

~給食献立表~

- ※主食は未満児(ひよこ、りす、うさぎ)クラスのみの提供になります。
- ※幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは家庭から主食を持参しますので、栄養量には含まれておりません。 献立は都合により変更になることがあります。

令和 6 日	曜	昼 食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー	三歳未満児	エネルギー	三歳以上児 脂肪
	唯	空 及	83 (5)	・ぶたひき肉・煮干し	・パン粉・マヨドレ	・たまねぎ・マーマレード・オレンジ	たんぱく質	塩分	たんぱく質	塩分
1	Я	ハンバーグ マーマレードソース ブロッコリーコーンマヨ すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) オレンジ	お茶 おいなりさん	· 油揚げ	・五色麩・精白米・いりごま・三温糖	・ブロッコリー・コーン缶詰 ・にんじん・えのきたけ・長ねぎ	454kcal 17.7g	17. 0g 1. 1g	423kcal 18. 1g	20. 9g 1. 4g
2		鶏肉と大根煮 水菜の煮びたし みそ汁(絹豆腐、玉ねぎ、人参、葱) バナナ	牛乳 きなこサンド	・若鶏もも・油揚げ ・絹ごし豆腐・煮干し ・甘みそ・普通牛乳 ・きな粉	・つきこん・なたね油 ・三温糖・精白米・食パン ・無塩パター	・だいこん・にんじん・生しいたけ ・みずな・えのきたけ・たまねぎ ・長ねぎ・バナナ	429kcal 17.8g	_	391kcal 18. 2g	18. 0g 1. 5g
3		豚肉生姜焼き キャベツサラダ (オーロラソース) トマト すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) オレンジ	きつねうどん	・ぶたもも・ぶたばら ・煮干し・油揚げ	・なたね油・マヨドレ ・五色麩・精白米・うどん ・三温糖	・たまねぎ・青ピーマン・しょうが ・キャベツ・にんじん ・トマトケチャップ・トマト ・にんじん・えのきたけ・糸みつば ・オレンジ・長ねぎ	412kcal 14. 5g	14. 7g 2. 3g	370kcal 14. 0g	17. 9g 2. 9g
4	木	すき焼き風煮 ほっけ塩焼き 大根と胡瓜ごまみそマヨサラダ バナナ	お茶 うすやき	・ぶたもも・木綿豆腐 ・ほっけ・甘みそ・でんぶ	・糸こん・板ふ・三温糖 ・なたね油・むきごま ・マヨドレ・精白米・薄力粉	・はくさい・にんじん・長ねぎ ・えのきたけ・だいこん・きゅうり ・パナナ・焼きのり	410kcal 18.1g	13. 3g 1. 8g	368kcal 18. 6g	16. 3g 2. 3g
5	亚	鶏肉南部焼き 小松菜とえのきおかか和え 七タすまし(人参、オクラ、三つ葉、素麺) オレンジ	牛乳 索餅(さくべい)	・若鶏もも・かつお節・煮干し・普通牛乳	・三温糖・ごま・そうめん ・精白米・中力粉・米粉 ・グラニュー糖・なたね油	・こまつな・えのきたけ・にんじん ・オクラ・糸みつば・オレンジ	413kcal 15. 7g	11. 6g 2. 2g	372kcal 15. 6g	14. 2g 2. 7g
6	±	ポークケチャップ ブロッコリー(和ドレ) ポテトサラダ すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) バナナ	牛乳 お星さまクッキー	・ぶたもも・ぶたばら ・ロースハム・煮干し ・普通牛乳・卵黄	・三温糖・じゃがいも ・マヨドレ・五色麩 ・精白米・薄カ粉・無塩バター	・たまねぎ・トマトケチャップ ・ブロッコリー・にんじん・きゅうり ・ゆでスイートコーン・えのきたけ ・糸みつば・パナナ	529kcal 16.9g	19. 7g 1. 1g	516kcal 17. 1g	24. 2g 1. 4g
7	日	休園日								
