

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

	金	土	月	火	水	木		
	2024年11月1日(金)	2024年11月2日(土)	2024年11月4日(月)	2024年11月5日(火)	2024年11月6日(水)	2024年11月7日(木)		
幼児ネコ	■ヒレカツ ヒレカツ 1こ 油 4g ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 1g ■スープ煮 水菜 25g コーン 5g コンソメ 0.3g 濃口醤油 0.3g さとう 0.3g ■ごはん 米 55g	■かつおカツ カツオフライ 1こ 油 4g ■チンジャオロース 豚肉ももスライス 15g ピーマン 15g 赤パプリカスライス 10g にんじん 10g しょうが 0.5g さとう 2g 濃口醤油 2g 赤味噌 1g 油 2g ■さつま芋甘露煮 ■ごはん 米 55g		■八宝菜 豚肉ももスライス 35g 太もやし1kg 10g 白菜 25g 椎茸 0.5g にんじん 5g 油 1g 中華スープの素 0.3g ガラスープ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g ■ひじきギョーザ ■アスパラとベーコンのソテー グリーンアスパラ 25g 印南 カットベーコン 5g 塩 0.1g 油 1g ■ごはん 米 55g	■牛丼 牛肉 35g 玉葱 30g 土生姜 0.5g にんじん 13g きぬさや 3g 濃口醤油 2g さとう 2g 油 2g かつおだし 2g ■春雨酢の物 緑豆春雨 4g 胡瓜 3g 椎茸 0.2g 穀物酢 3g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■骨なしまず塩焼 ■れんこん金平 れんこん 28g 大豆ミート 3g 三色ピーマン 8g さとう 1g 濃口醤油 2g 油 0.8g ■キャベツポルトマト煮 キャベツボール 1こ ケチャップ 5g ホールトマト 5g さとう 0.5g ■ごはん 米 55g		
	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, 大豆, 豚肉		小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 牛肉, さば, 大豆	小麦, さけ, 大豆, 鶏肉		
	エネルギー 363 たんぱく質 12.8 脂質 9 食塩 0.8	エネルギー 422 たんぱく質 14.1 脂質 9 食塩 0.7		エネルギー 403 たんぱく質 15.5 脂質 11.2 食塩 1.1	エネルギー 304 たんぱく質 11.7 脂質 4.2 食塩 0.3	エネルギー 319 たんぱく質 15.3 脂質 4.4 食塩 1.3		
おやつ	かぼちゃプリン	雪の宿		さつまいもタルト	バナナ	きなこ餅せんべい	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナのいずれかです。	

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

	金	土	月	火	水	木																		
	2024年11月8日(金)	2024年11月9日(土)	2024年11月11日(月)	2024年11月12日(火)	2024年11月13日(水)	2024年11月14日(木)																		
幼児ネコ	■豚のりんごソース煮 豚肉ももスライス 40g みじん切り玉葱 20g りんご 10g しょうが 0.5g しめじ 8g にんじん 8g 緑ピーマン 5g 赤みそ業務 1g さとう 2g うす口醤油 2g ■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1こ 油 4g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 30g コーン 5g 油 1g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g 小麦,大豆,豚肉,りんご	■あじみりん焼 ■キャベツと葉大根の酢物 キャベツ 20g 葉だいこん 15g さとう 2g 穀物酢 1g 濃口醤油 1g ■きんぴら肉団子 ■ごはん 米 55g 小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ごま	■肉じゃが 牛肉 25g じゃが芋 30g 玉葱 10g にんじん 10g グリーンピース 3g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 3g ■豆腐ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 30g 刻み揚げ 1kg 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g 小麦,豚肉,牛肉,さば,大豆	■いわし紀州煮 ■ひじき炒煮 芽ひじき 2g 油揚 5g にんじん 5g インゲン 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■さつまいも天ぷら さつまいも 25g 薄力粉(1等) 5g 油 4g ■ごはん 米 55g 小麦,さば,大豆	■カレーシチュー 豚肉ももスライス 35g じゃが芋 30g 玉葱 25g にんじん 10g グリーンピース 3g カレールウ 10g ■ブロッコリーツナ煮 ブロッコリー 30g ツナフレーク 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g 小麦,さば,大豆,豚肉,りんご,バナナ	■さばの塩こうじ焼 さば切身 骨取 1切 塩麹 3g かつおだし 1g 濃口醤油 0.5g さとう 0.5g 油 0.8g ■小松菜煮付け 小松菜 30g 太もやし1kg 5g にんじん 5g 油揚 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■南瓜サラダ 南瓜 30g ミックスベジタブル 1kg 5g エッグゲアマヨネーズ 3g ■ごはん 米 55g 小麦,さば,大豆,りんご																		
	エネルギー 412	たんぱく質 15	脂質 11.3	食塩 0.8	エネルギー 353	たんぱく質 16.4	脂質 7.9	食塩 0.7	エネルギー 412	たんぱく質 15.7	脂質 10.4	食塩 1.1	エネルギー 408	たんぱく質 14.7	脂質 9.8	食塩 1.1	エネルギー 360	たんぱく質 14.3	脂質 7.4	食塩 0.8	エネルギー 390	たんぱく質 12.5	脂質 14.8	食塩 0.6
おやつ	雪の宿	ぼたぼた焼き	マリー	源氏パイ	バナナ	ぼたぼた焼き	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナのいずれかです。																	

