保育所(園)における 給与栄養量の目標

15~23

460

10~15

220

2.3(~10)

190

0.30

0.30

設定なし

1.9未満

目	曜	昼食おやつ		赤:』	赤:血や肉になる		黄:熱や力となる		緑:調子をととのえる		その他		
1 15 29		麦ごはん(全園児用) みそ汁(未満児用) 豚肉の生姜焼き 小松菜としらすのごま和	牛乳(未満児 オレンジ50g(スキムミルク かぼちゃと豆腐	(未満児) (15時)	しらす 木綿豆属	塩わかめ・豚厚 干し・脱脂粉乳 腐・豆乳			長・植物油・ 三温糖・米粉	かジ・たまれが・にんじん もやし・かぼ	・こまつな・	みそ・清酒	・米みそ・麦 ・みりん・濃 ・ベーキングパウ センス
2 16 30	木	麦ごはん(全園児用) 厚揚げの煮付 卵とトマトのかき玉汁	牛乳 (未満児パインアップ ル(缶): 豆乳 にんじんゼリサブレ	30g(未満児		牛肉・厚揚げ 整豆乳・粉寒ラ	天も			パインアップル缶・ やいんげん・ ぎ・青ねぎ・		煮干しだし 口しょうゆ し・食塩・F	・鳥がらだ
3 • 17		麦ごはん(全園児用) 魚の竜田揚げ レタス(12g) 季節の具だくさんみそ	牛乳(未満児 チーズ10g(末 フルーツョー 汁	満児)		プ ロセスチース゛・ さ ・ プ レーンヨーク゛ルト		白米・押易 げ油・三温		まねぎ・もや		,,,,,	コしょうゆ・ ・米みそ・麦
4 • 18		きのこスパゲティ メロン(85g)	牛乳(未満児 バナナ75g(末 牛乳(15時) カステラ		牛乳・さり水を	まぐろ油漬缶 [・] 煮缶	・あ スハ	。゚゙゙゙゙゙゙゙゚゙゙゙゙゙゙゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	物油・カステラ	バナナ・たまね ん・トマト缶・ <u>ク</u> セリ・メロン	ぎ・にんじ Eしいたけ・パ		・濃口しょう
6 • 20	月	麦ごはん (全園児用) 豆のカレー ハワイアンサラダ	牛乳(未満児 ウエハース7g スキムミルク オレンジ(75g クラッカー(1	g(未満児) (15時) g)		牛肉・ゆでだい 乳・脱脂粉乳	じ			たまねぎ・に いんげん・トマ ツ・パインアップル り・パセリ・オレ	トピューレ・キャベ 缶・きゅう	鳥がらだし 塩(塩もみり 食酢	・ ウスターソース ・ 食 用) ・ 食塩 ・
7	火	ロールパン 鶏の照り焼き ゆでいんげん トマトスープ (かぼちゃ	牛乳(未満児 キウイフルーツ スキムミルク かやくごはん	'50g(未満児 (15時)	見) 脂粉乳	鶏もも・^゙ーコン ・油揚げ)パン・植物 :・押麦	物油・精白	ト・トマト缶・た	?いんげん・トマ まねぎ・かぼ ん・セロリー・パセ Eしいたけ	うゆ・ガーリッ	クパウダー・鳥
8 • 22		麦ごはん(全園児用) ##14008たけ・カッか・兼年した)(米瀬界) 魚の塩焼き サラダ菜 (7g) はるさめのそぼろ煮	牛乳(未満児 バナナ75g(未 豆乳 チーズボール	満児)	魚・牛で	塩わかめ・白∮ ひき肉・調整§ 卵・粉チーズ	豆め	白米・押剥 ・植物油・ 粉・揚げれ	・三温糖・小	バサ・えのき な・たまねぎ じん・にら・	・キャベツ・にん		・食塩・濃口青酒・ベーキング
9 • 23	木	麦ごはん(全園児用) 豆腐と鶏肉のみそ炒め 清汁 (かまぼこ)	牛乳(未満児せんべい7g(スキムミルク きな粉蒸しパ	(未満児) (15時) パン		鶴肉・木綿豆原 こ・脱脂粉乳・ 豆乳	・き 麦		青白米・押 ・ホットケーキミック		んじん・ピーマ ナ・こまつな・		のん・濃口かつお昆布だ
10 • 24		麦ごはん(全園児用) かみかみバーグ トマト(32g) 五目みそ汁	牛乳(未満児 チーズ10g(未 スキムミルク 白桃ゼリー クッキー(15g	·満児) (15時)	肉・豚で	ひき肉・ひじ	き・パ	ン粉・じゃ	がいも・三温	たまねぎ・ホー しめじ・ごぼ ん・青ねぎ・			♪・食塩・煮 ∦みそ・麦み
11 • 25	土	肉うどん ヨーグルト(固形)	みかん(缶)(5 牛乳(15時)	みかん(缶)(未満児) 牛乳(15時) キウイフルーツ(50g)		牛乳・鶏卵・牛肉・加糖 ヨーグルト		干しうどん・植物油・三 温糖・丸ボーロ		みかん缶・たまねぎ・にん じん・青ねぎ・キウイフルーツ		濃口しょうゆ・かつお昆 布だし・食塩・みりん	
13 • 27		麦ごはん(全園児用) 八宝菜 豆腐の清汁	メロン60g(未	牛乳(未満児)55g メロン60g(未満児) スキムミルク(15時) マドレーヌ		牛乳・豚肉・木綿豆腐・ 塩わかめ・脱脂粉乳・鶏 卵		精白米・押麦・植物油・ ごま油・片栗粉・小麦 粉・三温糖・マーガリン				食塩・清酒・濃口しょう ゆ・中華スープの素・かつ お昆布だし・みりん・ベー ネングパウダー・パニラエッセンス	
14 • 21	火	食パン 白身魚の焼カレー風 ベーコンスープ	ウエハース7g			牛乳・白身魚・ピサ゚チー ス゚・ペーコン・脱脂粉乳		ウエハース・食バン・小麦粉・ 植物油・カレールウ・じゃがい も・せんべい		たまねぎ・にんじん・ピーマ ン・キャペツ・グリーンアスパラガス・ バナナ・オクラ		食塩・白ワイン・トマトクチャッ ブ・鳥がらだし・乳酸菌 飲料(希釈)・こしょう	
28	火	カラフルピラフ ゆでいんげん 鶏の照り焼き かぼちゃの豆乳みそスープ りんご(50g) クッキー(15g)				コースハム・鶏肉・		ウエハース・精白米・植物油・ クッキー		たまねぎ・ピーマン・赤ピーマ ン・黄ピーマン・さやいんげ ん・かぼちゃ・にんじん・ しめじ・パセリ・りんご		コン/J・食塩・みりん・清酒・濃口しょうゆ・ガーリッ クパウダー・煮干しだし・米みそ	
エネルギー (kcal)				質 ス (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	(レチノ・	ミンA -ル活性 AE) (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均栄養量		均栄養量 480	20. 1 14	1. 5	257	2. 3		201	0. 31	0. 43	24	3. 5	1.7