8	月	チキンカレー シルバーサラダ ブロッコリー(青じそ) すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) オレンジ	牛乳 ジャムサンド	・鶏もも・ロースハム ・生クリーム・煮干し ・普通牛乳	 じゃがいも・なたね油 三温糖・緑豆はるさめ ・マヨドレ ・和風ドレッシング ・花麩・精白米・食パン 	・にんじん・たまねぎ・きゅうり ・ブロッコリー・えのきたけ・長ねぎ ・オレンジ・いちごジャム	464kcal 14. 4g	18. 0g 2. 4g	435kcal 13.9g	22. 1g 2. 9g
9	火	鶏の葱塩レモンだれ 切干大根煮 みそ汁(人参、刻み麩、葱) バナナ	お茶 わかめおにぎり	・若鶏もも・油揚げ・煮干し・甘みそ	・ごま油・糸こん・なたね油・刻み麩・精白米	・長ねぎ・レモン果汁 ・切干しだいこん・にんじん・バナナ ・わかめ	430kcal 16. 4g	11. 4g 1. 8g	393kcal 16. 5g	13. 8g 2. 2g
10	水	焼肉炒め トマトサラダ すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) オレンジ	牛乳 ナポリタン	・ぶたもも・ぶたばら ・ロースハム・煮干し ・普通牛乳 ・ウインナーソーセージ	・なたね油・オリーブ油 ・五色麩・精白米 ・スパゲティ ・三温糖	・エリンギ・青ピーマン・黄ピーマン ・たまねぎ・トマト・にんじん ・えのきたけ・糸みつば・オレンジ ・トマトケチャップ	472kcal 18. 0g	20. 5g 1. 9g	446kcal 18. 4g	25. 3g 2. 3g
11	木	鶏の唐揚げ ほうれん草とコーンさっぱりサラダ みそ汁(あおさ、豆腐、葱) バナナ	りんごゼリー 星たべよ	・鶏もも・木綿豆腐・煮干し・甘みそ	・片栗粉・なたね油・いりごま ・三温糖・精白米	・しょうが・にんにく・ほうれんそう ・にんじん・コーン缶詰粒・あおさ ・長ねぎ・バナナ ・りんごジュース	538kcal 16.3g	23. 6g 1. 4g	528kcal 16.3g	29. 2g 1. 8g
12	金	鮭のキャロットソース焼き ひじきサラダ すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) オレンジ	牛乳 蒸しパン	・さけ・ロースハム ・煮干し・普通牛乳・豆乳	・マヨドレ ・和風ドレッシング ・花麩・精白米 ・ホットケーキミックス ・三温糖・なたね油	・にんじん・乾ひじき・キャベツ ・コーン缶詰粒・えのきたけ・長ねぎ ・オレンジ	405kcal 20.1g	13. 7g 1. 2g	361kcal 21.1g	16. 7g 1. 5g
13	±	豚肉とキャベツのポン酢炒め のりサラダ 小松菜とちくわの白和え みそ汁(なす、玉ねぎ、油揚げ、葱) バナナ	お茶 オムレット	・ぶたもも・ぶたばら ・焼き竹輪・木綿豆腐 ・油揚げ・煮干し・甘みそ ・豆乳・ホイップクリーム	・なたね油・三温糖・いりごま ・精白米 ・ホットケーキミックス	・キャベツ・たまねぎ・にんじん ・きゅうり・焼きのり・こまつな ・なす・長ねぎ・パナナ・みかん缶詰	436kcal 15.8g	14. 6g 1. 9g	400kca1 15. 7g	17. 8g 2. 4g
14	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3.3g	3. 9g 0. 1g	100kcal 4. 2g	4. 9g 0. 1g
15	月	各自おかず入り弁当持参	牛乳煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kca l 3. 3g	3. 9g 0. 1g	100kcal 4. 2g	4. 9g 0. 1g
16	火	とんかつ もやしナムル すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) オレンジ	牛乳きなこマカロニ	・ぶたロース・煮干し・普通牛乳・きな粉	・マヨドレ・パン粉・薄力粉 ・なたね油・ごま・ごま油 ・五色麩・精白米 ・マカロニ ・三温糖	・だいずもやし・きゅうり・にんじん ・にんじん・えのきたけ・糸みつば ・オレンジ	434kcal 18.9g	17. 0g 1. 0g	397kcal 19. 6g	20. 8g 1. 2g

