2024年08月

福井認定こども園 若草こども園

	2024-1-00万	I				個力能をこと			7 (2.2)
日	献立名		材料名(昼食	₹・3時おやつ)		10時おやつ	以上児弟	本	価
曜		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	<u> </u>	`	ІЩ
01	ごはん オレンジ	米、じゃがいも	卵(だし巻き卵)、	ホールトマト缶詰、	ケチャップ、	野菜せんべい 牛乳(80)	エネルギー	410	kcal
_	夏野菜たっぷりミネストローネ		ベーコン、 脱脂粉乳、牛乳	きゅうり、キャベツ、 にんじん、なす、	コンソメ		たんぱく質 1		
	たまご焼き		加加州 70、十五	トマト、オクラ、				11.3	
1 '				オレンジ(1/6)、					
	きゅうりのゆかりあえ	リ はてきは	4. 前	にんにく	4.04.4.1.1.1		カルシウム		
02	ごはん	米、はるさめ、 三温糖	牛乳、 さば(切り身)、	みかん缶、 きゅうり、こまつな、	かつおだし汁、 酢、しょうゆ、	ボーロ 牛乳(80)	エネルギー		
^	鯖の塩焼き		ごま	にんじん、	食塩	ビスコ	たんぱく質 1	19.3	g
金	春雨ときゅうりの酢の物			えのきたけ		牛乳	脂質1	17.1	g
\cup	小松菜のすまし汁						カルシウム		
03	1 125605 7 61671							2/1	0
1							i		
<u> </u>							i		
土							i		
\smile									
05	ごはん バナナ	米、パン粉、	脱脂粉乳、卵、	きゅうり、たまねぎ、	かつおだし汁、	塩せんべい 牛乳(80)	エネルギー	475	kcal
_	ミンチカツ	小麦粉、 なたね油、	米みそ、ごま、 牛乳	トマト、にんじん、 バナナ(1/3)、	みりん、食塩	たべっこどうぶつ	たんぱく質 1	193	g
	きゅうりのごまみそかけ	三温糖	175	カットわかめ				12	
1	玉ねぎとトマトのみそ汁								
		212	上 牛乳、木綿豆腐、	たまねぎ、	ケチャップ、		カルシウム・		
	ごはん	米、 スパゲティー、	十乳、不稀豆腐、 ウインナー	たまねさ、 キャベツ、	プチャッノ、 ウスターソース、	お子様せんべい 牛乳(80)		566	kcal
^	ウインナーと野菜のソテー	なたね油、	チーズ・納豆	にんじん、	コンソメ	スパゲティーナポリタン	たんぱく質	21	g
火	チーズ納豆	オリーブ油		ピーマン、ねぎ、	1	牛乳	脂 質	26	g
_	 豆腐のスープ			カットわかめ	1		カルシウム		
07	ごはん 豆腐のみそ汁	米、乾パン、	鶏むね肉、	みかん缶、	かつおだし汁、	野菜せんべい 牛乳(80)			
		小麦粉、パン粉、	脱脂粉乳、	ブロッコリー、	食塩、こしょう	カンパン			
	鶏肉のごま衣揚げ	なたね油、 マヨネーズ	絹ごし豆腐、卵、 米みそ、ごま、牛乳	にんじん、ねぎ			たんぱく質 2		
水	ボイルブロッコリー	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	小がし、こま、十孔		1			12	
\smile	みかん缶					脱脂粉乳	カルシウム	295	g
08	ごはん 麩のすまし汁	米、パン粉、	木綿豆腐、	キャベツ、	かつおだし汁、	ボーロ 牛乳(80)	エネルギー	520	kcal
$\overline{}$	小松菜と豆腐の焼きバーグ	焼ふ	脱脂粉乳、卵、 かつお節、牛乳	にんじん、 えのきたけ、	ケチャップ、 しょうゆ、こしょう	ばかうけ青のり味	たんぱく質2		
	キャベツのお浸し		20. 202到く十五	たまねぎ、	C4 719, CC4 7			13.1	
