



# 2024年8月度 弁天こども園 幼児食メニュー

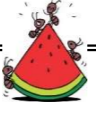

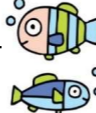









★はお楽しみメニュー

\*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日付	曜日	風食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	木	麻婆豆腐 もやし中華和え ごはん 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・大豆ミンチ・味噌	しょうが・玉ねぎ・干しいたけ 緑豆もやし・ほうれん草・人参 白菜・しめじ	油・砂糖・片栗粉 調合ごま油 米	醤油・料理酒・中華だし 醤油・本みりん・中華だし 中華だし・醤油・塩	レーズンマフィン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・バター 卵・牛乳・レーズン 牛乳
2	金	◆世界の料理◆ パエリア風【スペイン】 とうもろこし揚げ スープ フルーツ（オレンジ） 	ベーコン	ピーマン・赤パプリカ・玉ねぎ コーン 人参・ドライパセリ オレンジ	米・オリーブ油 小麦粉・片栗粉・油 じゃが芋	チキンコンソメ・塩・カレーパウダー 塩 チキンコンソメ	バームクーヘン 牛乳	バームクーヘン 牛乳
3	土	チャンポンうどん 焼さつま芋 チンゲン菜のごま和え	豚肉・ちくわ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし・キャベツ・だし昆布 チンゲン菜・えのきたけ	うどん・油 さつま芋・油 白ごま	塩・中華だし・だし・醤油・本みりん 塩 醤油・本みりん・だし	満月ぼん たべっこバイビービスケット 牛乳	満月ボン たべっこバイビービスケット 牛乳
5	月	鶏肉のあおさ焼 切干大根の中華和え ごはん 味噌汁	鶏肉 豆腐・味噌	あおさのり 切干大根・きゅうり・人参 白菜	砂糖・油 砂糖・調合ごま油 米	醤油・本みりん 醤油 だし	りんごかん 牛乳	寒天・りんごジュース 砂糖 牛乳
6	火	サケの塩こうじ焼 ほうれん草ともやしのごま和え ごはん すまし汁 フルーツ（バナナ）	さけ 油揚げ	ほうれん草・緑豆もやし わかめ バナナ	油 白ごま 米 そうめん	塩こうじ 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・塩	今川焼 牛乳	今川焼 牛乳
7	水	ヤンニョムチキン風 中華サラダ ごはん 春雨スープ	鶏肉・味噌	しょうが きゅうり・玉ねぎ・人参・トマト 小松菜	片栗粉・油・砂糖・白ごま 砂糖・調合ごま油 米 緑豆春雨	塩・料理酒・トマトケチャップ・本みりん・醤油 醤油・酢・本みりん 中華だし・醤油・塩	フレンチトースト 牛乳	食パン・卵・砂糖 牛乳・油 牛乳
8	木	ピピン丼 かぼちゃのバター焼 中華スープ フルーツ（スイカ）	豚肉	チンゲン菜・緑豆もやし・人参 かぼちゃ キャベツ・わかめ すいか	米・油・白ごま・調合ごま油・砂糖 バター	焼肉のたれ・醤油・本みりん・中華だし・酢 中華だし・醤油・塩	きなこドーナツ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・豆腐 砂糖・油・きな粉 牛乳
9	金	鶏肉の唐揚げ 小松菜と白菜のおかか和え ごはん 味噌汁	鶏肉 かつお節 味噌	しょうが 小松菜・白菜・人参 大根・しめじ	小麦粉・片栗粉・油 米	醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	メロンパン 牛乳	メロンパン 牛乳
10	土	焼豚チャーハン 平天となすの甘辛煮 中華スープ	焼豚 さつま揚げ	玉ねぎ・チンゲン菜 なす・人参 キャベツ・えのきたけ	米・油 砂糖	中華だし・塩・醤油 だし・醤油・本みりん・料理酒 中華だし・醤油・塩	アンパンマンのソフトせん たべっこバイビービスケット 牛乳	ソフトせんべい たべっこバイビービスケット 牛乳
13	火	ウィンナーのケチャップライス ブロッコリーのサラダ スープ フルーツ（オレンジ）	ポークウィンナー	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参・コーン キャベツ・ほうれん草 オレンジ	米・油 マヨドレ	トマトケチャップ・チキンコンソメ・塩 塩 チキンコンソメ	クラッカーのジャムサンド 牛乳	クラッカー いちごジャム 牛乳
14	水	三色丼 ひじき豆 味噌汁 フルーツ（バナナ）	鶏ひき肉・卵・かつお節 大豆 油揚げ・味噌	ほうれん草・だし昆布 ひじき・人参 白菜・まいたけ バナナ	米・砂糖・油 つきこんにやく・砂糖	醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし だし	アメリカンドッグ 牛乳	ホットケーキミックス・牛乳 ポークウィンナー・油 牛乳
15	木	カレーライス 野菜サラダ フルーツ（オレンジ）	牛肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・コーン・オクラ・赤パプリカ オレンジ	米・じゃが芋・油 油・砂糖	カレールー 酢・醤油	ゼリー 牛乳	ぶどうゼリー 牛乳
16	金	赤魚の唐揚げ 胡瓜の塩昆布和え ごはん 味噌汁	赤魚 味噌	しょうが きゅうり・人参・塩昆布 大根・玉ねぎ・小松菜	小麦粉・片栗粉・油 米	醤油・料理酒 だし	スクランブルエッグロールパン 牛乳	ドックパン・卵・塩 油・マヨネーズ 牛乳