令和 6年 三歳未満児 三歳以上児

令和6	年							三歳未満児		三歳以上児
日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分
17	水	赤魚の煮付け キャベツのスタミナサラダ 人参糸こん炒め みそ汁(豆腐、なめこ、葱) バナナ	牛乳 焼きそば	・あかうお・ぶたばら ・木綿豆腐・煮干し ・甘みそ・普通牛乳 ・ぶたひき肉	・三温糖・糸こん・なたね油 ・ごま・精白米・中華めん	・しょうが・キャベツ・にんじん ・コーン缶詰粒・にんじん・なめこ ・長ねぎ・バナナ・だいずもやし ・青ピーマン・たまねぎ	458kca l 22. 0g		428kcal	16. 6g 1. 9g
18	木	~日本の郷土食 仙台~ 油麩卵とじ ほうれん草とささかまの和え物 仙台みそのみそ汁(大根、人参、葱、 油揚げ) オレンジ	お茶 二色おだんご (ずんだ、みたらし)	・鶏もも(皮なし)・鶏卵・かまぼこ・油揚げ・煮干し・甘みそ・絹ごし豆腐	・油麩・三温糖・精白米・白玉粉・片栗粉	・たまねぎ・にんじん・わけぎ ・ほうれんそう・だいこん・長ねぎ ・オレンジ・えだまめ	387kcal 20. 6g	6. 2g 1. 4g	339kcal 21. 6g	7. 4g 1. 7g
19	金	豚のみそ炒め 胡瓜とかにかまの酢の物 すまし汁(花麩、人参、豆腐、葱) バナナ	牛乳 アメリカンドック	・ぶたもも・ぶたばら ・甘みそ・かにかまぼこ ・絹ごし豆腐・煮干し ・普通牛乳・豆乳 ・魚肉ソーセージ	・三温糖・花麩・精白米 ・ホットケーキミックス ・なたね油	・たまねぎ・長ねぎ・きゅうり ・にんじん・バナナ ・トマトケチャップ	434kcal 16.8g	14. 6g 1. 6g	398kcal 16.9g	17. 8g 1. 9g
20	±	鶏ふわふわつくね キャベツコーンマヨサラダ すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) オレンジ	お茶 ホットケーキ	・鶏ひき肉・絹ごし豆腐 ・煮干し・豆乳	・片栗粉・三温糖・マヨドレ ・五色麩・精白米 ・ホットケーキミックス	・えのきたけ・長ねぎ・しょうが ・キャベツ・にんじん・コーン缶詰粒 ・にんじん・オレンジ	300kcal 12. 0g	6. 7g 0. 9g	230kcal 10. 9g	7. 9g 1. 1g
21	日	休園日								
22	月	鱈のカレーパン粉焼き ちくわマヨケチャップ炒め キャベツサラダ(青じそ) すまし汁(花麩、えのき、人参、三つ葉) バナナ	牛乳 クラッカーサンド	・みなみくろたら ・焼き竹輪・煮干し ・普通牛乳 ・クリームチーズ	・パン粉・薄カ粉・マヨドレ・オリーブ油・天ぷら粉 ・なたね油・花麩・精白米 ・スナッククラッカー・三温糖	・たまねぎ・トマトケチャップ ・キャベツ・にんじん・えのきたけ ・根みつば・バナナ・いちごジャム	588kcal 20. 9g	29. 4g 1. 6g	590kca l 22. 0g	36. 3g 2. 1g
23	火	生揚げひき肉炒め 胡瓜のゆかり和え 人参ツナマヨ和え みそ汁(キャベツ、人参、葱) オレンジ	お茶 鶏五目おにぎり	・ぶたひき肉・生揚げ ・まぐろ油漬缶詰・煮干し ・甘みそ・鶏もも(皮なし) ・油揚げ	・片栗粉・三温糖・マヨドレ ・精白米	・こねぎ・きゅうり・うめ・にんじん ・キャベツ・長ねぎ・オレンジ ・ごぼう・ぶなしめじ	404kcal 16. 0g	12. 9g 0. 8g	360kcal 16. 0g	15. 8g 1. 0g
24	水	照り焼きチキン ブロッコリーごま酢和え すまし汁(五色麩、人参、えのき、葱) バナナ	そうめん	・若鶏もも・煮干し ・蒸しかまぼこ	・マヨドレ・ごま・三温糖 ・五色麩・精白米・そうめん	・しょうが・にんにく・ブロッコリー・にんじん・えのきたけ・長ねぎ ・バナナ・ほうれんそう	446kcal 17.6g	7.8g 3.7g	413kcal 17.9g	9. 3g 4. 6g
