

令和6年度 8月献立 北野田こども園

	26(月)	27(火)	28(水)	1(木)	2・16・30(金)	3・17・31(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉のカレー炒め カリフラワーの甘酢和え みそ汁 りんご 	<ul style="list-style-type: none"> かちえび散らし寿司風 かぼちゃの煮物 りんごちゃん汁 オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> スタミナ汁 プロッコリーのおかか和え バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん アジの竜田揚げ 金平れんこん みそ汁 グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉の中華煮 チンゲン菜のツナ和え 中華スープ みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> きつねうどん なすのみそ炒め バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> 白米 豚肉 玉ねぎ 人参 赤ハブリカ 小松菜 カレー粉 醤油 砂糖 塩 油 カリフラワー かにかま 砂糖 酢 塩 醤油 じゃが芋 人参 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ りんご 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 昆布だし 酢 塩 砂糖 かりん 干しえび ささぎのみこぼろ 人参 生しいだけ 醤油 砂糖 かりん 酒 天然だし(昆布・かつお) ささみのり かぼちゃ グリンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 かりん 大根 里芋 人参 木綿豆腐 醤油 酒 かりん 塩 天然だし(昆布・かつお) オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 牛肉 玉ねぎ ビーマン 太もやし 人参 焼肉のたれ にんにく 砂糖 油 プロッコリー コーン かつお節 醤油 砂糖 天然だし(昆布・かつお) バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 アジ しょうが 酒 醤油 砂糖 かりん 片栗粉 油 れんこん 鶏肉 人参 グリンピース 醤油 砂糖 かりん ごま油 白ごま 玉ねぎ ほうれん草 謎 みそ 天然だし(昆布・かつお) グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 豚肉 たけのこ 厚揚げ プロッコリー 赤ハブリカ いんげん 中華だし 醤油 砂糖 かりん 酒 シヤンタン ごま油 チンゲン菜 ツナ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 コーン わかめ かぼちゃ 中華だし 酒 かりん ごま油 塩 シヤンタン みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> うどん 油揚げ 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 かりん 塩 なす 人参 鶏肉 みそ かりん 砂糖 酒 ごま油 バナナ
アレルギーA						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 さつま芋の蒸しパン 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ブルーベリージャムパン 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 牛乳ケーキ 	<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 レモンパンケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ビスコ 星だべよ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 621kcal 蛋白 20.5g 脂質 18.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 471kcal 蛋白 13.4g 脂質 5.7g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 616kcal 蛋白 18.7g 脂質 22.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 650kcal 蛋白 22.8g 脂質 19.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 605kcal 蛋白 20.6g 脂質 20.0g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 591kcal 蛋白 14.4g 脂質 25.0g
	5・19(月)	6・20(火)	7・21(水)	8・22(木)	9・23(金)	10・24(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の和風炒め 春雨サラダ みそ汁 ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サバの塩焼き がんもの煮物 小松菜のお浸し すまし汁 グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 豚肉 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しょうが にんにく カレールウ ケチャップ ソース スキムミルク フレッシュフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のチーズ焼き 切干大根のコンソメ煮 みそ汁 オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ポークチャップ ほうれん草とチーズのサラダ コンソメスープ みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> 冷やし中華 厚揚げの中華煮 バナナ
材料	<ul style="list-style-type: none"> 白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 れんこん ビーマン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 かりん 砂糖 酒 油 春雨 ほうれん草 人参 酢 醤油 油 砂糖 塩 大根 さつま芋 謎 天然だし(昆布・かつお) みそ ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 サバ 酒 塩 がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 かりん 酒 小松菜 コーン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 木綿豆腐 えのき 玉ねぎ わかめ 醤油 酒 かりん 塩 天然だし(昆布・かつお) 醤油 グレープフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 豚肉 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しょうが にんにく カレールウ ケチャップ ソース スキムミルク フレッシュフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 鶏肉 ミックスチーズ 塩 油 バゼリ 切干大根 人参 チンゲン菜 コンソメ 醤油 かりん 砂糖 酒 玉ねぎ 人参 しめじ 天然だし(昆布・かつお) みそ オレンジ 	<ul style="list-style-type: none"> 白米 豚肉 玉ねぎ 人参 マカロニ いんげん コンソメ ケチャップ ソース 塩 砂糖 油 ほうれん草 酢 醤油 プロセスチーズ 油 砂糖 塩 かぼちゃ 玉ねぎ ベーコン コンソメ 醤油 酒 みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> 中華麺 ロースハム ぎゅうり 太もやし トマト コーン ごま油 酢 醤油 砂糖 中華だし 白ごま 厚揚げ グリンピース 中華だし 醤油 酒 かりん 砂糖 バナナ
アレルギーA						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 プレーンクッキー 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 焼きうどん 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 パウダークーハン 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 あおさおにぎり 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麺ラスク 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 エースコイン 薄焼きサラダ
栄養価	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 650kcal 蛋白 18.9g 脂質 21.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 571kcal 蛋白 22.2g 脂質 22.5g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 617/680kcal 蛋白 16.4/17.4g 脂質 18.6/24.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 591kcal 蛋白 22.2g 脂質 17.3g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 618kcal 蛋白 20.5g 脂質 24.9g 	<ul style="list-style-type: none"> 熱量 593kcal 蛋白 20.5g 脂質 18.2g

※29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。

※は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。

※★印はアレルギーメニュー除去食対象です。

※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がございます。

株式会社 富屋