日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
17	土	きつねうどん 白菜の梅風味和え じゃが芋の旨煮	油揚げ	わかめ・ほうれん草・だし昆布 白菜・人参・練り梅	うどん・砂糖 じゃが芋・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし	ミニアスパラビスケット せんべい 牛乳	アスパラガスビスケット ばりんこ 牛乳
19	月	高野豆腐のそぼろ丼 味噌かぼちゃ すまし汁 フルーツ(オレンジ)	凍り豆腐・豚ひき肉・卵 味噌 	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん かぼちゃ ほうれん草・えのきたけ オレンジ	米・油・砂糖・片栗粉 砂糖 おつゆ麩	醤油・料理酒・だし 本みりん だし・醤油・塩	ヨーグルト 牛乳	ヨーグルト 牛乳 
20	火	肉じゃが ちくわと小松菜のごま和え ごはん すまし汁	牛肉 ちくわ 豆腐	玉ねぎ・人参・グリーンピース 小松菜・白菜 しめじ	じゃが芋・系こんにやく(白滝)・油・砂糖 白ごま 米	だし・本みりん・料理酒・醤油 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	シュガーパイ 牛乳	パイシート・卵 グラニュー糖 牛乳
21	水	塩ラーメン さつま芋の天ぷら フルーツ(バナナ)	豚肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・チンゲン菜 バナナ	焼きそば用種・油・調合ごま油 さつま芋・小麦粉・油 	中華だし・塩・本みりん	お好み焼き お茶	お好み焼き粉・豚肉・油・卵・キャベツ 人参・お好み焼きソース・あおさのり・かつお節 麦茶
22	木	サバの甘辛焼 昆布イリチー ごはん 味噌汁 フルーツ(スイカ)	さば 味噌	しょうが 細切昆布・切干大根・干しいたけ・人参・さやいんげん 玉ねぎ すいか	砂糖・油 油・砂糖 米 じゃが芋 	醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ムーンライトクッキー ハッピーターン 牛乳	ムーンライトクッキー ハッピーターン 牛乳
★	23 金	◆お誕生日メニュ◆ チキン南蛮 チーズとブロッコリーのサラダ ロールパン スープ ヤクルト	鶏肉・卵 チーズ 豆腐	玉ねぎ・ドライパセリ ブロッコリー・人参 小松菜	片栗粉・油・砂糖・マヨネーズ オリーブ油・砂糖 イエローロールパン 乳酸菌飲料 ※①(ヤクルトなし)	塩・料理酒・酢・醤油 酢・醤油 チキンコンソメ 	チョコチップマドレーヌ ※②(マドレーヌ) 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・バター 卵・砂糖・チョコチップ (小麦粉・ベーキングパウダー・バター 卵・砂糖) 牛乳
24	土	中華丼 油揚げとほうれん草の煮浸し 中華スープ	豚肉 油揚げ	白菜・玉ねぎ・人参・生しいたけ・さやえんどう 緑豆もやし・ほうれん草 わかめ・キャベツ	米・油・片栗粉 砂糖	中華だし・醤油・塩 醤油・本みりん・だし 中華だし・醤油・塩	星たべよ アンパンマン幼児用ビスケット 牛乳	星型せんべい 幼児用ビスケット 牛乳