				こまつな、みつば、					
	トマト	N/ 18 181 . 4	上始三座 印	トマト(1/6)	## 1 · ~ / h		カルシウム		
09	ごはん わかめ豆腐スープ	米、じゃかいも、 油、パン粉、	木綿豆腐、卵、 鶏ささ身(個)、ごま	みかん缶、 きゅうり、にんじん	酢、しょうゆ、 コンソメ、食塩		エネルギー		
^	ささみカツ	はるさめ、	湯でで対へ固んであ	、ねぎ、	コンファ、及温	ソフール	たんぱく質 2	24.1	g
金	春雨ときゅうりの酢の物	小麦粉、		カットわかめ、			脂 質	16	g
	ベイクドポテト	なたね油、 三温糖		あおのり			カルシウム		
10	1214.71	一/血棉					37077	190	ь
10									
±									
\smile							i		
13	ごはん	米、片栗粉、	豚肉、木綿豆腐、	はくさい、	かつおだし汁、	ビスコ 牛乳(80)	エネルギー	456	kcal
	八宝菜	なたね油、 三温糖	脱脂粉乳、	にんじん、 たけのこ(ゆで)、	みりん、しょうゆ、 コンソメ	おにぎりせんべい	たんぱく質 1		
	シュウマイ	二温楣	米みそ、ちくわ、 薄揚げ、牛乳	たまねぎ、					
l ' '	· = · · ·		74191.7 (1 10	干ししいたけ、ねぎ				10.6	
	揚げのみそ汁		1 2 2 2		1.10.31		カルシウム		
	ごはん とろみうどん汁	米、ゆでうどん、 じゃがいも、	牛乳、豚肉、 脱脂粉乳、ごま、	たまねぎ、 にんじん、	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん	お子様せんべい 牛乳(80)			
$\overline{}$	スキム肉じゃが	しらたき、	がいる たんだん たんしょく たんかん かんしゅう かんしゅう しゅうしゅう かんしゅう しゅう かんしゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう	こまつな、	02 77 , 07 770	かたやきせんべい	たんぱく質 1	17.9	g
水	小松菜とコーンのごま和え	片栗粉、焼ふ、		コーン缶、ねぎ、		牛乳		8.1	
	オレンジ	三温糖		オレンジ(1/6)	1		カルシウム		
	希望保育(弁当日)		+		 	マンナビスケット 麦茶			
115	中主休月(ガヨロ/						エネルギー	00	
_					1	まがりせんべい	たんぱく質	0.7	g
木					1	麦茶	脂 質	0.1	g
\smile							カルシウム	2	g
16	希望保育(弁当日)					野菜せんべい 麦茶	エネルギー	89	
. آ ا ر					1	ムーンライト	たんぱく質		
					1			1	
金								4.6	g
$\overline{}$					ļ		カルシウム	2	g
17									
$\overline{}$							1		
±							1		
1							1		
\vdash		本 しゃがい+	阪内 ベーコン	パかた	ケチャップ	107#11 / 01. 11 m/- 11			
19	ごはん	米、じゃがいも、 さつまいも、	豚肉、ベーコン、 脱脂粉乳、ハム、	パイン缶、 にんじん、	ケチャップ、 ウスターソース、	お子様せんべい 牛乳(80)	1		
^	豚肉のトマトスープ	マヨネーズ、	牛乳	たまねぎ、きゅうり	コンソメ	きなこせんべい	たんぱく質	15	g
月	スイートポテトサラダ	三温糖				牛乳(80)	脂質 1	19.7	g
	パイン缶				ĺ	脱脂粉乳	カルシウム		
	е ш	I	1	ı .	I .	₩20H N3 10		144	5