25	木	麻婆豆腐 鶏ささみとトマトのサラダ ピーマン塩昆布和え 若布スープ オレンジ	フルーチェ (バナナ添え)	・木綿豆腐・ぶたひき肉 ・甘みそ・若鶏ささ身 ・普通牛乳	・片栗粉・ごま油・むきごま ・三温糖・ごま・精白米	 にんじん・長ねぎ・乾しいたけ たけのこ水煮缶詰・しょうが にんにく・トマト・きゅうり 青ピーマン・塩昆布・わかめ オレンジ・いちごジャム・パナナ 	364kcal 15. 0g		310kcal 14. 7g	
26	金	⇒お誕生日会⇒~世界の料理アメリカ~ ピザトースト バーベキューチキン コールスロー コンソメスープ メロン	牛乳 ポップコーン (未満児 コーンパ ン)	・ウインナーソーセージ ・若鶏もも・普通牛乳	・食パン・マヨドレ・三温糖 ・青じそドレッシング ・ポップコーン	・青ピーマン・たまねぎ ・トマトケチャップ・キャベツ ・にんじん・きゅうり・コーン缶詰粒 ・メロン	471kcal 16. 4g	_	589kca l 20. 4g	29. 8g 2. 6g
27	±	鶏肉甘辛炒め さつま芋の甘煮 もやしと胡瓜のサラダ みそ汁(豆腐、葱、えのき.油揚げ、玉ねぎ) バナナ	ハッピーターン ミカンゼリー	・若鶏もも・木綿豆腐 ・油揚げ・煮干し・甘みそ ・ゼラチン	・三温糖・さつまいも・ごま油・ごま・精白米	・たまねぎ・りょくとうもやし ・きゅうり・長ねぎ・えのきたけ ・バナナ・みかん缶詰 ・みかんジュース	384kcal 13. 2g	7. 2g 1. 2g	335kcal 12. 4g	8. 6g 1. 5g
28	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳 煎餅							
29	月	肉団子の甘酢あんかけ 大根と水菜の梅風味サラダ すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) オレンジ	お茶 ゆかりおにぎり	・おから・ぶたひき肉 ・煮干し	・大豆油・片栗粉・三温糖 ・和風ドレッシング ・マヨドレ・花麩 ・精白米・いりごま	・たまねぎ・にんじん・しょうが ・だいこん・みずな・梅干し調味漬 ・えのきたけ・長ねぎ・オレンジ ・梅干し	411kcal 12.8g	12.8g 1.4g	369kcal 11.9g	15. 6g 1. 8g
30	火	鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草ツナコーンマヨ みそ汁(もやし、人参、ねぎ) バナナ	牛乳 フランクフルト	・鶏もも・まぐろ油漬缶詰 ・煮干し・甘みそ ・ウインナーソーセージ ・普通牛乳	・三温糖・マヨドレ・精白米	・たまねぎ・しょうが・ほうれんそう ・コーン缶詰粒・だいずもやし ・にんじん・長ねぎ・パナナ ・トマトケチャップ	472kcal 19. 2g	_	445kcal 19.9g	31. 3g 1. 8g
31	水	ビビンバ丼 にんじんごま和え やみつき胡瓜 すまし汁(五色麩、えのき、人参、三つ葉) オレンジ	中華ざる	・ぶたひき肉・煮干し	・ごま・なたね油・むきごま ・三温糖・ごま油・いりごま ・五色麩・精白米・中華めん	・ほうれんそう・にんじん ・だいずもやし・しょうが・にんじん ・きゅうり・えのきたけ・糸みつば ・オレンジ・長ねぎ	376kcal 14. 7g	_	325kca l 14. 3g	13. 4g 2. 8g

~夏野菜を食べましょう~

夏野菜は、水分を多く含み体温を下げる働きがあります。汗をかいて失われるビタミン・ミネラル類も豊富で だるさや疲れをとってくれます。 夏野菜を食べて暑い季節を元気に過ごしましょう!

7月の行事食予定

7/7…七夕の日

7/18…日本の郷土食 仙台

7/26…お誕生日会 世界の料理 アメリカ

