1 7-70	<u> </u>							
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			
4 · 金 18	れんこんのドライカレー 大根としらすのサラダ かきたま汁 みかん	イチゴジャム蒸しパン 牛乳(おやつ)	ぶたひき肉・しらす干し・ 鶏卵・普通牛乳	有塩パター・精白米・調合油 ・三温糖・片栗粉・ホットケ ーキミックス	たまねぎ・にんにく・しょうが・れんこん・さやいんげん・トマトケチャブ・だいこん・きゅうり・コーン 缶詰粒・にんじん・えのきたけ・みかん・いちごジャム			
5 • ±	ツナビラフ じゃが芋のケチャップ炒め きのこのスープ ヨーグルト	ビスケット 牛乳(おやつ)	まぐろ油漬缶詰・ウインナーソーセージ・ヨーグルト ・普通牛乳	精白米・有塩バター・じゃが いも・調合油・ハードピスケ ット	たまねぎ・にんじん・グリーンピース・さやいんげん・トマトケチャプ・ぶなしめじ・りょくとうもやし			
7 · 21	豚肉と玉葱のチャーハン 春雨サラダ 中華風コーンスープ オレンジ	七草風がゆ ほうじ茶(おやつ)	ぶたばら・鶏卵・ロースハ ム・若鶏むね・蒸しかまぼ こ	精白米・調合油・はるさめ・ 三温糖・ごま油・片栗粉	ぼうれんそう・たまねぎ・きゅうり ・プロッコリー・コーン缶詰クリー ム・根深ねぎ・オレンジ・にんじん ・だいこん・かぶ・はくさい			
8 · 火 22	バンズ スコッチエッグ カッテ - ジチ - ズサラダ コンソメスープ バナナ	夕焼けビラフ ほうじ茶(おやつ)	ぶたひき肉・鶏ひき肉・うずら卵水煮缶詰・鶏卵・ロースハム・カテージチーズ・しらす干し	コッペパン・パン粉・薄力粉 ・調合油・フレンチドレッシ ング・精白米・有塩パター	たまねぎ・トマトケチャプ・キャベ ツ・きゅうり・にんじん・マッシュ ルーム水煮缶詰・バナナ			
9 ・ 水 23	焼きそば ポークビーンズ わかめとねぎのスープ フルーツヨーグルト	洋梨のケーキ 牛乳(おやつ)	ぶたばら・大豆・プレーン ヨーグルト・普通牛乳	中華めん・調合油・いりごま ・ホットケーキミックス・有 塩バター・三温糖	キャベツ・にんじん・青ピーマン・ りょくとうもやし・あおのり・紅し ょうが・たまねぎ・トマトホール缶 詰・トマトケチャブ・生わかめ・根 深ねぎ・バナナ・ブルーベリー・ラ ズベリー			
10 · 24	ごはん ししゃものから揚げ 五目野菜のたらこ和え 豚汁 いよかん	ビザトースト 牛乳(おやつ)	ししゃも生干し・たらこ・ ぶたばら・木綿豆腐・甘み そ・ロースハム・プロセス チーズ・普通牛乳	精白米・薄力粉・調合油・ごま油・じゃがいも・板こんにゃく・食パン	にんじん・りょくとうもやし・ゆでたけのこ・こまつな・ごぼう・だいこん・根深ねぎ・いよかん・たまねぎ・青ピーマン・トマトケチャプ			
11 · 金 25	ごはん ミートコロッケ ツナのスパゲティサラダ エノキとほうれん草のスープ みかん	おしるこ ほうじ茶(おやつ)	ぶたひき肉・プロセスチー ズ・鶏卵・まぐろ油漬缶詰 ・あずき	精白米・じゃがいも・薄力粉 ・パン粉・調合油・マカロニ ・スパゲティ・マヨネーズ・ 三温糖・白玉粉	たまねぎ・にんじん・きゅうり・え のきたけ・ほうれんそう・みかん			
12 • ±	トマトクリームスパゲッティ 豆サラダ 白菜とソーセージのスープ ヨーグルト	ビスケット 牛乳(おやつ)	ベーコン・しばえび・普通 牛乳・生クリーム・まぐろ 油漬缶詰(白)・大豆・魚 肉ソーセージ・ヨーグルト	マカロニ・スパゲティ・マヨ ネーズ・ハードビスケット	たまねぎ・ほうれんそう・トマトホール缶詰・にんにく・トマトケチャプ・キャベツ・きゅうり・はくさい			
