2023年4月 献立表 東かなまち保育園

Ħ,	献 立 名 材料	名(昼食・3時おや	やつ)			10時おやつ	77. 74.	· /π·	
曜	— F	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの		調味料	3時おやつ	栄 養	: 1曲	
1	和風スパゲティ	スパゲティ、米、油	牛乳、鶏もも肉(皮付 き)、チーズ	はくさい、たまねぎ、し めじ、しいたけ、コーン	しょうゆ、食塩、コンソ メ、パセリ粉	牛乳 ウエハース	エネルギー	545	kcal
•	白菜スープ			缶、にんじん、にんに く、焼きのり		牛乳	たんぱく質	21.6	g
15				W. 76C 17 7		わかめチーズおにぎり	脂 質	14.1	g
土							食塩相当量	2	g
3	麦入りごはん	米、じゃがいも、グラ ニュー糖、焼ふ、小麦	牛乳、かれい、卵、バ ター、ハム、いわし(煮	きゅうり、キャベツ、えの きたけ、葉ねぎ、サ	煮干だし汁、しょうゆ、 <<酒>>、食塩、パセリ	牛乳 パイン缶	エネルギー	546	kcal
•	清汁(白玉ふ)	粉、マヨネーズ、押麦、 植物油(揚げ吸油		ニーレタス、パセリ	粉	牛乳	たんぱく質	24.7	g
17	かれいの新緑揚げ	分)、白玉麩				お麩のラスク	脂 質	22.5	g
月	スプリングサラダ						食塩相当量	3	g
4	菜の花ごはん	米、小麦粉、三温糖、マヨネーズ、押麦、油、		グリーンアスパラガス、 たまねぎ、こまつな、に	かつお・昆布だし汁、 <<酒>>、食塩、しょう	牛乳 ビスケット	エネルギー	597	kcal
•	みそ汁(新玉ねぎ)	ごま油	(甘みそ)、牛乳、すりごま		ゆ、みりん、こしょう	麦茶	たんぱく質	21.6	g
18	鶏肉の照り焼き			め、しょうが		ほうれん草ケーキ	脂 質	25.4	g
火	グリーンアスパラといかのサラダ						食塩相当量	2	g
5	ロールパン	ロールパン、米、片栗 粉、砂糖	豚肉(肩ロース)、牛乳、 ベーコン、米みそ(淡		鳥がらだし汁、ケチャップ、<<酒>>、みりん、ウ	牛乳 チーズ(棒)	エネルギー	549	kcal
$ \cdot $	かぼちゃスープ	451 Z. HS 40B	色辛みそ)、バター、す りごま		スターソース、コンソメ、食塩、パセリ粉	麦茶	たんぱく質	21.8	
19	ポークチャップ		ソ ニ よ		民塩、/ 、ビリ忉	みそ焼きおにぎり	脂質	21.4	g
水	ゆでブロッコリー	Mr. 18 , 28 InaL	=== #네 #3 # #5 * * * * * * * * * * * * * * * * *	. V 1. 1. 10) =	225 5 12 WE A 11		食塩相当量	2	g
6	チキンカレーライス	三温糖、油、マヨネー	調製豆乳、鶏もも肉、 脱脂粉乳	バナナ、りんご天然果 汁、りんご、キャベツ、	カレールウ、酢、食塩	牛乳 もも缶	エネルギー	591	kcal
$ \cdot $	コールスローサラダ	ズ、砂糖		にんじん、たまねぎ、グ リンピース、かんてん		豆乳	たんぱく質	18.2	g
20	バナナ			(粉)		りんごゼリー	脂 質	17.3	g
木							食塩相当量	2	g
7	たけのこ御飯	米、ホットケーキ粉、さ つまいも、油、ごま油	牛乳、さわら、鶏もも 肉、白みそ、豚ひき	キャベツ、だいこん、に んじん、たけのこ、たま		牛乳 いちご	エネルギー	561	kcal
•	さつま汁		肉、すりごま、米みそ (淡色辛みそ)、かつお	ねぎ、干ししいたけ、に ら、あおのり	ゆ、ケチャップ、<<酒 >>、みりん、中濃ソー	牛乳	たんぱく質	24.2	g
21	さわらのごま味噌焼き		節	3,000	ス、食塩	お好み焼きパン	脂 質	16.3	g
