こんだて表





舞戸子の星こども園

<u>н</u> /	献立名			材料名(昼食・		10時おやつ	栄 養	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			
01	五目うどん				ぶどうジュース、バナ		○スキムミルク	エネルギー 4		
	ミニ春巻き			鶏もも肉(皮付き)、	ナ、にんじん、ねぎ、 キャベツ、ごぼう、たま	めんつゆ・3倍濃縮	ぶどうジュース	たんぱく質	3.6 g	
土	バナナ		はるさめ		ねぎ、干ししいたけ、こ		米菓子		3.5 g	
)	麦茶				んぶ(だし用)			カルシウム	57 mg	
02								エネルギー	kcal	
(日								たんぱく質 脂 質	g g	
)								加 カルシウム	mg	
03								エネルギー	kcal	
(1	文化の日							たんぱく質	g	
月								脂 質 カルシウム	g mg	
04	鶏かつ ():	 米飯					○スキムミルク	エネルギー 5		
		ハ呱 かぼちゃの甘煮	米、さつまいも、パン	牛乳、鶏ささ身、かに				たんぱく質 2		
	キウイフルーツ	がほうその日常	粉、油、小麦粉、砂糖、	かまはご、日みそ、卵、はんぺん、油揚げ、い	し、にんじん、ほうれん そう、コーン缶、黒ご	食塩	クルクルさつまいもパイ		6.0 g	
	はんぺん汁		ごま油	わし(煮干し)	ま、ごま、かぼちゃ			加 貝 リカルシウム 2		
	•	M > tL								
		めこ汁		絹ごし豆腐、さば(味噌煮 缶)、脱脂粉乳、納豆、白み		しょうゆ、めんつゆ・		エネルギー 5		
		米飯	*	そ、ちくわ、ゆで大豆、魚肉	んにゃく、にんじん、だ いこん (たくあん)、	3倍濃縮、酒、みり		たんぱく質 2		
		ポークビッツ		ソーセージ、いわし(煮干 し)、ウインナーソーセージ		h	米菓子		2.0 g	
	バナナ	N/ A=					0-1-1-0	カルシウム 5		
		米飯			オレンジ、にんじん、た	1 (2)4 25 + 11	○スキムミルク ○かっぱえびせん			
			木、しゃかいも、こま		まねぎ、もやし、糸こん にゃく、きゅうり、ねぎ、		牛乳	たんぱく質 2		
-	オレンジ		油、砂糖、油	干し)、ヨーグルト(加	グリンピース(冷凍)、		ビスケット		2.8 ^g	
	かきたま汁			糖)	切り干しだいこん			カルシウム 2		
07	(誕生会ランチ) 麦	茶			キャベツ、バナナ、もやし、		○スキムミルク	エネルギー 5	92 kcal	
<u> </u>	味噌ラーメン		ゆで中華めん、ぎょう ざの皮、片栗粉、ごま	生引 販がき肉 かる	たまねぎ、西洋なし缶、も	鳥がらだし、しょうゆ	牛乳	たんぱく質 2	25.7 g	
金	棒ぎょうざ		油	۲	んじん、コーン(冷凍)、に	周からたし、しょうゆ	ケーキ	脂 質 2	.3.5 g	
)	フルーツポンチ				ら、しょうが			カルシウム	78 mg	
80	ナポリタン						○スキムミルク	エネルギー 4	35 kcal	
	ミニオムレツ		スパゲティ、オリーブ	十九フーヘイムレノ	りんごジュース、バナナ、た まねぎ、ブロッコリー、にん			たんぱく質	1.1 9	
土	バナナ		油	用、ヘーコン、初ナー	じん、ピーマン、マッシュ ルーム (水煮)	ケチャップ	揚げ煎餅		4.4 9	
)	麦茶				ルーム(小点)			カルシウム		
09								エネルギー	kcal	
<u> </u>								たんぱく質	g	
日								脂質	g	
) [肉団子(付/レタス)	 米飯					○スキムミルク ○ビスケット	カルシウム	mg	
	•			乳酸菌飲料ジョア、	バナナ、レタス、きゅう	しょうゆ. 青じそド	,			
			米、マカロニ・スパゲ ティ、ごまドレッシング	卵、ハム、ウインナー	り、にら、にんじん、ね	レッシング、和風だ		たんぱく質		
	バナナ			ソーセージ	ぎ、すりごま、ごま	しの素	せんべい		3.1 g	
	かきたま汁	\/ & ⊏					<u> </u>	カルシウム		
		米飯	坐 ナットケーナツ		オレンジ、こまつな、たまわぎ、糸こんにゅく	1 込み 運 元日	○スキムミルク 	エネルギー 5		
	小松菜のワンタン揚げサラダ 〇		ぎょうざの皮、油、砂	ジ、白みそ、なると、しらす	まねぎ、糸こんにゃく、 にんじん、しいたけ、グ	ん、和風だしの素、		たんぱく質 2		
	オレンジ		糖	干し、はんぺん、油揚げ、いわし(煮干し)	リンピース (冷凍)、ご	食塩	ミニアメリカンドッグ(手作り)	_	2.7 9	
	はんぺん汁			- \	ま、かぼちゃ			カルシウム 3		
12	鮭の塩焼きわ	かめ汁		絹ごし豆腐、脱脂粉乳、さ	バナナ こんご(老姉		○スキムミルク	エネルギー 5	77 kcal	
~	切り昆布炒め 〇:	米飯		け(塩)、納豆、さつま揚ば、カスス・コニノスイ	用)、糸こんにゃく、に	しょうゆ、みりん	スキムミルク	たんぱく質 3	30.7 g	
水	チーズ納豆	ポークビッツ		び、ロみて、スライステー ズ、いわし(煮干し)、ウイン	んじん、しいたけ、カットわかめ	ひみ ノツ くのりん	揚げ菓子	脂質	I.I 9	
\	バナナ			ナーソーセージ	1174 47			カルシウム 5	26 mg	
13	(七五三お祝い御膳) 豆乳	乳かんてん(みかん)					○スキムミルク ○かっぱえびせん			
	てまりおにぎり温	そうめん汁	米、干しそうめん。ホッ	牛乳、豆乳、卵、ウイン ナーソーセージ、絹ご		かつお・昆布だし		たんぱく質 2		
	厚焼き卵	· ·	トケーキ粉、砂糖、油	し豆腐、鶏もも肉、ハ	缶、さやえんどう、粉	汁、めんつゆ・3倍 濃縮、酢、しょうゆ	とうふ入りチュロス(手作り)		2.2 g	
	ウインナー炒め			ム、さけ、かつお節	かんてん	TOTAL MIN CON / F		カルシウム		
	サーモンフライ(付/レタス) 〇:	米 飯					○スキムミルク	エネルギー 5		
	, -	へい 納豆	米、マカロニ、マヨ		キウイフルーツ、レタ		- <u> </u>	ーベルマ 5 たんぱく質 2		
	キウイフルーツ		ネーズ、パン粉、はる	牛乳、さけ、ベーコン、 卵、ハム、納豆	ス、きゅうり、しいた け、にんじん、みかん	中濃ソース、洋風だ しの素、しょうゆ	せんべい			
			さめ、油、小麦粉		缶				21.8 g	
)	春雨スープ							カルシウム	55 mg	

