

献立一覧表

2024年 7月 (分量は純使用量)

[長寿院保育園3歳未満]

Main table with columns for days of the week (1月 to 6土) and rows for meal categories (朝間食, 昼間食, 昼間食, 夜間食). Each cell contains a menu item and its quantity.

\*都合により献立を変更することがあります。

献立一覧表

2024年 7月 (分量は純使用量)

[長寿院保育園3歳未満]

	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
朝開食	ハイハイ ハイハイ 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 0.5	ハイハイ ハイハイ 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 0.5
昼開食	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米 40 鶏肉の旨辛焼き 鶏もも、皮つき、若鶏 40 たまねぎ 5.6 みりん風調味料 2.4 こいくちしょうゆ 2.4 料理酒 0.8 車糖、上白糖 0.8 ゆずがゆ 1.6 切干大根 切干だいこん 2.4 油揚げ 2.4 にんじん 4 だし、かつお 0.8 車糖、上白糖 0.2 うすくちしょうゆ 1 みりん風調味料 2 さつまいものレモン煮 さつまいも 16 レモン、果汁 0.8 車糖、上白糖 2.4 豆腐とわかめのすまし汁 絹ごし豆腐 8 カットわかめ 0.8 菜ねぎ 0.8 うすくちしょうゆ 0.2 食塩 0.2 だし、かつお 0.8 オレンジゼリー オレンジ飲料、濃縮還元 40 寒天 0.8 車糖、上白糖 4 みかん缶詰、果肉 10 牛乳 普通牛乳 150	①料理長おまかせメニュー とうもろこしご飯 米、七分つき米 32 もち米 8 たまねぎ 5.6 いんげん 4 食塩 0.8 料理酒 0.8 だし、昆布 0.8 豚肉と夏野菜ごじ特め 豚肉スライス 24 ピーマン、生 5.6 赤ピーマン、生 5.6 スッキーニ、生 8 かぼちゃ 8 たまねぎ 24 にんじん 8 米こうじ 5.6 みりん風調味料 0.8 料理酒 0.8 うすくちしょうゆ 0.8 トマトの蒲蓐あんかけ 蒲蓐、干し 24 鶏肉、干し 8 うすくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.6 だし、かつお 0.8 かたじけなく 0.8 とろろ芋 0.8 三つ葉 0.8 うすくちしょうゆ 0.2 食塩 0.2 だし、かつお 0.8 白焼ブランマンジェ もも豆腐、果肉 8 ゼラチン 0.8 普通牛乳 32 車糖、上白糖 4 ホップクリーム、乳・植物性脂 3.2	そうめん 手延そうめん 32 鶏糸玉子 8 きゅうり 6.4 にんじん 8 めんつゆ、ストレート 40 鶏肉から揚げ 鶏もも、皮つき、若鶏 40 こいくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.6 料理酒 1.6 薄力粉 4 サラダ油 2.4 炒りうの花 おから 5.6 生しいたけ 4 板こんにやく 4 にんじん 4 えだまめ 1.6 だし、かつお 4 うすくちしょうゆ 3.2 フルーツすいか すいか 24	七分つき玄米ご飯 米、七分つき米 40 五目マーボー豆腐 鶏ひき肉 24 木綿豆腐 40 菜ねぎ 8 卵 4 生しいたけ 4 にんじん 5.6 こいくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 0.8 醤油、上白糖 0.8 かたじけなく 0.8 春雨の中華サラダ はるさめ 4 きゅうり 4 にんじん 4 卵 8 だし、かつお 0.8 こいくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.6 野菜スープ スイートコーン、カーネル、冷凍 8 カットわかめ 0.4 菜ねぎ 0.8 うすくちしょうゆ 1.6 だし、かつお 0.8 食塩 0.1 りんごゼリー りんご飲料、濃縮還元 24 寒天 1.2 車糖、上白糖 