## 献 立 表

2025年11月

福井認定こども園 若草こども園

日	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	以上児栄養価
曜	W 7 4	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	以工冗木食価
01							
$\hat{}$							
±							
<u> </u>	->	米、なたね油	豚肉)、脱脂粉乳、	パイン缶、	みりん、しょうゆ	1, - 1 21 ()	
	ごはん	木、なたは曲	が内、肝脂切れ、 ごま、牛乳	ブロッコリー、	みりん、しょうゆ	ホ´ーロ 牛乳(80)	エネルギー 437 kcal
	豚肉のしょうが焼き ブロッコリーのごまあえ			たまねぎ、しょうが		サブレ 牛乳(80)	たんぱく質 17.1 g
1 ^ `						脱脂粉乳	脂 質 11.6 g
_	パイン缶 ごはん	米、さつまいも、	鶏もも肉、	にんじん、	かつおだし汁、		カルシウム 192 g エネルギー 491 kcal
	筑前煮	糸こんにゃく、	脱脂粉乳、	れんこん、	しょうゆ、みりん、	かりんとう	エネルキー 491 kcal たんぱく質 19.2 g
	さつま芋の甘煮	さといも(洗い)、 干しそうめん、	薄揚げ、牛乳	たけのこ(ゆで)、 ごぼう、ねぎ	食塩	キ乳(80)	脂 質 8.5 g
1	そうめん汁	三温糖、ごま油				脱脂粉乳	カルシウム 236 g
_	ごはん ふりかけ	さつまいも、	牛乳、ウインナー、	キャベツ、	かつおだし汁、	塩せんべい 牛乳(80)	エネルギー 510 kcal
	ポトフ	米、じゃがいも	さつま揚げ	ほうれんそう、 にんじん、	しょうゆ、 コンソメ	焼きいも	たんぱく質 15.5 g
木	ほうれん草とえのき茸のお浸し			えのきたけ、		牛乳	脂 質 14.5 g
_	オレンジ			オレンジ(1/6)			カルシウム 197 g
07	ごはん	米、なたね油、	鶏もも肉、	ねぎ、にんにく、	かつおだし汁、	マンナビスケット 牛乳(80)	エネルギー 435 kcal
~	鶏ももの塩唐揚げ	片栗粉、米粉、 春雨、三温糖	木綿豆腐、 脱脂粉乳、	しょうが、みかん缶、 きゅうり	しょうゆ、食塩、酢	まがりせんべい	たんぱく質 22.8 g
金	春雨ときゅうりの酢の物		薄揚げ、米みそ、 牛乳、ごま			牛乳(80)	脂 質 11.1 g
$\smile$	豆腐のみそ汁		十れ、こよ			脱脂粉乳	カルシウム 227 g
08							
^							
±							
$\smile$		ale — NG disk		=:.			
	ごはん 小松菜のみそ汁	米、三温糖、 マーガリン	挽きわり納豆、 ウインナー、	かぼちゃ、 たまねぎ、	かつおだし汁、 しょうゆ、食塩、	お子様せんべい 牛乳(80)	
	ウインナーと野菜のホイル焼き		脱脂粉乳、チーズ、	にんじん、	こしょう	おにぎりせんべい	たんぱく質 20.4 g
	かぼちゃの甘煮		米みそ、かつお節、 牛乳	こまつな、もやし、 しめじ、		脱脂粉乳	脂 質 13.8 g
_	チーズ納豆	さつまいも、米、	牛乳、木綿豆腐、	カットわかめにんじん、	かつおだし汁、	牛乳(80)	カルシウム 282 g
