

◎ 献立一覧表 ◎

2024年 6月 (分量は純使用量)

[長寿院保育園3歳未満]

朝食		昼食		夕食		朝食		昼食		夕食		朝食	
3(月)		4(火)		5(水)		6(木)		7(金)		8(土)			
朝食	ハイハイン ハイハイン	0.5	野菜せんべい 野菜せんべい	0.5	鉄分入りせんべい ハイハイン	0.5	ハイハイン ハイハイン	0.5	野菜せんべい 野菜せんべい	0.5	鉄分入りせんべい ハイハイン	0.5	
七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	50	豚丼 米、七分つき米	48	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	冷しうどん うどん、ゆで	80		
たらの野菜あんかけ		鶏肉と厚揚げの五目煮		豚ロース、脂身付、中型種	32	筑前煮 鶏もも、皮つき、若鶏	24	鶏ひき肉 おから	32	きゅうり	8		
たら たまねぎ にんじん 生しいたけ こいくちしようゆ みりん風調味料 だし、かつお かたぐり粉	28 8 4 2.4 3.2 2.4 0.8 1.6	鶏もも、皮つき、若鶏 厚揚げ 大根 いんげん いんげん みりん風調味料 みりん風調味料 だし、かつお	40 20 20 15 8 3 1.5 0.5	白ねぎ サラダ油 こいくちしようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	0.8 1.6 2.4 2.4 1.5 0.5	白ねぎ サラダ油 こいくちしようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	0.8	鶏ひき肉 たまねぎ たまねぎ れんこん しらす 梅肉 マヨネーズ パン粉、乾燥 卵 サラダ油 こいくちしようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	16 12 4 8 8 8 0.8	ささ身、ゆで れんこん 卵 サラダ油 こいくちしようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	8 8 8 0.8		
ほうれん草の和え物		かたり粉	2	もやしと卵の和え物		水煮とゆほのお浸し		キヤベツの土佐和え		フロッコリーとツナの和え物			
ほうれんそう もやし にんじん みりん風調味料 こいくちしようゆ だし、かつお	4 16 4 1.6 1.6 0.8	ほうれんそう もやし にんじん みりん風調味料 こいくちしようゆ だし、かつお	4 16 4 1.6 1.6 0.8	にんじん きゅうり えのたけ にんじん みりん風調味料 こいくちしようゆ こいくちしようゆ こいくちしようゆ だし、かつお	4 4 10 4 2 2 2	にんじん きゅうり えのたけ にんじん みりん風調味料 こいくちしようゆ こいくちしようゆ こいくちしようゆ だし、かつお	4 4 4 1.2 1.6 0.8	鶏ひき肉 おから 湯葉、干し こいくちようゆ こいくちようゆ こいくちようゆ こいくちようゆ キヤベツ にんじん キヤベツ	32 16 4 12 1.2 4 12	ささ身、ゆで れんこん 卵 サラダ油 こいくちようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	8 8 8 0.8		
五目豆				豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬としめじのすまし汁		フルーツオレンジ			
だいす水煮缶詰 刻み昆布 にんじん さつま揚げ うすくちしようゆ みりん風調味料 車糖、上白糖 だし、かつお	12 0.8 4 8 2.4 1.2 0.4 0.8	さといもと油揚げの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬としめじのすまし汁		フルーツオレンジ			
豆漬と若布の味噌汁				豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬としめじのすまし汁		パナナ			
絹ごし豆腐 カットわかめ 葉ねぎ 淡色辛みそ、米みそ だし、かつお	8 2.4 0.8 3.2 0.8			豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬としめじのすまし汁		パナナ			
