6月 給食献立表

2022	4						歳児以上
日	曜	昼 食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質
		雑穀ごはん		鶏ひき肉・豚ひき肉	米・きび・押麦・ひえ	たまねぎ・しょうが・ほしひじき	たんはく貝
		松風焼き	レーズン蒸しま んじゅう	木綿豆腐・豆みそ・油揚げ 普通牛乳	あわもち・とうもろこし バン粉・車糖・調合油・ごま	にんじん・キャベツ・きゅうり ネのきたけ・エレ さどう	537kcal
1	水	ひじきの煮物	夏みかん	自地下が	薄力粉	なつみかん	20.2g
		フレンチサラダ 生乳					
2	木	こばん	きなこおはぎ	まかじき・豚もも	米・調合油・じゃがいも	削り昆布・たまねぎ・にんじん	
16	木	魚のおぼろ焼き	バナナ	絹ごし豆腐・きな粉	車糖・なたね油・ごま油	りょくとうもやし・きゅうり・にんじん	613kcal
30	木	肉じゃが 判三スー 豆腐とねぎのすまし汁	牛乳	普通牛乳	もち米	根深ねぎ・バナナ	26.6g
		カレーライス		豚もも・普通牛乳	米・じゃがいも・調合油	たまねぎ・にんじん・りんご	
3	金	金時豆の煮物	チヂミ メロン	いんげんまめ	薄力粉・有塩バター・車糖 ごま油・白ごま	キャベツ・きゅうり・にんじん 大根・ぶなしめじ・にら・メロン	557kcal
17	金	繊野菜サラダ	牛乳		CAM DCA	NA SING DOOD ICID SHED	18.8g
		玉ねぎとしめじのスープ		豚もも・きな粉・普通牛乳	米・調合油・車糖	しょうが・西洋かぼちゃ・大根	
		ごはん 豚肉しょうが焼き		豚もも・さな材・音通十孔	マカロニ・スパーケーッティ・車糖	きゅうり・キャベツ・根深ねぎ	
4	土	南瓜の煮物	マカロニきなこ			バナナ	453kcal
18	土	大根と胡瓜のゆかり和え	バナナ 牛乳				17.0g
		きゃべつとねぎのすまし	十孔				
		汁		鶏もも・しらす干し	米・車糖・じゃがいも・米	にんじん・スナップえんどう	
		ごはん		かつお削り節・油揚げ	不・手帽・じゃがいも・不	キャベツ・たまねぎ・梅干し	
		鶏肉のさっぱり煮	梅じゃこおにぎ	淡色辛みそ・しらす干し		なつみかん	
6		じゃがいもと人参の煮物	ij	普通牛乳			562kcal
20	月	スナップエンドウのおひ					22.1g
		たし 玉ねぎと油揚げのみそ汁	牛乳				
		上福と に加揚り のの で 1					
		スハケティテホリタン コールスローサラダ	鶏ごぼうおにぎ	ウインナー・だいず	マカロニ・スパーゲーッティ・調合油	たまねぎ・にんじん・青ピーマン	
7	火	ぶどう豆	ij	鶏ひき肉・普通牛乳	なたね油・車糖・米	キャベツ・きゅうり・スイートコーン 干しぶどう・りょくとうもやし	576kcal
21	火	きゃべつともやしのスー	バナナ			ごぼう・バナナ	19.9g
		プ	牛乳	べにざけ・生揚げ	米・車糖・ごま油・米	わかめ・にんじん・だいずもやし	
		ごはん 鮭のわかめ蒸し	ドライカレーお	淡色辛みそ・豚ひき肉	調合油	こまつな・大根・こねぎ・たまねぎ	
8	水	生揚げの煮物	にぎり	普通牛乳		にんじん・青ピーマン	545kcal
22	水	もやしと小松菜の和え物	夏みかん 牛乳			なつみかん	24.2g
		大根と小葱のみそ汁	1 30				
		鶏肉のみそ焼き		糸引き納豆・鶏もも・麦みそ 普通牛乳	米・調合油・ごま さつまいも・車糖・ごま油	こまつな・根深ねぎ・焼きのり ブルーン・ほしひじき・きゅうり	