11	ごはん	糸こんにゃく、	卵、厚揚げ、	だいこん、	か うあたし汗、 しょうゆ、コンソメ	えびせん 牛乳(80)	エネルギー 573 kcal
<u></u>	豆腐と小松菜のキッシュ	さといも(洗い)、 三温糖、	豚肉、生クリーム、 ピザ用チーズ、	たまねぎ、 こまつな、ごぼう、		焼きいも	たんぱく質 21.3 g
	ひじき煮 豚汁	ごま油	薄揚げ、米みそ	ひじき		<b> </b> 牛乳 	脂 質 21.4 g
		米、乾パン、	脱脂粉乳、米みそ、	かぼちゃ、	かつおだし汁、	塩せんべい 牛乳(80)	カルシウム 370 g エネルギー 516 kcal
	切干大根と里芋の旨煮	さといも(洗い)、	厚揚げ(個)、牛乳	たまねぎ、もも缶、	しょうゆ、みりん	カンパン	エポルヤー 516 kcai たんぱく質 18.9 g
	シュウマイ	三温糖		みかん缶、 パイン缶		牛乳(80)	脂 質 8.1 g
1	ミックスフルーツ			、にんじん、 えのきたけ、		1	カルシウム 299 g
	おたのしみ弁当日			2027217		野菜せんべい 牛乳(80)	
^						ソフール	たんぱく質 3.9 g
木							脂質2g
_							カルシウム 130 g
14	ごはん	米、じゃがいも、 フコューブ	牛肉、 ヨーグルト(無糖)、	たまねぎ、 に / ド / ・ + + 午	ケチャップ、	ゼリー	エネルギー 616 kcal
_	ハヤシシチュー	マヨネーズ、 小麦粉	脱脂粉乳、ハム、	にんじん、もも缶、 みかん缶、	ウスターソース、 コンソメ、こしょう	バタークッキー	たんぱく質 19.7 g
金	ポテトサラダ		バター、牛乳	パイン缶、 エリンギィ、		牛乳(80)	脂 質 22.2 g
$\smile$	フルーツヨーグルト和え			エリンキィ、 きゅうり、にんにく		脱脂粉乳	カルシウム 221 g
15		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
^							
±							
<u> </u>		V — 22 44		-+ o.t.	1.011° '		
	ごはん バナナ	米、三温糖	脱脂粉乳、米みそ、 ごま、さば(切り身)、	こまつな、 にんじん、なめこ、	かつおだし汁、 みりん、しょうゆ	ウエハース 牛乳(80)	
	さばのみそ煮		牛乳	かぶ、たまねぎ、		アンパンマン野菜せんべい	
	小松菜とコーンのごま和え			コーン缶、 バナナ(1/3)、		牛乳(80)	脂 質 11.9 g
	かぶとなめこのみそ汁	<u>\psi}</u>	牛乳、ウインナー、	しょうが にんじん、	かつおだし汁、	脱脂粉乳	カルシウム 267 g
	ごはん 豚汁	米、 スパゲティー、	豚肉、厚揚げ、	たまねぎ、	ケチャップ、	ョーグルト フパゲニ ( 大ポリカ)	エネルギー 626 kcal
	ボイルウインナー	さといも(洗い)、 マヨネーズ、	米みそ	だいこん、 きゅうり、	ウスターソース		たんぱく質 19.2 g
	マカロニサラダ	マカロニ、		コーン缶、		牛乳 	脂 質 27.2 g
$\sqsubseteq$	りんご	糸こんにゃく、	]	ごぼう、ピーマン、			カルシウム 173 g