26	月	豚肉と野菜のケチャップ炒め マカロニサラダ ごはん 味噌汁	豚肉 味噌	玉ねぎ・人参・ピーマン・しめじ きゅうり・コーン わかめ 	油・砂糖 マカロニ・オリーブ油・マヨドレ 米 じゃが芋	トマトケチャップ・醤油・本みりん・料理酒 塩 だし	フルーツポンチ 牛乳	寒天・砂糖 パイン缶・みかん缶 牛乳
27	火	サワラの竜田揚げ ベーコンと野菜のソテー ごはん すまし汁	さわら ベーコン 豆腐 	しょうが 緑豆もやし・人参・ピーマン ほうれん草	砂糖・片栗粉・油 油 米	醤油・料理酒 チキンコンソメ だし・醤油・塩	ドームケーキ 牛乳	ドームケーキ(ドーム) 牛乳 
28	水	牛肉とごぼうの柳川風煮 ブロッコリーのおかか和え ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	牛肉・卵 かつお節 油揚げ・味噌	ごぼう・人参・さやえんどう ブロッコリー・コーン 大根・しめじ オレンジ	つきこんにやく・砂糖 米	だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし	大学芋 牛乳	さつま芋・油 砂糖・黒ごま 牛乳 
29	木	サラダ冷麺 ベーコンと小松菜のソテー フルーツ(バナナ)	錦糸卵・ツナフレーク ベーコン	きゅうり・トマト 小松菜・玉ねぎ・人参 バナナ	焼きそば用種・油・ごまドレッシング・砂糖 油	冷やし中華の素 チキンコンソメ	ミニ焼豚チャーハン お茶	米・焼豚・玉ねぎ・ピーマン 油・中華だし・塩・醤油 麦茶
30	金	厚揚げチャンプルー ちくわのおおさ焼 ごはん 中華スープ フルーツ(オレンジ)	豚肉・生揚げ・卵 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン・生しいたけ・しょうが おおさのり ほうれん草・コーン オレンジ	油・砂糖・調合ごま油 油・砂糖 米	醤油・中華だし・料理酒・塩 醤油・本みりん 中華だし・醤油・塩	チョイスビスケット おととと 牛乳	チョイスビスケット おととと(うす塩味) 牛乳
31	土	鶏肉ときのこのうどん さつま芋の甘煮 小松菜と白菜のおかか和え	鶏肉 かつお節	しめじ・えのきたけ・わかめ・だし昆布 小松菜・白菜・人参	うどん さつま芋・砂糖 	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	たべっ子ハイビービスケット せんべい 牛乳	たべっ子ハイビービスケット ばりんこ 牛乳

3歳以上	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
栄養価	523kcal	18.9g	18.0g	218mg

\*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。  
\*未摂取の食材がある場合は、給食提供日までに自宅で複数回食べ進めてください。  
給食で初めて食べることがないようにお願いいたします。

※①( )は、0、1歳児です。  
※②( )は、0、1、2歳児です。