2023年 5月



献立表



幼保連携型認定こども園

大関保育園

				<u></u>		幼保連携型認定ことも園		大 1	
日付	曜日	献立	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分 () は未満地		¹⁴ (◎は10時のおやつ ○は午後のお* 血や肉や骨になる	体の調子を整える	10時のおやつ	3時のおやつ	お知らせ
1	月	うどん汁 ポーク入りコロッケ 野菜のナムル	372.4(395.2) 11.4(10.3)	ゆでうどん、ごま油、白ごま 油、◎カルシウムウエハース ○アンパンマンの揚げせん 米	うすあげ、赤かまぼこ、わかめ かつお節(だし用)、昆布(だし用) 県産ポーク入りコロッケ 〇まめびよ(ココア)	白ねぎ、もやし、人参 チンゲン菜、とうもろこし	お茶 ウエハース	豆乳 揚げあられ	
2	火	コンソメスープ 豚肉のケチャップ炒め 野菜のごまマヨネーズ和え	262.3(355.9) 12.5(11.6)	じゃがいも、油、三温糖、白ごま ノンエッグマヨネーズ、米 〇リッツクラッカー	ベーコン、豚肉、焼き竹輪 〇クリームチーズ	③パナナ、玉ねぎ、人参、パセリ粉とうもろこし、ピーマン、キャベツグリーンアスパラ、〇パイン缶	お茶 くだもの	お茶 ♥パイン チーズクラッカー	
8	月	ビーフカレー ボイルウインナー 白和え(おばあちゃんレシピ) 福神漬け	393.4(397.8)	じゃがいも、米粉、白ごま、油 ○味しらべ、三温糖、米	牛肉、木綿豆腐、シャウエッセン	玉ねざ、人参、グリンピース トマトピューレ、ほうれん草 福神漬け、にんにく、生姜 ⑥飲む野菜と果実ピーチ味	野菜ジュース	お茶 せんべい	おばあちゃん味の日
9	火	わかめスープ 焼鮭 梅ドレッシングサラダ みかんゼリー	318.5(384.3)	◎ソフトな塩せん、三温糖○三温糖 ○マカロニ、米	わかめ、絹豆腐、サラダチキン ○牛乳、○きな粉、焼鮭	玉ねぎ、白ねぎ、キャベツ、人参 きゅうり、温州みかんゼリー	お茶 せんべい	牛乳 ♥きな粉 マカロニ	
10		ミネストローネスープ ささみカツ 野菜ソテー	278.9(359.5)	じゃがいも、リーブ油、油 ○あんぱん、米	シャウエッセン、ベーコン ポテトとお米のささみカツ	玉ねざ、人参、トマトビューレ キャベツ、とうもろこし、いんげん ⑤りんご	お茶 くだもの	お茶 ★あんぱん	
11	木	けんちん汁 ぎょうざ 中華サラダ	308.2(356.9) 13.0(12.9)	◎カルシウム塩せんべい 油、三温糖、ごま油、米 ○ムーンライト	鶏肉、絹豆腐、かつお節(だし用) ぎょうざ、ロースハム、わかめ うすあげ	人参、ごぼう、もやし、きゅうり 白ねぎ	お茶 せんべい	お茶 クッキー	
12	金	キャベツとあげの味噌汁 鶏肉のカレー炒め マカロニサラダ	368.8(409.0)		○脱脂粉乳、うすあげ、鶏肉、味噌 ロースハム、煮干し(だし用)	キャベツ、人参、えのきたけ 白ねぎ、玉ねぎ、ピーマン きゅうり	お茶 クラッカー	お茶 ♥ヨーグルト	
15	月	じゃがいものそぼろ煮 白身魚フライ コールスローサラダ ふりかけ(のり)	311.6(336.6) 12.5(10.1) 13.0(9.0) 36.2(53.9)	◎パリバリバンブキン、三温糖油、ノンエッグマヨネーズじゃがいも 片栗粉、米○国産野菜のかりんとう	鶏肉、さつま揚げ、ホキフライ ロースハム、すこやかふりかけ(のり)	キャベツ、人参、きゅうり とうもろこし、グリンビース 玉ねぎ	お茶 せんべい	お茶 かりんとう	
16		炊き合わせ ポテトサラダ ふりかけ昆布 バナナ	309.8(309.8) 12.7(3.9)	○ 無差が、マカロニ、じゃがいも ノンエッグマヨネーズ、米 ○小麦粉	ふりかけ昆布、厚揚げ、昆布 ◎ハイ!チーズ ○めかぶ、○卵、○ちりめんじゃこ	大根、人参、パナナ、きゅうり 椎茸、いんげん 〇白ねぎ	お茶 チーズ	お茶 ▼めかぶ入り おやき	本堂参拝