ピスケット				ぶどうゼリー		ほろほろ焼き(しようゆ)		ソナサンド		ごぼうチップス			
牛乳 普通牛乳	12 120	ぶどう飲料、濃縮還元 寒天 車糖、上白糖	40 0.8 4	牛乳 普通牛乳	5	牛乳 普通牛乳	24	食パン シーチキン きゅうり マヨネーズ	24	ささ身 牛乳 牛乳	16 8 1.6 0.8		
牛乳				牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			
10(月)		11(火)		12(水)		13(木)		14(金)		15(土)			
朝食	ハイハイン ハイハイン	0.5	野菜せんべい 野菜せんべい	0.5	鉄分入りせんべい ハイハイン	0.5	ハイハイン ハイハイン	0.5	野菜せんべい 野菜せんべい	0.5	鉄分入りせんべい ハイハイン	0.5	
七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	七分つき玄米ご飯 米、七分つき米	40	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米	40	親子丼			
鶏の煮つけ		鶏肉の塩揚げ		鶏肉の塩揚げ		ひじきチャーハン		ひじきチャーハン		米、七分つき米	25.6		
さば しづか、生 こいくちしようゆ 車糖、上白糖 だし、かつお	35 1.5 4 2 0.5	鶏もも、皮つき、若鶏 こいくちしようゆ 料酒 片栗粉 食塩	42.8 0.8 1.2 5.1 0.1	鶏もも、皮つき、若鶏 いんげん みりん風調味料 うすくちしようゆ 豆漬	48 5.6 0.8 0.8 0.4	ひじき 卵 葉ねぎ うすくちようゆ 切干大根煮	0.2 16 4 0.8 2.4	鶏ひき肉 卵 葉ねぎ うすくちようゆ 豆漬	32 16 8 8 2.4	鶏ひき肉 たまねぎ たまねぎ れんこん 生じいたけ サラダ油 食塩 片栗粉 豆漬	19.2 25.6 25.6 1.9 3.8 1.9 0.6 0.6 0.6		
じゃがいものそぼろあんかけ		サラダ油	2.4	ホテトサラダ		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		牛乳			
じゃがいも 鶏ひき肉 グリーンピース うすくちしようゆ みりん風調味料 だし、かつお かたぐり粉	24 8 2.4 2.4 2.4 0.8 1.6	じゃがいも にんじん きゅうり きゅうり きゅうり マヨネーズ 食塩	16 4 4 4 4 5.6 0.1	豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		牛乳			
小松菜の信田和え				二ほつと人参の味噌汁		青菜のお浸し		豆漬と大豆のサラダ		白菜とにんじんの味噌汁			
ごまつな にんじん 油揚げ みりん風調味料 こいくちしようゆ だし、かつお	20 4 2.8 1.6 1.6 0.8	ささがきごぼう にんじん 葉ねぎ 淡色辛みそ、米みそ だし、かつお	6.4 4 0.8 3.2 0.8	かぼちゃとたまねぎの味噌汁		かぼちゃとたまねぎの味噌汁		豆漬と大豆のサラダ		白菜とにんじんの味噌汁			
豆腐と若布のすまし汁				かぼちゃとたまねぎの味噌汁		かぼちゃとたまねぎの味噌汁		豆漬と大豆のサラダ		豆花(トウファ)			
絹ごし豆腐 カットわかめ 葉ねぎ うすくちしようゆ 食塩 だし、かつお	8 0.4 0.8 1.2 0.2 0.8	ささがきごぼう にんじん 葉ねぎ 淡色辛みそ、米みそ だし、かつお	6.4 4 0.8 3.2 0.8	豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬と大豆のサラダ		豆花(トウファ)			
りんごゼリー				フルーツバナナ		豆漬とごぼうの味噌汁		豆漬とごぼうの味噌汁		牛乳			
りんご飲料、濃縮還元 寒天 車糖、上白糖 りんご缶詰 牛乳 普通牛乳	32 0.6 3.2 12 120	豆乳クリームパン 食パン 牛乳 てんさい含蜜糖 米粉 牛乳 普通牛乳	16 16 1.4 1 120 120	厚焼き蒸塩せんべい 塩せんべい		うす塩せんべい 塩せんべい		うす塩せんべい 塩せんべい		牛乳			

\*都合により献立を変更することがあります。

◎ 献立一览表 ◎

2024年 6月 (分量は純使用量)

[長寿院保育園3歳未満]

\*都合により献立を変更することがあります。