

令和5年度 5月献立 北野田こども園

	1・15・29 (月)	2・16・30 (火)	17・31 (水)	18 (木)	19 (金)	6・20 (土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・サバのみそ煮 ・ひじきの煮物 ・小松菜の和え物 ・すまし汁 ・オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛肉の甘辛炒め ・カリフラワーのサラダ ・みそ汁 ・パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆豆腐丼 ・春雨スープ ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉のトマト煮 ・ほうれん草のサラダ ・コンソメスープ ・グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・タンドリーチキン ・ポテトサラダ ・みそ汁 ・みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんぽんめん ・かぼちゃの煮物 ・バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼サバ みそ 砂糖 酒 みりん 醤油 スキムミルク しょうが 天然だし(昆布・かつお) ▼ひじき 人参 油揚げ 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし(昆布・かつお) ▼小松菜 人参 醤油 みりん 砂糖 天然だし(昆布・かつお) ▼玉ねぎ 赤かまぼこ 麩 醤油 みりん 酒 塩 ▼オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼牛肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 醤油 みりん 酒 砂糖 油 ▼カリフラワー コーン 酢 醤油 砂糖 塩コショウ 油 ▼かぼちゃ わかめ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお) ▼パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 青ねぎ 赤味噌 醤油 みりん 砂糖 酒 中華だし ショウタン ごま油 片栗粉 ▼春雨 太もやし 人参 チンゲン菜 中華だし ショウタン 醤油 みりん ▼バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 人参 玉ねぎ いんげん しめじ ホールトマト コンソメ 塩コショウ 砂糖 ケチャップ ▼ほうれん草 人参 酢 醤油 砂糖 塩コショウ 油 ▼マカロニ 玉ねぎ マッシュルーム コンソメ 醤油 酒 塩 パセリ ▼グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 塩コショウ 酒 プレーンヨーグルト ケチャップ カレー粉 砂糖 スキムミルク ▼じゃが芋 人参 コーン グリンピース マヨドレ 塩コショウ 砂糖 スキムミルク ▼大根 油揚げ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお) ▼みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼中華麺 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ さつまあげ みりん ちゃんぽんスープ ごま油 ▼かぼちゃ いんげん 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし(昆布・かつお) ▼バナナ
アレルギーA						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・たぬきおにぎり <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ミルクパンケーキ <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・牛乳ケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・チヂミ <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・きなこ麩ラスク <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ビスコ ・ほしたべよ
栄養価	熱量 597kcal 蛋白 20.2g 脂質 18.0g	熱量 605kcal 蛋白 19.0g 脂質 23.2g	熱量 611kcal 蛋白 17.1g 脂質 15.3g	熱量 553kcal 蛋白 20.0g 脂質 15.9g	熱量 586kcal 蛋白 24.8g 脂質 22.0g	熱量 530kcal 蛋白 18.5g 脂質 11.5g
献立	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・アジフライ ・切干大根洋風煮 ・ほうれん草のサラダ ・みそ汁 ・ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すき焼き煮 ・いんげんのごま和え ・みそ汁 ・グレープフルーツ 	(10日) <ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・フルーツヨーグルト (24日) ・ドライカレー ・フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉のからあげ ・フライドポテト ・ブロッコリーのおかか和え ・コンソメスープ ・オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉のスタミナ焼き ・小松菜のナムル ・中華スープ ・パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・きつねうどん ・さつま芋のレモン煮 ・バナナ
アレルギーA	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼アジ 塩コショウ 酒 小麦粉 パン粉 油 スキムミルク ソース ▼切干大根 ベーコン いんげん コンソメ 醤油 みりん 砂糖 酒 ▼ほうれん草 コーン 酢 醤油 砂糖 塩コショウ 油 ▼かぼちゃ 油揚げ 麩 みそ 天然だし(昆布・かつお) ▼ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 焼き豆腐 人参 糸こんにゃく 麩 白菜 醤油 みりん 砂糖 酒 天然だし(昆布・かつお) ▼いんげん えのき 白ごま 醤油 みりん 砂糖 天然だし(昆布・かつお) ▼さつま芋 人参 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお) ▼グレープフルーツ 	(10日) <ul style="list-style-type: none"> ▼白米 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールーウ ケチャップ ソース スキムミルク ▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 パイン缶 (24日) ▼白米 豚肉 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールーウ しょうが にんにく スキムミルク ケチャップ ソース ▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼鶏肉 醤油 みりん 酒 しょうが にんにく 砂糖 片栗粉 油 ▼じゃが芋 油 塩 ▼ブロッコリー 人参 醤油 みりん 砂糖 天然だし(昆布・かつお) かつお節 ▼コーン 玉ねぎ ほうれん草 コンソメ 醤油 酒 塩 ▼オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ▼白米 ▼豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 焼肉のたれ 油 ▼小松菜 太もやし 人参 酢 醤油 砂糖 中華だし 白ごま ごま油 ▼大根 わかめ ワタタンの皮 中華だし ショウタン 醤油 みりん ごま油 ▼パイン缶 	<ul style="list-style-type: none"> ▼うどん 油揚げ 人参 玉ねぎ ちくわ 醤油 みりん 酒 塩 天然だし(昆布・かつお) ▼さつま芋 レモン果汁 砂糖 塩 ▼バナナ
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・シュガートースト <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・焼うどん <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・パウムクーヘン 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・手作りぶどうゼリー ・たべっこどうぶつ 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・いももちチーズ <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・薄焼サラダ ・ばりんこ
栄養価	熱量 586kcal 蛋白 24.8g 脂質 16.6g	熱量 550kcal 蛋白 23.5g 脂質 14.9g	熱量 610/623kcal 蛋白 17.3/18.3g 脂質 15.4/17.5g	熱量 659kcal 蛋白 21.5g 脂質 22.9g	熱量 563kcal 蛋白 18.6g 脂質 19.0g	熱量 535kcal 蛋白 15.4g 脂質 12.9g

*25日はお誕生日メニューです。献立は玄関にて掲示しています。
 *仕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。
 *★印はアレルギーアレルギー除去食対象です。
 *アレルギー-B,Cは別紙メニューになります。
 *魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召しあがりください。