

2022年度4月献立材料表

さかえ保育園様

日曜日	1・15 金	2・16 土	4・18 月	5・19 火	6・20 水	7・21 木	8・22 金	9・23 土								
献立名	菜飯ごはん タンドリーチキン コールスローサラダ コンソメスープ	中華丼 小松菜の和え物 えのきのみぞ汁	スパゲティーミートソース カリフラワーサラダ フルーツポンチ	ごはん 鶏のから揚げ チャーフチエ じゃが芋のみぞ汁	麻婆豆腐 もやしのオムル 中華スープ	ごはん サバの塩焼き キャベツのソテー ほうれん草のりのりえ ごぼうのみぞ汁	ごはん チキンカツ チングン菜のサラダ 玉ねぎのみぞ汁	ごはん 豚肉のスマミナ焼き 白菜のどろろ昆布和え 小松菜のみぞ汁								
材料名	白米 菜飯の素 鶏肉 玉ねぎ 塩・酒 醤油・砂糖 フレーンヨーグルト カレー粉 ケチャップ にんにく スキムミルク キャベツ 人参 ツナ マヨドレ 塩 砂糖 スキムミルク 玉ねぎ 人参 コンハーメ 醤油 酒 塩 バセリ	白米 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 しょうが 醤油 砂糖 中華だし 片栗粉 ごま油	スパゲティー 豚肉 人参 玉ねぎ ホールトマト トマトピューレ 塩 コンハーメ 小麦粉 砂糖 ケチャップ	白米 鶏肉 醤油 にんにく トマト にんにく 砂糖 塩 片栗粉 油	白米 鶏肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 テンメンジャン みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油 にんにく 片栗粉 油	白米 サバ 塩 酒	白米 鶏肉 小麦粉 パン粉 スキムミルク 油 ソース	白米 鶏肉 玉ねぎ 赤バーリカ 焼肉のたれ にんにく 塩 油								
副食	麩ラスク、牛乳 麩 砂糖 バター 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子(ビスケット) 牛乳	ゆかりおにぎり、麦茶	ミルク蒸しパン、麦茶	手作りゼリー、牛乳 オレンジゼリー 牛乳 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 食塩 油 麦茶	焼きそば、麦茶 オレンジゼリー 牛乳 小麦粉 砂糖 イナアガ 牛乳	フレーンクッキー、牛乳 小麦粉 砂糖 油 塩 牛乳	お菓子、牛乳 お菓子(ビスケット) 牛乳								
栄養価	幼児 573kcal 蛋白21.9g 脂質22.4g 食塩2.0g 11・25	乳児 458kcal 蛋白17.5g 脂質17.9g 食塩1.6g	幼児 530kcal 蛋白20.3g 脂質12.9g 食塩1.8g	乳児 424kcal 蛋白16.2g 脂質10.3g 食塩1.4g	幼児 540kcal 蛋白18.6g 脂質12.2g 食塩2.0g	乳児 432kcal 蛋白16.2g 脂質9.7g 食塩1.6g	幼児 591kcal 蛋白18.1g 脂質17.5g 食塩2.0g	乳児 472kcal 蛋白14.4g 脂質14.0g 食塩1.6g	幼児 596kcal 蛋白19.9g 脂質18.3g 食塩2.1g	乳児 476kcal 蛋白15.9g 脂質14.6g 食塩1.6g	幼児 464kcal 蛋白15.1g 脂質13.7g 食塩2.4g	乳児 371kcal 蛋白12.0g 脂質10.9g 食塩1.9g	幼児 680kcal 蛋白22.4g 脂質27.9g 食塩2.1g	乳児 544kcal 蛋白19.7g 脂質22.3g 食塩1.6g	幼児 551kcal 蛋白19.7g 脂質18.9g 食塩2.0g	乳児 440kcal 蛋白15.7g 脂質15.1g 食塩1.6g
日曜日	12・26	13・27	14・28	30												
献立名	ごはん 筑前煮 菜の花のおかか和え なめこのみぞ汁	カレーライス ブロッコリーとチーズのサラダ 果物(りんご)	ごはん サワラのみぞマヨ焼き 切り干し大根の煮物 いんげんのお浸し 豆腐のすみじ汁 白米	野菜ラーメン がんもの煮物 果物(バナナ)	ごはん ハンバーグ ケチャップ 粉ふき芋 カリフラワーとハムのサラダ 白菜のみぞ汁 白米											
材料名	白米 鶏肉 人参 らくわ 板こんにゃく 里芋 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん ごま油 菜の花 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん なめこ 白ねぎ 天然だし(昆布・かつお) みぞ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク ブロッコリー ミックスチーズ 酢 砂糖 醤油 塩 りんご	サワラ 天然だし(昆布・かつお) みぞ 白みそ マヨドレ 醤油 みりん 砂糖 酒 切り干し大根 油揚げ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 木綿豆腐 わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 酒 みりん	中華麺 鶏肉 チングン菜 人参 太もやし しめじ 玉ねぎ 醤油ラーメンスープ ごま油 みりん がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん バナナ	玉ねぎ 牛肉 豚肉 鶏肉 パン粉 牛乳 砂糖 塩 酒 みりん しょうが にんにく ケチャップ じゅわ がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 白米 白ごま 白菜 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みぞ											
副食	マカロニきな粉、麦茶 マカロニ 砂糖 黒砂糖 きな粉 麦茶	※ココアパンケーキ、牛乳 小麦粉 ビューアコア 砂糖 油 塩 ベーキングパウダー 牛乳	手作りゼリー、牛乳 ひこうじゅース 砂糖 イナアガ 牛乳	たぬきおにぎり、麦茶 白米 天かす あおさ 醤油 塩 麦茶	お菓子、牛乳 お菓子(ぱりんこ) 牛乳											
栄養価	幼児 447kcal 蛋白18.8g 脂質8.8g 食塩2.1g	乳児 357kcal 蛋白15.0g 脂質7.0g 食塩1.6g	幼児 658kcal 蛋白18.5g 脂質10.5g 食塩2.2g	乳児 526kcal 蛋白14.8g 脂質14.9g 食塩1.7g	幼児 498kcal 蛋白18.5g 脂質8.4g 食塩2.1g	乳児 398kcal 蛋白14.8g 脂質14.6g 食塩1.6g	幼児 559kcal 蛋白21.1g 脂質14.6g 食塩2.9g	乳児 447kcal 蛋白16.8g 脂質11.6g 食塩2.3g	幼児 633kcal 蛋白21.3g 脂質21.8g 食塩2.1g	乳児 506kcal 蛋白17.0g 脂質17.4g 食塩1.6g						

※入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギーは別紙メニューになります。

※食塩 = 食塩相当

※12日の副食は誕生会のため誕生ケーキ(ホーリッククリーム・みかん缶・白桃缶を含む)となり、栄養価は以下のようになります。

幼児・・・723kcal、蛋白20.8g、脂質23.8g、塩分2.2g

乳児・・・578kcal、蛋白16.6g、脂質19.0g、塩分1.7g

