

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

	月	火	水	木	金	土	日
	2024年9月2日(月)	2024年9月3日(火)	2024年9月4日(水)	2024年9月5日(木)	2024年9月6日(金)	2024年9月7日(土)	2024年9月8日(日)
幼児ネコ	■うすあじハンバーグ ■ナポリタン スパゲティ 10g 玉葱 10g マッシュルーム 5g ベーコン 5g グリーンピース 3g 油 2g さとう 0.2g トマトケチャップ 8g ■ブロッコリーあんかけ ブロッコリー 28g 人参 10g ツナフレーク 8g かつおだし 2g 濃口醤油 0.5g さとう 0.5g 片栗粉 2g ■ごはん 米 55g	■さんまおかか煮 ■塩麴炒め インゲン 20g 豚肉ももスライス 25g えのきだけ 8g にんじん 3g さとう 0.1g 濃口醤油 0.1g 塩麴 3g 油 2g ■さつまいも甘煮 さつまいも 35g さとう 0.1g ■ごはん 米 55g	■さばみそ煮 さば切身 1切 土生姜 1g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 1g 赤みそ業務 0.5g ■高野豆腐含め煮 高野豆腐 8g にんじん 8g きぬさや 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g ■チンゲン菜煮浸し チンゲン菜 15g 赤パプリカスライス 10g 豚肉ももスライス 20g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■チキン照り焼き ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 15g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 2g ■インゲンの生姜炒め インゲン 25g 玉葱 5g 豚肉ももスライス 10g 油 2g しょうが 0.3g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■麻婆豆腐 豚ミンチ 35g にんじん 18g 筍 5g 赤みそ業務 0.2g にんにく 0.2g しょうが 0.2g さとう 2g 濃口醤油 2g 片栗粉 5g 青ねぎ 5g 豆腐 40g ■ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■なすのおろし煮 茄子 2/6本 大根おろし 20g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚 2こ 油 3g ■アスパラと葉大根のソテー グリーンアスパラ 20g 葉だいこん 10g 油 2g 濃口醤油 0.5g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g	
	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, 大豆, 豚肉	小麦, さば, 大豆, 豚肉	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, さば, 大豆, 豚肉	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	
	エネルギー 400 たんぱく質 14.2 脂質 9.2 食塩 0.8	エネルギー 415 たんぱく質 15.8 脂質 11 食塩 0.5	エネルギー 406 たんぱく質 22.8 脂質 11.3 食塩 0.9	エネルギー 419 たんぱく質 18.3 脂質 12.5 食塩 0.9	エネルギー 403 たんぱく質 14.3 脂質 9.1 食塩 0.6	エネルギー 389 たんぱく質 13 脂質 11.1 食塩 0.9	
おやつ	雪の宿	りんごゼリー	マリー	ぼたぼた焼き	源氏パイ	きなこ餅せんべい	

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

	月	火	水	木	金	土	日	
	2024年9月9日(月)	2024年9月10日(火)	2024年9月11日(水)	2024年9月12日(木)	2024年9月13日(金)	2024年9月14日(土)	2024年9月15日(日)	
幼児ネコ	■かつおカツ カツオフライ 1こ 油 4g ■あらめの炊いたん あらめ 2g 油揚 10g にんじん 10g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g ■小松菜のおかか煮 小松菜 35g 花粉 0.5g かつおだし 5g 砂糖 2g 濃口醤油 2g ■ごはん 米 55g	■牛肉しぐれ煮 牛肉 35g こんにやく 8g 玉葱 8g インゲン 8g にんじん 15g しょうが 1g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g ■磯辺揚 ちくわ磯辺天ぷら 1こ 油 3g ■南瓜含め煮 南瓜 35g かつおだし 6g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■鮭の照煮 鮭切身 40g かつおだし 1g さとう 1g 片栗粉 0.3g 濃口醤油 2g ■大根のそぼろ煮 大根 35g インゲン 3g にんじん 3g 鶏ミンチ(もも) 13g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g 片栗粉 2g ■ほうれん草炒め ほうれん草 25g コーン 5g 油 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■にしん照り煮 にしん照り煮 1切 ■茄子の煮つけ 揚げ茄子 30g にんじん 10g 油揚 8g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g きぬさや 3g ■和風肉団子 ごはん 55g 米 55g	■鶏肉の天ぷら 鶏天ぷら 2こ 油 4g ■水菜煮付け 水菜 30g にんじん 13g 豚肉ももスライス 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g ■ひじきギョーザ ごはん 55g 米 55g	■かぼちゃ挽肉フライ 南瓜挽肉フライ 1こ 油 4g ■チャンプル にんじん 10g ツナフレーク 15g ピーマン 8g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 2g ■ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｽｰﾌﾟ煮 ブロッコリー 25g コーン 3g コンソメ 0.4g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g		
	小麦, さば, 大豆	小麦, 牛肉, さば, 大豆	小麦, さけ, さば, 大豆, 鶏肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご		
	エネルギー 361 たんぱく質 13.2 脂質 6.9 食塩 1	エネルギー 373 たんぱく質 15.6 脂質 7.4 食塩 0.9	エネルギー 334 たんぱく質 18.8 脂質 5.4 食塩 1.1	エネルギー 386 たんぱく質 13.8 脂質 11.2 食塩 0.8	エネルギー 399 たんぱく質 13.5 脂質 10.9 食塩 0.9	エネルギー 354 たんぱく質 10.1 脂質 8.8 食塩 0.6		
おやつ	マリー	きなこ餅せんべい	雪の宿	バナナケーキ	ぼたぼた焼き	源氏パイ		

