝 21.9 g
							21,0 6
			牛乳	ポークカレー	米、豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく、カットトマト缶、	上	エネルギー
			1 30	7730	未、豚肉、たまねさ、しゃがいも、にんしん、しょうか、にんにく、カットトマト田、 カレー粉、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、カレールウ、なたね油		566 Kcal
21		水	星のパフ	キャベツとツナのサラダ	キャベツ、きゅうり、グリーンアスパラガス、ツナ、薄ロしょうゆ、酢、なたね油	マカロニきな粉	ころして Kcar たんぱく質
				ミニゼリー	動物ミニゼリー	マカロニ、きな粉、砂糖	20 g
			牛乳	白ごはん	*	牛乳	エネルギー
				肉じゃが	豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、いんげん、砂糖、本みりん、		517 Kcal
22		木	きな粉せんべい		しょうゆ、かつおだし	そばめし	たんぱく質
				絹揚げのみそ汁	絹揚げ、えのきたけ、しめじ、青ネギ、米みそ、かつおだし	米、焼きそば麺、豚ひき肉、キャベツ、にんじん、	21.8 g
						焼きそばソース、ケチャップ	
			牛乳	ロールパン(1歳)	ロールパン		エネルギー
24		±		ウインナーコルネ(2~5歳)	ホットドッグパン	*半日保育のためおやつはありません	
		_	星のパフ	りんごジュース	りんごジュース(100%)		たんぱく質
							g
			牛乳	チキンライス	米、鶏むね肉、たまねぎ、ピーマン、なたね油、ケチャップ、食塩、コンソメ、	牛乳	エネルギー
	≣Ζπ				ウスターソース		591 Kcal
8	誕生	木	きな粉せんべい	豆腐ハンバーグ	 豚ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、パン粉、豆乳、うすくちしょうゆ、ケチャップ	いちごあんサンド	たんぱく質
	会			マセドアンサラダ	じゃがいも、きゅうり、にんじん、ハム、コーン、マヨドレ	食パン、こしあん、いちご	26.6 g
				野菜のコンソメスープ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ、うすくちしょうゆ、本みりん		
				-		-	-

*29日は遠足のため給食はありません。お弁当の用意をお願いします。

5月の平均栄養価(3~5歳児)

<昼食・おやつ合計> エネルギー 542kcal たんぱく質 22.0g 脂質 18.2g 炭水化物 72.5g 食塩相当量 2.2g

エネルギー たんぱく質、脂質、炭水化物の3つの栄養素がエネリを産生します。 生命機能の維持する。 生命機能のが表す。 生の機能のがあるがある。 生のではいます。 とのではいます。 とのではいます。 とのではいます。 とのではいます。 とのではいます。

脂質

油、バター、脂質の多い肉、揚げ物、スナック菓子に多く含まれます。細胞膜の主な構成成分。脂溶性ビタミンの吸収を助けます。

たんぱく質

肉、魚、卵、大豆・大豆製品、乳・乳製品等に多く含まれます。 人体の骨格や筋肉などの材料になります。

☆旬の食べ物(春)☆

- ・アスパラガス
- ・たけのこ ・春キャベツ ・新たまねぎ ・新じゃがいも
- ・グリンピース
- ・いちご