日/	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ	以上児栄養価
曜		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ	リメエズ不食      
19	ごはん 切干大根のみそ汁	米、じゃがいも、 しらたき、	挽きわり納豆、 豚肉、脱脂粉乳、	たまねぎ、 キャベツ、	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん	ボーロ 牛乳(80)	エネルギー 521 kcal
^	スキム肉じゃが	三温糖	チーズ、米みそ、	にんじん、	C2 314 ( 07-970	芋けんぴ	たんぱく質 23.7 g
水	キャベツの昆布和え		薄揚げ、 かつお節、	切り干しだいこん、 塩こんぶ、		牛乳(80)	脂 質 14.3 g
$\smile$	チーズ納豆		ちくわ(本)、牛乳	カットわかめ			カルシウム 314 g
20	ごはん	米、小麦粉、 ごま油、三温糖	脱脂粉乳、卵、 薄揚げ、バター、	にんじん、 バナナ(乾果)、	しょうゆ、みりん、 コンソメ、食塩、	野菜せんべい 牛乳(80)	エネルギー 477 kcal
^	鮭のカレームニエル	こる川、二温福	さけ(切り身)、	キャベツ、	カレ一粉	バナナチップ	たんぱく質 26.7 g
木	ひじきとれんこんとさつま揚げの炒め煮		さつま揚げ、牛乳	れんこん、 たまねぎ、ひじき		牛乳	脂 質 10.2 g
$\smile$	キャベツと卵のスープ					脱脂粉乳	カルシウム 282 g
21	ごはん	米、 スパゲティー、	鶏もも肉、 脱脂粉乳、牛乳	だいこん、バナナ、 にんじん、トマト、	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん、	お子様せんべい 牛乳(80)	エネルギー 412 kcal
^	大根と鶏肉の煮物	オリーブ油、	<b>加州初升、十</b> 升	チンゲンサイ、	コンソメ	塩せんべい	たんぱく質 17.2 g
金	トマト バナナ	三温糖		えのきたけ、 カットわかめ		牛乳(80)	脂 質 5.4 g
$\smile$	青梗菜のスープ			73 71 70 70 7		脱脂粉乳	カルシウム 210 g
22							
~							
±							
$\smile$							
25	ごはん	米、 さといも(洗い)、	脱脂粉乳、米みそ、 薄揚げ、牛乳	はくさい、 にんじん、	かつおだし汁、 しょうゆ、みりん		エネルギー 428 kcal
~	赤魚の煮付け	三温糖	丹物(7、十七	たまねぎ、しょうが	C2 314 ( 07-970	ムーンライト	たんぱく質 20.6 g
火	里芋の煮っころがし					牛乳(80)	脂 質 8.2 g
$\smile$	白菜のみそ汁					脱脂粉乳	カルシウム 209 g
26	ごはん 麩のすまし汁	米、 蒸し切干しいも、	鶏もも肉、 脱脂粉乳、牛乳	ブロッコリー、 にんじん、	かつおだし汁、 しょうゆ、酒	中半月 牛乳(80)	エネルギー 555 kcal
$\overline{}$	鶏の唐揚げ	なたね油、	וויטוויטוויטוויטוויטוויטוויטוויטוויטווי	えのきたけ、	しような、石	干し芋	たんぱく質 22.7 g
水	ゆでブロッコリー	片栗粉、米粉、 焼ふ		バナナ(1/3)、 しょうが、にんにく		牛乳	脂 質 13.8 g
$\smile$	バナナ					脱脂粉乳	カルシウム 209 g
27	牛丼	米、三温糖、ロールパン	卵(だし巻き卵) 、牛肉、米みそ	りんご天然果汁、 パイン缶、	かつおだし汁、 みりん、しょうゆ	マンナビスケット 牛乳(80)	エネルギー 529 kcal
$\overline{}$	だしまき卵	1 777.5	C I MC MOT C	にんじん、	0)-9/0, 02 319	ロールパン	たんぱく質 19 g
木	パイン入りキャベツ			たまねぎ、 キャベツ、もやし、		りんごジュース	脂 質 16.2 g
$\smile$	もやしのみそ汁			しめじ、ねぎ			カルシウム 71 g
28	ごはん	米、じゃがいも、 ごま油	豚肉、脱脂粉乳、 ごま、牛乳	もも缶、たまねぎ、 もやし、にんじん、	カレールウ、 ケチャップ、	野菜せんべい 牛乳(80)	
	ポークカレー汁	<b>С</b> 5 /µ	C 50 1 Tb	カットわかめ	ウスターソース、		たんぱく質 16.8 g
	もやしとわかめのナムル				しょうゆ、 コンソメ	牛乳	脂 質 9.2 g
$\smile$	もも缶					脱脂粉乳	カルシウム 214 g
29							]
$\overline{}$							
±							
$\smile$							
	☆今月の1ヶ月平均栄養摂取量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	食塩(g)	備考
	以上児	502	20.2	13.4	234	1.7	給食+午後おやつ

- ※週1回、あごや歯に良いおやつの日、手作りおやつの日があります。
- ※3時のおやつの飲み物は、基本的に3歳未満児は牛乳・3歳以上児はスキムミルク(脱脂粉乳)です。
- ※栄養価について:3歳以上児の栄養価を表示してあります。

おたのしみべんとうの日

13日(木)