17		チャプスイ 鯖のみぞれ煮 きゅうりとわかめの酢の物	420.4(418.0)		〇糸かつお節、豚肉、牛肉 わかめ、厚揚げ、国産鯖のみぞれ煮	〇小松菜、干し椎茸、人参、玉ねぎ たけのこ、白ねぎ、きゅうり みかん缶	お茶 おかき	お茶 ▼手作りふりかけ おにぎり	
18		豆腐の味噌汁 竹の子入りミンチカツ 牛肉とごぼうの甘辛炒め	497.6(387.1)	◎お米リング甘口醤油味油、三温糖、米	たけのこ入りメンチカツ、絹豆腐 煮干し(だし用)、牛肉 〇カスタードプリン	人参、玉ねぎ、白ねぎ、しょうが しらたき、ごぼう	お茶 あられ	お茶 カスタードプリン	
19	金	手作場当	68.3(45.9)	◎たべっこどうぶつ○三温糖	Oアガー	○みかん缶、○パイン缶 ○桃缶	お茶 ビスケット	お茶 ♥手作り フルーツゼリー	
22	月	コーンスープ 春巻き ほうれん草ののり酢和え	257.3(305.8)	〇カルシウムせんべい、油、三温糖 白ごま、米	ベーコン、春巻き、きざみのり シーチキン	◎パナナ、○そらまめ 人参、玉ねぎ、とうもろこし パセリ、ほうれん草	お茶 くだもの	お茶 そらまめ せんべい	
23		具だくさん味噌汁 オムレツ 洋風きんぴら	323.0(420.6)	油、○ホットケーキ粉、○黒砂糖 じゃがいも、米	絹豆腐、うすあげ、味噌、ベーコン ○牛乳、かつお節 (だし用) プレーンオムレツ	人参、しめじ、玉ねぎ、ピーマン 白ねぎ ②果物の恵み(白桃ジュレ)	お茶 ゼリー	牛乳 ▼黒糖蒸しパン	
24		野菜のトマト煮 鶏肉のさっぱり煮 もやしのごま和え	303.7(324.1)	◎カルシウム塩せんべい、じゃがいも 白ごま、○サプロワ、三温糖 米	シャウエッセン、鶏肉、ロースハム	玉ねぎ、人参、トマトビューレ いんげん、しょうが、もやし きゅうり	お茶 せんべい	お茶 サブレ	
25		すまし汁 焼鯖 ビーフンと野菜のソテー バナナ	369.8(396.3)	◎あまからせんべい、○じゃがいも ピーフン、油、米	絹豆腐、焼鯖、豚肉 かつお節(だし用)、昆布(だし用) 〇青のり	えのきたけ、玉ねぎ、白ねぎ キャベツ、人参、しめじ、ピーマン バナナ、〇かぼちゃ、〇れんこん	お茶 せんべい	お茶 ♥野菜の磯揚げ	
26	金	五目寿司 鶏の唐揚げ 味噌汁 くだもの	597.2(482.8)	米、三温糖、唐揚げ粉、油 〇ロールケーキ 米	凍り豆腐、うすあげ、ひじき 絹豆腐、わかめ、削り節 鶏肉、味噌 ◎ジョア(ブレーン)	干し椎茸、えのきだけ きゅうり、人参、かんびょう 清見オレンジ、いちご	乳酸飲料	お茶 ★ロールケーキ	誕生会 坂井市産米の日
29	月	内じゃが あじフライ キャベツのナムル	288.1(330.1)	じゃがいも、三温糖、ごま油、油 白ごま、〇中半月 米	○おしゃぶり昆布、ロースハム 牛肉、あじの松葉開きフライ	◎りんご、人参、玉ねぎ、いんげん しらたき、キャベツ、もやし	お茶 くだもの	お茶 昆布 おかき	
30		五目味噌汁 手作りハンバーグ いんげんのごまマヨネーズ和え	274.2(335.8) 15.5(13.4)	◎えびちび、じゃがいも、パン粉 白ごま、ノンエッグマヨネーズ ○コーンフレーク、米	うすあげ、卵、煮干し(だし用) 味噌、豚肉、牛肉、焼き竹輪 〇脱脂粉乳	人参、玉ねぎ、えのきたけ、白ねぎ いんげん	お茶 せんべい	お茶 ♥ヨーグルト フレークかけ	
31	水	春雨スープ 豚肉の生姜焼き ひじきと枝豆のサラダ	541.6(471.7) 14.6(10.7)	春雨、白ごま、油、米 ノンエッグマヨネーズ 〇ホットケーキ粉、〇パター	ベーコン、豚肉、ひじき シーチキン	◎気になる野菜チンゲン菜、人参、玉ねぎしょうが、ビーマン、きゅうりとうもろこし、○パナナむきえだまめ	野菜ジュース	お茶 ♥パナナの ホットケーキ	