日	献立	名		材料名(昼食	3時おやつ)		10時おやつ	栄 養	冮	
曜	HM 立	12	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	不役	ТШ	
15	焼きうどん						○スキムミルク	エネルギー 3	340	kcal
	肉しゅうまい			nor de calaba a la bader	りんごジュース、バナ	しょうゆ、みりん、食	りんごジュース	たんぱく質	11.6	g
土	バナナ		ゆでうどん、油	豚肉(もも)、かつお節	ナ、たまねぎ、キャベ ツ、にんじん	塩	クッキー	脂質「	7.7	g
	麦茶				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			カルシウム		mg
16	χ π							エネルギー		kcal
								たんぱく質		g
日								脂質		g
)								カルシウム		mg
		○米飯					○スキムミルク ○ビスケット			
	春雨の中華和え	○さつまいものレモン煮	米、はるさめ、ワンタン の皮、砂糖、さつまい	絹ごし豆腐、ヨーグル ト(無糖)、脱脂粉乳、	キャベツ、パイン缶、ね ぎ、きゅうり、にんじ	冷やし中華のたれ、	ミロ入りスキムミルク	たんぱく質っ	26.2	g
月	パインヨーグルト		ŧ	豚ひき肉、ハム	ん、ごま、レモン果汁	洋風だしの素	せんべい	脂質	11.6	g
\	ワンタンスープ							カルシウム 4	182	mg
18	(もちつき集会行事食)	みかん			みかん、だいこん、ごぼう		○乳酸菌飲料	エネルギー ム	∔77	kcal
_	雑煮	麦茶		ヨーグルト(加糖)、鶏	(水煮)、にんじん、だいこ	めんつゆ・3倍濃	ヨーグルト	たんぱく質	18.1	g
火	きな粉餅	○米飯(ミニおにぎり)	もち米、砂糖、米	もも肉(皮付き)、きな粉、油揚げ	ん (たくあん)、ねぎ、きゅう り (しょうゆ漬)、しいたけ、	縮、和風だしの素		脂質質	8.7	g
_	漬物	○ミニゼリー			かんてん (ゼリー状)			カルシウム		
	鶏の唐揚げ(付/レタス)						○スキムミルク	エネルギー 4		
		○たまごとうふ	米、はるさめ、マヨ	450 56444	りんご、レタス、きゅうり、み	1	牛乳	たんぱく質っ		
	りんご		ネーズ、油、片栗粉、	牛乳、鶏もも肉、ハム、 卵豆腐	かん缶、えのきたけ、ねぎ、 カットわかめ、ごま、にんに		せんべい			
			砂糖	-	く、しょうが		270 34.		15.6	
	わかめスープ	42331					O7+13:5	カルシウム		
		とうふ汁		乳酸菌飲料ジョア、ヨーグ	7.45/ /= 1-/ 15/		○スキムミルク	エネルギーム		
		○米飯	*	ルト(無糖)、あこうだい、絹 ごし豆腐、白みそ、油揚げ、		しょうゆ、酒、みり	ジョア	たんぱく質		
		○ポークビッツ		いわし(煮干し)、ウイン ナーソーセージ	り干しだいこん	ん、和風だしの素	米菓子		8.6	
)	みかんヨーグルト			, , , ,				カルシウム	191	mg
21	秋野菜ときのこのカレー	乳酸菌飲料			キャベツ、キウイフ ルーツ、たまねぎ、に		○スキムミルク	エネルギー 5	597	kcal
	福神漬け	○米飯	米、さつまいも(皮 付)、フレンチドレッシ	牛乳、乳酸菌飲料、豚肉(もも)、ハム、絹ご	んじん、かぼちゃ、福	カレールウ	牛乳	たんぱく質	18.2	g
金	コールスローサラダ	○おぼろとうふ	ング(白)	し豆腐	神漬、しめじ、きゅう り、しいたけ、コーン		ウエハース	脂質	18.9	g
\smile	キウイフルーツ				缶、れんこん			カルシウム 2	228	mg
22	手作りサンドイッチ						○スキムミルク	エネルギー3	382	kcal