28 月	パエリア風 チキンサラダ 豚肉と押し麦スープ オレンジ	チョコバナナマフィン 牛乳(おやつ)	若鶏もも・あさり・やりい か・しばえび・若鶏ささ身 ・ぶたかた(赤肉)・鶏卵 ・普通牛乳	精白米・有塩バター・調合油 ・押麦・緑豆はるさめ・ホットケーキミックス・三温糖	たまねぎ・赤ピーマン・キャベツ・ きゅうり・にんじん・干ししいたけ ・しょうが・オレンジ・バナナ			
15 · 火 29	ホットドッグ かじきのチーズ焼き ブロッコリーのサラダ カレーシチュー バナナ	たぬきおにぎり ほうじ茶(おやつ)	ウインナーソーセージ・め かじき・プロセスチーズ・ ロースハム・普通牛乳	ロールパン・マヨネーズ・薄 力粉・むきごま・三温糖・調 合油・有塩パター・マカロニ ・スパゲティ・精白米	キャベツ・トマトケチャプ・ブロッコリー・にんじん・コーン缶詰粒・たまねぎ・パナナ・こねぎ			
16 • 水 30	肉うどん ポテトのチーズ焼き フルーツヨーグルト	にんじんクッキー 牛乳(おやつ)	ぶたばら・なると・煮干し ・ベーコン・プロセスチー ズ・ブレーンヨーグルト・ パルメザンチーズ・普通牛 乳	ゆでうどん・砂糖・じゃがい も・有塩バター・薄力粉	ぼうれんそう・根深ねぎ・たまねぎ ・トマトケチャプ・バナナ・もも缶 詰・にんじん			
17 木	お赤飯 煮しめ はんべんとほうれん草のすましじる プリン	きな粉サンド 牛乳(おやつ)	ささげ・若鶏もも・焼き竹 輪・はんべん・煮干し・き な粉・普通牛乳	もち・いりごま・板こんにゃ く・砂糖・カスタードプディ ング・食パン・ソフトマーガ リン・三温糖	にんじん・ごぼう・れんこん・さや えんどう・干ししいたけ・ほうれん そう			
31 木	ごはん 納豆はんぺん揚げ 白和え 具沢山味噌汁 いよかん	にゅうめん ほうじ茶(おやつ)	はんぺん・納豆・鶏卵・木 綿豆腐・ぶたばら・煮干し ・甘みそ・なると	精白米・薄力粉・調合油・板 こんにゃく・いりごま・三温 糖・そうめん・砂糖	洋種なばな・にんじん・だいこん・ ぶなしめじ・いよかん・はくさい			
<u> </u>	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 食物繊維 食塩相当量			

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (レチノール当量: RE)(μg)	ビタミン B 1 (mg)	ビタミン B 2 (mg)	ビタミン C (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均 食事摂取量	619	23.5	21.5	240	2.4	250	0.37	0.40	36	4.8	3.2
保育所(園)における 食事摂取基準(1)	400	18	12 ~ 18	275	2 ~ 10	150 ~ 375	0.26	0.39	18	4	2未満
炭水化物エネルギー比(%)		52 % 目安:50%以上、65%未満 たんぱく質3		は ル 井・・比(%) 15 % 目安:13%以上、20%未満		脂肪エネルギー比(%) 2		31 % 目標:20%以上、30%未満			

¹ 昼食(主食は家庭より持参)及びおやつで食事摂取基準量の40%(ただし、日常不足しやすいカルシウム、ピタミンA、ピタミンB2は50%)を給与する

² 質(n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸)にも配慮する