



たなばたメニュー

ひやしうどん
ほしポテト
パンバンジーサラダ
たなばたゼリー

今月の舟形町の食材

アスパラガス きゅうり
にら なす ピーマン
トマト マッシュルーム
ねぎ じゃがいも おこめ(はえぬき)

未満児組用

★エネルギー ○たんぱく質 △脂質 ◆塩分

曜日 日にち	月	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
献立		さけフライ きゅうりのナムル みそしる ミニゼリー	ぶたのしょうがやき なつやさいサラダ みそしる みかん	さばのみりんぼし ごもくひじき とりじる バナナ りす:チーズ	なつやさいカレー チンゲンサイととうふのスープ みかんゼリー	ちゅうかどんぶり みそしる ヨーグルト
	材料	鮭、小麦粉、パン粉、油、ソース きゅうり、もやし、人参、コン ごま油、里芋、ねぎ、油揚げ みそ、かつお節、ゼリー	豚肉、玉ねぎ、生姜、油、アスパ らガス、きゅうり、トマト、コン、ドレッシング 厚揚げ、えのき、にら、みそ かつお節、みかん缶	さば、醤油、みりん、砂糖 ひじき、油揚げ、しらたき、人参 油、大豆、鶏肉、大根、ねぎ ごぼう、かつお節、バナナ、チーズ	豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ なす、アスパラ、にんにく、生姜 ルウ、豆腐、玉ねぎ、えのき おろし、かつお節、ゼリー	豚肉、椎茸、人参、玉ねぎ キャベツ、もやし、にんにく、生姜 ごま油、中華だし、小松菜、片栗粉 鮭、みそ、かつお節、ヨーグルト
午前おやつ		ビスケット(乳児用)	スティックパン	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ		ハーベスト ぎゅうにゅう	アパマンせんべい ぎゅうにゅう	ぼりんこ(しお) ジョア	アンパンマンムース りす:シャーベット	おせんべい
栄養成分		★473 △15.9 ○18.4 ◆1.4	★493 △13.8 ○24.0 ◆1.4	★493 △18.6 ○20.3 ◆1.2	★483 △16.2 ○14.8 ◆1.3	
日にち	7	8	9	10	11	12
献立	★ たなばたおたのしみかい	かつおとこうやとうふのあげに すきこんぶいため みそしる バナナ	ミニオムレツ さといもとりにくのいため みそしる バナナ りす:メロン	とりのからあげ ひじきサラダ みそしる みかん	ドライカレー アスパラのちゅうかスープ フルーツヨーグルト	マーボーどんぶり みそしる チーズ
	材料	うどん、わかめ、なると、天かす ごま、めんつゆ、きゅうり、もやし 人参、鶏肉、ドレッシング、じゃが芋 油、ゼリー(バイン)	かつお、高野豆腐、片栗粉、油 砂糖、ごま、枝豆、すき昆布、白滝 さつま揚げ、いんげん、人参、玉ねぎ なす、みそ、かつお節、バナナ	卵、オリーブ、砂糖、油、アスパ らガス、鶏肉、人参、こんにゃく 椎茸、いんげん、豆腐、ねぎ わかめ、みそ、かつお節、バナナ、メロン	鶏肉、生姜、片栗粉、油、きゅうり ひじき、アスパラ、人参、ツナ、酢 コン、砂糖、ごま油、えのき、みそ 小松菜、玉ねぎ、かつお節、みかん缶	鶏肉、玉ねぎ、人参、大豆、わか め、枝豆、ルウ、ソース、アスパ らガス、オリーブ、椎茸、オリーブ、油 みかん、バイン、バナナ、ヨーグルト
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	ほしたべよ ぎゅうにゅう	ヨーグルト おせんべい	パンダクッキー ぎゅうにゅう	ソフトせんべい ぎゅうにゅう	バームクーヘン ぎゅうにゅう	クッキー
栄養成分	★493 △15.6 ○17.1 ◆1.6	★491 △11.4 ○22.3 ◆1.5	★460 △12.4 ○17.5 ◆1.3	★488 △14.6 ○21.3 ◆1.3	★498 △16.3 ○17.2 ◆1.2	
日にち	14	15	16	17	18	19
献立	にくだんご ビーフンいため みそしる チーズ	あかうおのみそやき ぶたのしょうがのしおだれいため すましじる バナナ	タンドリーチキン おかがあえ こめこめいりごもくじる みかん	★土曜日の昼の日メニュー さんまのかばやき かいそうサラダ みそしる ミニゼリー	ブルコギどんぶり ブロッコリーサラダ みそしる ヨーグルト	チキンカレー ちゅうかスープ ミニゼリー
	材料	豚肉、玉ねぎ、米粉、片栗粉、醤油 ビーフン、人参、椎茸、オリーブ にら、油、ごま油、油揚げ、えのき キャベツ、みそ、かつお節、ナズ	赤魚、みそ、砂糖、豚肉 アスパラ、人参、生姜、にんにく 玉ねぎ、ごま油、なると、ねぎ 小松菜、かつお節、バナナ	鶏肉、ヨーグルト、カレー粉、アスパ らガス、にんにく、小松菜、もやし、人参 ちくわ、かつお節、米粉、鶏肉 ごぼう、油揚げ、ねぎ、みかん缶	さんま、片栗粉、油、砂糖、ごま きゅうり、もやし、人参、わかめ 鶏肉、ドレッシング、なす、玉ねぎ しめじ、みそ、かつお節、ゼリー	豚肉、砂糖、玉ねぎ、人参、いんげん もやし、ごま、みそ、片栗粉、油 アスパラ、きゅうり、ツナ、ドレッシング 豆腐、ほうれん草、かつお節、ヨーグルト