	ブロッコリーの三色サラダ		食パン、マヨネーズ、	卵、かにかまぼこ、ハ	オレンジジュース、バナナ、レタス、ブロッコ		オレンジジュース	たんぱく質	14.3	g
土	バナナ		ごまドレッシング	ム、ツナ油漬缶	リー、きゅうり、コーン		クッキー	脂質	12.7	g
)	麦茶				缶			カルシウム		
23								エネルギー		kcal
	勤労感謝の日							たんぱく質		g
日	2020 101011							脂 質 カルシウム		g
24								エネルギー		mg kcal
<u> </u>	振替休日							たんぱく質		g
月	1/K EI PF EI							脂質		g
25	れんこん入りつくねバーグ	カニかまとりとる?辻					○スキムミルク ○とんがりコーン	カルシウム	-00	mg keal
		○米飯	米、片栗粉、スナック	木綿豆腐、鶏ひき肉、	りんご、オレンジ、れん こん、レタス、ねぎ、ト	たまごふりかけ、め	スキムミルク	たんぱく質		
		○小阪	菓子(ポテト系)、砂 糖、ごまドレッシング、	かにかまぼこ、生ク	マト、きゅうり、にんじ	んつゆ・3倍濃縮、 酒、中華だしの素、	りんごのコンポート			
		○かはらやの日法	油	リーム、脱脂粉乳	ん、コーン(冷凍)、 しょうが、かぼちゃ	食塩	りんこのコンホート		17.2	
\blacksquare	オレンジ	丰			<u> </u>		<u> </u>	カルシウム		
		麦茶		牛乳、卵、ちくわ、ウイ	バナナ、きゅうり、だい		○スキムミルク 	エネルギー 5		
		○米飯	米、ごま油、砂糖	ンナーソーセージ、しるさけ(焼)、油揚げ、	こん、板こんにゃく、かんてん (ゼリー状)、ご	しょうゆ、酢、和風だしのま 合作	十孔 担ぶ英ス	たんぱく質		
		○ミニゼリー		生揚げ	a	N. K.	揚げ菓子		23.8	
	バナナ	Ad- 111. 6						カルシウム 2		
	(ビッグイエローランチ)		じゃがいも、米、小麦	牛乳、鶏もも肉(皮付	もも缶 (黄桃) 、かぼ	707 1 22 2	○スキムミルク ○かっぱえびせん	' '		
		コーンイエロースープ	粉、さつまいも(皮 付)、砂糖、片栗粉、	き)、鶏ひき肉、卵、白	ちゃ、たまねぎ、にんじ	みりん、しょうゆ、洋 風だしの素、酒、カ	牛乳	たんぱく質っ		
	みそ漬けチキン(付/かぼちゃサラダ)		油、無塩バター、マヨ ネーズ	みそ、ウインナーソー セージ	ん、ほうれんそう、しょ うが、パセリ	レー粉、パセリ粉	手作りクッキー		24.0	
	黄金色のポテト揚げ		τ -^					カルシウム 2		
28	お芋ほっこり秋シチュー				たまねぎ、キウイフルーツ、 かんてん (ゼリー状)、にん		○スキムミルク	エネルギー Д		
<u> </u>	ロールパン	○ミニゼリー	ロールパン、さつまい も、じゃがいも、ごまド	乳酸菌飲料、牛乳、カルピス、鶏もも肉、か	じん、ブロッコリー、しめ		カルピス	たんぱく質	17.5	g
金	ブロッコリーとかにかまのサラダ		レッシング、油	にかまぼこ	じ、コーン(冷凍)、グリン ピース(冷凍)、赤ピーマ		焼き菓子		13.9	
)	キウイフルーツ				>			カルシウム 2	203	mg
29	かきたまうどん				(*±± ±		○スキムミルク	エネルギー 3	363	kcal
	キャベツの昆布和え		干しうどん	卵、鶏もも肉(皮付	バナナ、キャベツ、に んじん、ねぎ、ごぼう、	めんつゆ・3倍濃	麦茶	たんぱく質	14.5	g
土	バナナ		FUICIO	き)、油揚げ	干ししいたけ、塩こん ぶ、こんぶ (だし用)	縮、しょうゆ、食塩	ビスケット	脂質「	7.8	g
)	麦茶				い、こんい(たし用)			カルシウム		
30								エネルギー		kcal
1)								たんぱく質		g
п)								脂 質 カルシウム		g ma
								ANTIA		mg