9	木	さつまいもプルーン煮	ぽたぽた焼き バナナ	m ×2 1 10	もち米	キャベツ・にんじん・わかめ	654kcal
3	\\\	ひじきの和え物	4乳			ぶなしめじ・バナナ	22.0g
		わかめとしめじのすまし					
		ごはん		まいわし・かつお削り節	米・薄力粉・パン粉	ごぼう・にんじん・プロッコリー	
10	金	いわしのパン粉焼き	大学イモ	淡色辛みそ・普通牛乳	調合油・車糖・焼きふ さつまいも・ごま・車糖	根深ねぎ・すいか	536kcal
24	金	きんぴらごぼう ブロッコリーおかか和え	スイカ		かたくり粉		19.2g
		麩とねぎのみそ汁	T-ft				
		マーホー丼	らいすお好み焼	木綿豆腐・豚ひき肉	米・調合油・かたくり粉	しょうが・にんじん・乾しいたけ	
11	±	大根の土佐煮	<i>a</i>	豆みそ・麦みそ	ごま油・車糖・緑豆はるさめ		521kcal
25	±	春雨の和え物 ほうれん草と人参のすま	バナナ	かつお削り節・かつお節 普通牛乳		にんじん・ほうれんそう・あおのり バナナ	16.2g
		しけん	牛乳		Mr. P. A. & P. M. STONE		
		さばの竜田揚げ	工业 + +	まさば・凍り豆腐・豆みそ 普通牛乳	米・かたくり粉・調合油 車糖・ごま・もち米・白ごま	しょうが・ほうれんそう・にんじん キャベツ・えのきたけ	
13		高野豆腐の煮物	五平もち 夏みかん			なつみかん	597kcal
27	月	ほうれん草のごまあえ	生乳				22.7g
		きゃべつとえのきのみそ 汁					
14	ılı	けんちんっどん さつまいもの天ぷら	しらす焼きおに ぎり	鶏もも・油揚げ・しらす干し ※選件型		にんじん・大根・ほうれんそう	567kcal
28	火火火		さり バナナ	普通牛乳	さつまいも・薄力粉 調合油・車糖・米	きゅうり・わかめ・キャベツ バナナ	567kcai 17.6g
Ĺ		物	生乳	Short de al. 1985 et la 1	the season armore and	L 1, 10 1 2 10	
		雑穀ごはん	レーズン蒸しま	鶏ひき肉・豚ひき肉 木綿豆腐・豆みそ・油揚げ	米・きび・押麦・ひえ あわもち・とうもろこし	たまねぎ・しょうが 切干しだいこん・にんじん	
15	水	松風焼き 切干大根の煮物	んじゅう	普通牛乳		刻み昆布・キャベツ・きゅうり	530kcal
29	水	即席漬け	夏みかん		薄力粉	えのきたけ・干しぶどう なつみかん	20.2g
		玉ねぎとえのきのみそ汁	牛乳			10 - VFU TO	
		赤飯		あずき・鶏もも・普通牛乳	米・もち米・ごま・かたくり粉		
		鶏のから揚げ	ホットケーキ		調合油・車糖・焼きふ 薄力粉・有塩バター	干しぶどう・こまつな・スイートコーン キャベツ・バナナ・きょうな	6241
23	木	かぼちゃレーズン煮 小松菜とコーンの和え物	オレンジゼリー		メーブルシロップ・水・車糖		634kcal 20.9g
		バナナ	牛乳				20.08
L		麩と水菜のすまし汁					

	☆ 今月の平均給与栄養量☆													
エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC						
559 kcal	20.7 g	15.1 g	198 mg	2.3 mg	184 μg	0.43 mg	0.32 mg	33 mg						