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	くだもの	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	あじしらべ ぎゅうにゅう	どうぶつビスケット ぎゅうにゅう	ぼたぼたやき ぎゅうにゅう	ミルククッキー ぎゅうにゅう	スティックパン ぎゅうにゅう	おせんべい
栄養成分	★464 △12.4 ○18.4 ◆1.5	★476 △14.3 ○21.9 ◆1.5	★474 △11.1 ○17.1 ◆1.3	★455 △15.4 ○17.9 ◆1.3	★462 △11.7 ○23.0 ◆1.4	
日にち	21	22	23	24	25	26
献立	うみのひ	ポテトオムレツ ちくぜんに みそしる ミニゼリー	さばのカレーやき うのはないり みそしる バナナ	★たんじょうかいメニュー 	ツナとチーズのカレー なつやさいスープ すいか	きつねどんぶり みそしる りんごゼリー
		材料	卵、じゃが芋、玉ねぎ、チーズ、オリーブ アスパラ、鶏肉、こんにゃく、蓮根 ごぼう、人参、いんげん、椎茸、厚揚げ えのき、にら、みそ、かつお節、ゼリー	さば、トマト、砂糖、カレー粉、おから 玉ねぎ、人参、椎茸、ごぼう、油揚げ ねぎ、油、大根、なめこ、わかめ 鶏肉、みそ、かつお節、バナナ	中華麺、油、きゅうり、もやし わかめ、鶏肉、卵、めんつゆ 餃子(豚肉、小麦粉、キャベツ、玉ねぎ にら、みかん、バイン、椎茸、オリーブ、生姜、 トマト、オリーブ、ソース)	ツナ、チーズ、大豆、人参、じゃが芋 生姜、にんにく、油、ルウ、ソース 玉ねぎ、アスパラ、オリーブ、アスパ らガス、オリーブ、オリーブ、オリーブ
午前おやつ		ビスケット(乳児用)	ヨーグルト	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ		ホットケーキ ぎゅうにゅう	かぶきあげせんべい ぎゅうにゅう	シフォンケーキ(園公社手作り) りす:オムレツ ぎゅうにゅう	バナナケーキ りす:シャーベット	クッキー
栄養成分		★486 △18.1 ○20.0 ◆1.3	★458 △12.5 ○20.5 ◆1.4	★471 △15.5 ○18.6 ◆1.6	★492 △14.5 ○14.8 ◆1.5	
日にち	28	29	30	31	たんじょうかいメニュー ひやしちゅうか あげぎょうざ フルーツポンチ おぎんちゃ 	
献立	さばみそに やさしいため はるさめスープ バナナ	ぶたのバーベキューいため いそあえ みそしる オレンジ	たらのごまみそやき じゃがいものカレーソテー すましじる ミニゼリー	ハンバーグ きりぼしだいこん みそけんちんじる みかん		
材料	さば、みそ、砂糖、酢、人参 もやし、豚肉、玉ねぎ、にら、コン 椎茸、ねぎ、春雨、なると 中華だし、バナナ	豚肉、玉ねぎ、にんにく、りんご 砂糖、アスパラ、もやし、人参、青のり かつお節、なす、玉ねぎ、油あげ みそ、オレンジ	たら、ごま、みそ、砂糖、じゃが芋 玉ねぎ、人参、オリーブ、ピーマン 油、オリーブ、カレー粉、バナナ、三つ葉 えのき、豆腐、かつお節、ゼリー	豚肉、牛肉、玉ねぎ、砂糖、ソース アスパラ、切干大根、ちくわ、人参 白滝、枝豆、油、油揚げ、ごぼう 里芋、椎茸、ねぎ、みそ、みかん缶		
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)		
おやつ	えびせんべい ぎゅうにゅう	ビスコ ぎゅうにゅう	しおせんべい(新潟仕込み) ぎゅうにゅう	みかんゼリー ★てづくりおやつ		
栄養成分	★491 △14.5 ○16.0 ◆1.5	★490 △13.3 ○24.5 ◆1.5	★488 △10.3 ○19.4 ◆1.5	★468 △17.5 ○18.6 ◆1.3		
備考	*ひよこ・あひる・りす組は完全給食でご飯はいりません。スプーン、フォークを毎日洗って清潔にし、持たせて下さい。 *栄養価の表示は、昼食+おやつ(2回分)の表記になっています。 *午前・午後2回のおやつでは、月齢に応じて内容は変更になる場合があります。 また、午前のおやつの際は、月齢や体調に応じて牛乳(麦茶の場合あり)をおやつと一緒に提供します。 *業者の都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。食物アレルギーにはその都度対応いたします。					