がつ

海隹孚し食 こんだて 夫





令 和 7 年 度 社会福祉法人みちのく会 舞戸子の星こども園

					舜尸丁の生こともほ	
日	月	火	水	木	金	土
	*		*	*		五目うどん 人参の甘煮 バナナ 麦茶 お菓子 ぶどうジュース
2	3	4	5	6	7	8
	文化の日	米飯 ささみの野菜蒸し ほうれん草のごま和え かぼちゃの甘煮 キウイフルーツ にんじん汁	米飯 白身魚のみそ煮 ひじき煮 納豆のふきこぼし バナナ とうふ汁	米飯 肉じゃが風煮込み 切り干し大根のやわらか煮 りんご煮 ヨーグルト かきたま汁	五目うどん やわらかしゅうまい フルーツポンチ (バナナ・みかん缶) 麦茶	ナポリタン ミニオムレツ バナナ 麦茶
		さつまいも入り蒸しパン 牛乳	お菓子 スキムミルク	お菓子 牛乳	ケーキ 牛乳	お菓子 りんごジュース
9	10	11	12	13	14	15
	米飯 やわらか鶏だんご煮込み パスタサラダ バナナ かきたま汁	米飯 親子煮 小松菜としらすの和え物 りんご煮 かぼちゃの甘煮 にんじん汁	米飯 鮭の塩焼き にんじんきんぴら 納豆のふきこぼし バナナ とうふ汁	てまりおにぎり 厚焼き卵 プロッコリーとにんじんのあんかけ みかん缶 温そうめん汁	米飯 鮭のピカタ マカロニとレタスの煮びたし 納豆のふきこぼし キウイフルーツ 春雨スープ	五目うどん かぼちゃ煮 バナナ 麦茶 お菓子
16	+乳 17	18	7.7 × 1 9	牛乳	4乳 2	りんごジュース
16	米飯 とうふのひき肉あんかけ 春雨と野菜の炒め煮 さつまいも煮 バナナヨーグルト 野菜スープ	かやくうどん 大根のやわらか煮 バナナ 麦茶	米飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 春雨サラダ たまごどうふ りんご煮 野菜スープ	20 米飯 赤魚の塩焼き 切り干し大根のやわらか煮 みかん缶ヨーグルト とうふ汁	米飯 秋野菜カレー キャベツのごま和え おぼろどうふ キウイフルーツ 野菜スープ	手づかみサンドイッチ ブロッコリーサラダ バナナ 麦茶
	お菓子 スキムミルク	ヨーグルト	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳	お菓子 オレンジジュース
23 /30	24	25	26	27	28	29
勤労 感謝 の日	振替休日	米飯 鶏のつくねバーグ 野菜の煮物 かぼちゃの甘煮 バナナ とうふ汁	米飯 大根のことこと煮 厚揚げの卵とじ バナナ にんじん汁	秋色彩りご飯 鶏のやわらかソテー かぼちゃ煮 ポテト炒め りんご煮 コーンスープ	お芋ほっこり秋シチュー ロールパン ゆでブロッコリー キウイフルーツ 野菜スープ	かきたまうどん キャベツのおひたし バナナ 麦茶
		りんこのコンホート スキムミルク	お果子 牛乳	手作りクッキー 牛乳	お果子 カルピス	る果子 麦茶