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

	月	火	水	木	金	土	日
	2024年9月16日(月)	2024年9月17日(火)	2024年9月18日(水)	2024年9月19日(木)	2024年9月20日(金)	2024年9月21日(土)	2024年9月22日(日)
幼児ネコ		■さんまおかか煮 ■塩麴炒め インゲン 20g 豚肉ももスライス 25g えのきだけ 8g にんじん 3g さとう 0.1g 濃口醤油 0.1g 塩麴 3g 油 2g ■さつまいも甘煮 さつまいも 35g さとう 0.1g ■ごはん 米 55g	■さばみそ煮 さば切身 1切 土生姜 1g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 1g 赤みそ業務 0.5g ■高野豆腐含め煮 高野豆腐 8g にんじん 8g きぬさや 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g ■チンゲン菜煮浸し チンゲン菜 15g 赤パプリカスライス 10g 豚肉ももスライス 20g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■チキン照り焼き ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 15g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 2g ■インゲンの生姜炒め インゲン 25g 玉葱 5g 豚肉ももスライス 10g 油 2g しょうが 0.3g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■麻婆豆腐 豚ミンチ 35g にんじん 18g 筍 5g 赤みそ業務 0.2g にんにく 0.2g しょうが 0.2g さとう 2g 濃口醤油 2g 片栗粉 5g 青ねぎ 5g 豆腐 40g ■ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■なすのおろし煮 茄子 2/6本 大根おろし 20g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚 2こ 油 3g ■アスパラと葉大根のソテー グリーンアスパラ 20g 葉だいこん 10g 油 2g 濃口醤油 0.5g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g	
		小麦,大豆,豚肉	小麦,さば,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉	小麦,さば,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,ごま	
		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	
		415 15.8 11 0.5	406 22.8 11.3 0.9	419 18.3 12.5 0.9	403 14.3 9.1 0.6	389 13 11.1 0.9	
おやつ		お月見ゼリー	マリー	ぼたぼた焼き	源氏パイ	きなこ餅せんべい	

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

	月	火	水	木	金	土	日	
	2024年9月23日(月)	2024年9月24日(火)	2024年9月25日(水)	2024年9月26日(木)	2024年9月27日(金)	2024年9月28日(土)	2024年9月29日(日)	
幼児ネコ		■牛肉しぐれ煮 牛肉 35g こんにゃく 8g 玉葱 8g インゲン 8g にんじん 15g しょうが 1g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g ■磯辺揚 ちくわ磯辺天ぷら 1こ 油 3g ■南瓜含め煮 南瓜 35g かつおだし 6g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■鮭の照煮 鮭切身 40g かつおだし 1g さとう 1g 片栗粉 0.3g 濃口醤油 2g ■大根のそぼろ煮 大根 35g インゲン 3g にんじん 3g 鶏ミンチ(もも) 13g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g 片栗粉 2g ■ほうれん草炒め ほうれん草 25g コーン 5g 油 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■にしん照り煮 にしん照り煮 1切 ■茄子の煮つけ 揚げ茄子 30g にんじん 10g 油揚 8g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g きぬさや 3g 和風肉団子 ■ごはん 米 55g	■鶏肉の天ぷら 鶏天ぷら 2こ 油 4g ■水菜煮付け 水菜 30g にんじん 13g 豚肉ももスライス 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g ■ひじきギョーザ ■ごはん 米 55g	■かぼちゃ挽肉フライ 南瓜挽肉フライ 1こ 油 4g ■チャンプル にんじん 10g ツナフレーク 15g ピーマン 8g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 2g ■ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｽｰﾌﾟ 煮 ブロッコリー 25g コーン 3g コンソメ 0.4g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g		
		小麦, 牛肉, さば, 大豆	小麦, さけ, さば, 大豆, 鶏肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご		
		エネルギー 373 たんぱく質 15.6 脂質 7.4 食塩 0.9	エネルギー 334 たんぱく質 18.8 脂質 5.4 食塩 1.1	エネルギー 386 たんぱく質 13.8 脂質 11.2 食塩 0.8	エネルギー 399 たんぱく質 13.5 脂質 10.9 食塩 0.9	エネルギー 354 たんぱく質 10.1 脂質 8.8 食塩 0.6		
おやつ		きなこ餅せんべい	雪の宿	バナナケーキ	ぼたぼた焼き	源氏パイ		

献立表

(園児給食－幼児ネコ)

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
-------	-------	----	----

クッキングキョートー園児給食

		月	火	水	木	金	土	日
		2024年9月30日(月)						
幼児ネコ		■うすあじハンバーグ						
		■ナポリタン						
		スパゲティ 10g						
		玉葱 10g						
		マッシュルーム 5g						
		ベーコン 5g						
		グリーンピース 3g						
		油 2g						
		さとう 0.2g						
		トマトケチャップ 8g						
	■ブロッコリーあんかけ							
	ブロッコリー 28g							
	人参 10g							
	ツナフレーク 8g							
	かつおだし 2g							
	濃口醤油 0.5g							
	さとう 0.5g							
	片栗粉 2g							
	■ごはん							
	米 55g							
	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉							
	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩							
	400   14.2   9.2   0.8							
おやつ		雪の宿						