金							食塩相当量	3	mg
8	キッズビビンバ	米、ホットケーキ粉、三 温糖、砂糖、ごま油	牛乳、豚ひき肉、鶏ひ き肉、しばえび、バ	もやし、ほうれんそう、 にんじん、チンゲンサ	鳥がらだし汁、しょう ゆ、食塩、<<酒>>	牛乳 ウエハース	エネルギー	627	kcal
•	チンゲン菜の中華スープ		ター、ごま、赤みそ	イ、マーマレード、ね ぎ、にんにく		牛乳	たんぱく質	25.0	g
22				(, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		マーマレードケーキ	脂 質	22.8	g
土							食塩相当量	3	g
10	麦入りごはん	米、食パン、砂糖、ワン タンの皮、押麦、油、ご	牛乳、さけ、卵、ごま	オレンジ、たまねぎ、に んじん、ほうれんそう、	中華スープ、しょうゆ、 <<酒>>、オイスター	牛乳 チーズ(棒)	エネルギー	626	kcal
•	ワンタンスープ	ま油、三温糖		干ししいたけ、カットわ かめ、にんにく	ソース、食塩、こしょう	牛乳	たんぱく質	33.7	g
24	鮭とほうれん草のオイスターソース炒め					フレンチトースト	脂 質	18.3	g
月	オレンジ						食塩相当量	3	g
11	ロールパン	ロールパン、米、三温 糖、油	牛乳、卵、鶏もも肉(皮付き)、かにかまぼこ、	たまねぎ、スナップえん どう、ホールトマト缶	鳥がらだし汁、しょう ゆ、食塩、パセリ粉、こ	牛乳 バナナ	エネルギー	577	kcal
•	トマトスープ		ハム、ツナ油漬缶、バター、油揚げ、ごま		しょう	牛乳	たんぱく質	25.3	g
25	シーフードオムレツ					きつねおにぎり	脂質	25.0	g
火	スナップえんどう						食塩相当量	3	g
12	麦入りごはん	米、じゃがいも、小麦 粉、板こんにゃく、砂	豚肉(ばら)、卵、生揚 げ、牛乳、しばえび、	たけのこ(ゆで)、にん じん、塩蔵わかめ、グリ		牛乳 せんべい	エネルギー	580	kcal
•	若竹汁		チーズ、バター	ンピース、しょうが、いちご	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	麦茶	たんぱく質	19.2	g
26	鳴門煮			,,,,		チーズ蒸しパン	脂 質	21.9	g
水	いちご						食塩相当量	2	
13	麦入りごはん	じゃがいも、米、植物油(揚げ吸油分)、押	調製豆乳、ヨーグルト (無糖)、牛肉(肩ロー	クリームコーン缶、たま ねぎ、りんご(缶詰)、も		牛乳 ビスケット	エネルギー	505	
•	きのこと豆乳のコーンスープ	表、三温糖、油	ス)、絹ごし豆腐	も缶、みかん缶、いん	しょう	麦茶	たんぱく質	15.7	
27	牛肉とフライドポテトのソテー			げん、にんじん、しめ じ、エリンギ、えのきた		フルーツヨーグルト	脂質	19.2	
木				け、コーン缶、パセリ			食塩相当量		g
14	麻婆丼	米、焼きそばめん、ご ま油、押麦、片栗粉、	牛乳、木綿豆腐、卵、 豚ひき肉、豚肉(こ		かつお・昆布だし汁、 ウスターソース、しょう	牛乳 もも缶	エネルギー	571	kcal
•	もずくスープ	三温糖、油	ま)、米みそ(赤色辛みそ)、すりごま	ピーマン、にんにく、しょうが	ゆ、〈〈酒〉〉、食塩、中 華スープ	牛乳	たんぱく質	22.9	
28	春キャベツの中華和え		こん・ナソニエ	ULJM	デ ハ ノ	やきそば	脂 質	22.2	g
金							食塩相当量		g
		I	I .	<u>l</u>	I .			ა	9

※都合により献立を変更する場合があります。 ※太字のメニューは薔薇組のリクエストメニューです。 ※18日の午後おやつはお誕生日ケーキに変更します。