1.6	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米 40 夏野菜いっぱいハンバーグ 豚ひき肉 12 牛ひき肉 12 もやし 8 めんつゆ、三倍濃厚 8 普通牛乳 2.8 木綿豆腐 12 たまねぎ 16 にんじん 4 赤ピーマン 4 スイートコーン、生 1.6 食塩 0.1 こしょう、混合、粉 0.1 パン粉、乾燥 3.2 ケチャップ 8 ひじきと豆のサラダ だいず水煮缶詰 8 きゅうり 4 きゅうり 4 ほうしひじき 1.6 寒天 1.6 うすくちしょうゆ 1.6 米ぬか油 0.8 車糖、上白糖 0.8 食塩 0.1 野菜スープ キャベツ 12 にんじん 4 だし、かつお 1.6 うすくちしょうゆ 0.8 フルーツバナナ バナナ 40	冷しうどん うどん、ゆで 80 きゅうり 8 卵 12 もやし 8 めんつゆ、三倍濃厚 8 なすとオクラのおろし煮 なす 24 オクラ、生 16 大根 12 うすくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.6 だし、かつお 0.8 フルーツバナナ バナナ 32
昼開食	29(月)	30(火)	31(水)			
朝開食	ハイハイ ハイハイ 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 0.5			
昼開食	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米 40 さばのこみ焼き さば 36 しょうが、生 0.8 こいくちしょうゆ 2.4 みりん風調味料 2.4 切り干し大根のサラダ 切干だいこん 4 にんじん 4 きゅうり 5.6 こいくちしょうゆ 2.4 車糖、上白糖 0.8 寒天 2.4 食塩 0.1 五目豆 だいず水煮缶詰 8 短み昆布 0.1 にんじん 8 さつま揚げ 6.4 うすくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.2 車糖、上白糖 0.4 だし、かつお 0.8 豆腐とわかめの味噌汁 絹ごし豆腐 8 カットわかめ 0.4 菜ねぎ 1.6 淡色辛みそ、米みそ 3.2 だし、かつお 0.8	七分つき玄米ごはん 米、七分つき米 40 鶏肉の旨からあげ 鶏もも、皮つき、若鶏 42.8 梅肉 1.6 こいくちしょうゆ 0.8 みりん風調味料 0.8 料理酒 1.2 片栗粉 5.1 サラダ油 2.4 もやしといんげんの和え物 もやし 20 にんじん 4 いんげん 4 みりん風調味料 1.2 こいくちしょうゆ 1.2 だし、かつお 0.8 かぼちゃとつす揚げの味噌汁 かぼちゃ 8 油揚げ 2.4 菜ねぎ 0.8 だし、かつお 0.8 淡色辛みそ、米みそ 3.2 オレンジ飲料、濃縮還元 32 寒天 0.6 車糖、上白糖 3.2	ひじきチャーハン 米、七分つき米 48 ウインナー 8 ほうしひじき 0.2 卵 16 菜ねぎ 0.8 にんじん 4 生しいたけ 2.4 サラダ油 0.8 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 0.8 だし、かつお 0.8 キャベツとしらすの酢の物 キャベツ 16 にんじん 4 カットわかめ 0.4 ちりめんじゃこ 0.8 穀物酢 1.6 車糖、上白糖 1.6 だし、かつお 0.8 食塩 0.1 うすくちしょうゆ 0.8 野菜スープ チンゲンサイ 8 スイートコーン 8 菜ねぎ 0.8 だし、かつお 0.8 うすくちしょうゆ 1.6 みりん風調味料 1.6 食塩 0.4 フルーツすいか すいか 24	大豆コーン だいず水煮缶詰 10 スイートコーン、カーネル、冷凍 7 片栗粉 4.5 米粉 0.7 サラダ油 3 牛乳 普通牛乳 150	野菜バー お菓子 20 牛乳 普通牛乳 150	醤油かき揚げ 醤油せんべい 10 牛乳 普通牛乳 150
昼開食	うす塩せんべい 塩せんべい 10 牛乳 普通牛乳 150	ビスケット ビスケット、ソフト 12 牛乳 普通牛乳 150	ほろほろ焼き(塩味) 塩せんべい 5 牛乳 普通牛乳 150			
朝開食						
昼開食						
朝開食						
昼開食						

\*都合により献立を変更することがあります。