日	# ÷ 4	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	兴 美	/π
足曜	献立名	熱と力になるもの 血や肉や骨になるもの 体の調子を整えるもの 調味料				3時おやつ	栄養	価
20	ごはん 豆腐のすまし汁 焼肉風野菜炒め	米、三温糖、なたね油	木綿豆腐、 豚肉、 ヨーグルト(無糖)	かぼちゃ、 もも缶、キャベツ、 にんじん、	かつおだし汁、 焼肉のたれ甘口、 しょうゆ、食塩	ウェハース 牛乳(80) カキ氷	エネルギー 3 たんぱく質 1	
\smile	かぼちゃの甘煮 もものヨーグルト			たまねぎ、もやし、 えのきたけ、 ピーマン、ねぎ			カルシウム	9.9 g 96 g
~	ごはん 豆腐と揚げのみそ汁 ボイルウインナー オクラきゅうり納豆	*	ウインナー、 木綿豆腐、 挽きわり納豆、 脱脂粉乳、	オクラ、 にんじん、 きゅうり、ねぎ、 オレンジ(1/6)	かつおだし汁、 しょうゆ	野菜せんべい 牛乳(80) かみかみこんぶ 牛乳(80)	たんぱく質 1	
	オレンジ		油揚げ、米みそ、 牛乳			脱脂粉乳	加 カルシウム ₁	
	豚肉の甘味噌丼 えびフライ 春雨スープ	はるさめ、 なたね油、	豚肉、えび、卵、 米みそ、ごま	りんご天然果汁、 すいか、きゅうり、 たまねぎ、	みりん、しょうゆ、 コンソメ、食塩	中半月 牛乳(80) ロールパン	エネルギー 5 たんぱく質 2	575 kcal 0.7 g
<u> </u>	きゅうりの昆布あえずいか	小麦粉、ごま油、 片栗粉、 ロールパン 米、小麦粉、	木綿豆腐、	にんじん、 チンゲンサイ、 たけのこ、 もやし、にんじん、	かつおだし汁、	りんごジュース	カルシウム	
~	ごはん 白身魚のフライ もやしと人参のナムル		不神立腐、 脱脂粉乳、卵、 米みそ、薄揚げ、 ごま、牛乳	なめこ	酢、しょうゆ、 食塩、こしょう	塩せんべい 牛乳(80) まがりせんべい 牛乳(80)	エネルギー 4 たんぱく質 2 脂 質 1	
<u>π</u>	豆腐となめこのみそ汁					脱脂粉乳	畑 및 1 カルシウム 2	
24								
± ~								
	C 1870	米、小麦粉、 ごま油	牛乳、牛肉、 厚揚げ、	にんじん、 たまねぎ、	ケチャップ、 ウスターソース、	ハーベスト 牛乳(80)	エネルギー 5	
	ハヤシシチュー		脱脂粉乳、バター	こまつな、エリンギィ、	しょうゆ、みりん、 コンソメ、こしょう	こつぶっこ	たんぱく質 2	
1 ' '	小松菜と厚揚げの炒め煮 りんご		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	りんご(1/6)、 にんにく	1277, 2027	牛乳(80) 脱脂粉乳	脂 質 2 カルシウム 3	0.8 g
27	ごはん 赤魚の煮付け かぼちゃのサラダ	米、さつまいも、 マヨネーズ、 干しそうめん、 グラニュー糖、 三温糖	牛乳、ハム、 薄揚げ、バター	かぼちゃ、 きゅうり、 コーン缶、 にんじん、オクラ、 ねぎ、しょうが	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん、 こしょう	バナナ 牛乳(80) キャラメルポテト 牛乳	エネルギー 5 たんぱく質 2 脂 質 2	592 ^{kcal} 1.6 g 2.3 g
28 へ 水	マーボー豆腐煮干の甘露煮	米、ごま油、 片栗粉、 三温糖	木綿豆腐、 豚ひき肉、 脱脂粉乳、 米みそ、 いわし(煮干し)、	なし、たまねぎ、 にんじん、ねぎ、 切り干しだいこん、 カットわかめ、 しょうが	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん	塩せんべい 牛乳(80) マリービスケット 牛乳(80)		513 kcal 0.5 g 5.4 g
20	梨 ごはん	米、じゃがいも、	薄揚げ、ごま、 豚肉、脱脂粉乳、	きゅうり、	かつおだし汁、	脱脂粉乳 お子様せんべい 牛乳(80)	カルシウム 3	
木	にはん 豚肉のしょうが焼き きゅうりの中華風サラダ じゃがいものみそ汁	はるさめ、 三温糖、 なたね油、 ごま油	ハム、米みそ、 牛乳		みりん、しょうゆ、 酢	白い風船 牛乳(80) 脱脂粉乳	たんぱく質 1	6.8 g 2.8 g
~	ごはん チキンカレー汁		鶏もも肉、 脱脂粉乳、ごま、 牛乳	キャベツ、 にんじん、 たまねぎ、	カレールウ、 しょうゆ、 ケチャップ、	中半月 牛乳(80) ハーベスト	エネルギー 4 たんぱく質 1	151 ^{kcal} 6.9 ^g
	キャベツの胡麻和え バナナ			バナナ(1/3)	コンソメ、 ウスターソース	牛乳(80) 脱脂粉乳	脂 質 カルシウム 1	9.3 g 181 g
31								
Ĕ	☆今月の1ヶ月平均栄養摂取量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)		備	考
	以上児	494	20.0	14.7	213	1.5	給食+午後	
						I		

- ※週1回、あごや歯に良いおやつの日、手作りおやつの日があります。
- ※3時のおやつの飲み物は、基本的に3歳未満児は牛乳・3歳以上児はスキムミルク(脱脂粉乳)です。
- ※栄養価について:3歳以上児の栄養価を表示してあります。

おたのしみべんとうの日 2日(金)かもめ・つばめ組のみ 15.16日(希望保育)