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

	金	土	月	火	水	木		
	2024年11月15日(金)	2024年11月16日(土)	2024年11月18日(月)	2024年11月19日(火)	2024年11月20日(水)	2024年11月21日(木)		
幼児ネコ	■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚げ 2こ 油 5g ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 1g ■スープ煮 水菜 25g コーン 5g コンソメ 0.3g 濃口醤油 0.3g さとう 0.3g ■ごはん 米 55g	■かつおカツ カツオフライ 1こ 油 4g ■チンジャオロース 豚肉ももスライス 15g ピーマン 15g 赤パプリカスライス 10g にんじん 10g しょうが 0.5g さとう 2g 濃口醤油 2g 赤味噌 1g 油 2g ■さつま芋甘露煮 ■ごはん 米 55g	■白身魚フライ 白身魚フライ 1こ 油 4g ■南瓜鶏そぼろあんかけ 南瓜 40g 鶏ミンチ 10g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 2g グリーンピース 3g 片栗粉 1g ■牛肉とブロッコリーの生薬炒め 牛肉 8g ブロッコリー 20g にんじん 5g 油 0.5g しょうが 0.3g 濃口醤油 0.5g ■ごはん 米 55g	■八宝菜 豚肉ももスライス 35g 太もやし1kg 10g 白菜 25g 椎茸 0.5g にんじん 5g 油 1g 中華スープの素 0.3g ガラスープ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g ■ひじきギョーザ ■アスパラとベーコンのソテー グリーンアスパラ 25g 印南 カットベーコン 5g 塩 0.1g 油 1g ■ごはん 米 55g	■牛丼 牛肉 35g 玉葱 30g 土生姜 0.5g にんじん 13g きぬさや 3g 濃口醤油 2g さとう 2g 油 2g かつおだし 2g ■春雨酢の物 緑豆春雨 4g 胡瓜 3g 椎茸 0.2g 穀物酢 3g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■骨なします塩焼 ■れんこん金平 れんこん 28g 大豆ミート 3g 三色ピーマン 8g さとう 1g 濃口醤油 2g 油 0.8g ■キャベツポールのトマト煮 キャベツポールの 1こ ケチャップ 5g ホールトマト 5g さとう 0.5g ■ごはん 米 55g		
	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, 大豆, 豚肉	小麦, 牛肉, さば, 大豆, 鶏肉	小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 牛肉, さば, 大豆	小麦, さけ, 大豆, 鶏肉		
	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	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩		
	363 12.8 9 0.8	422 14.1 9 0.7	362 13.8 7.5 0.8	403 15.5 11.2 1.1	304 11.7 4.2 0.3	319 15.3 4.4 1.3		
おやつ	かぼちゃプリン	雪の宿	源氏パイ たんぼぼ、にじ2組は 焼き芋です。	さつまいもタルト つくし、にじ3組は 焼き芋です。	バナナ	きなこ餅せんべい ばら、にじ1組は 焼き芋です。	つくし組はハイハイ ン、ウエハース、ビス ケット、バナナのいず れかです。	

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

	金	土	月	火	水	木	
	2024年11月22日(金)	2024年11月23日(土)	2024年11月25日(月)	2024年11月26日(火)	2024年11月27日(水)	2024年11月28日(木)	
幼児ネコ	■豚のりんごソース煮 豚肉ももスライス 40g みじん切り玉葱 20g りんご 10g しょうが 0.5g しめじ 8g にんじん 8g 緑ピーマン 5g 赤みそ業務 1g さとう 2g うす口醤油 2g ■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1こ 油 4g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 30g コーン 5g 油 1g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g		■肉じゃが 牛肉 25g じゃが芋 30g 玉葱 10g にんじん 10g グリーンピース 3g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 3g ■豆腐ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■チンゲン菜とあけの煮物 チンゲン菜 30g 刻み揚げ 1kg 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■いわし紀州煮 ■ひじき炒煮 芽ひじき 2g 油揚 5g にんじん 5g インゲン 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■さつまいも天ぷら さつまいも 25g 薄力粉(1等) 5g 油 4g ■ごはん 米 55g	■カレーシチュー 豚肉ももスライス 35g じゃが芋 30g 玉葱 25g にんじん 10g グリーンピース 3g カレールウ 10g ■ブロッコリーツナ煮 ブロッコリー 30g ツナフレーク 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■さばの塩こうじ焼 さば切身 骨取 1切 塩麹 3g かつおだし 1g 濃口醤油 0.5g さとう 0.5g 油 0.8g ■小松菜煮付け 小松菜 30g 太もやし1kg 5g にんじん 5g 油揚 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■南瓜サラダ 南瓜 30g ミックスベジタブル 1kg 5g エッグゲアマヨネーズ 3g ■ごはん 米 55g	
	小麦,大豆,豚肉,りんご		小麦,豚肉,牛肉,さば,大豆	小麦,さば,大豆	小麦,さば,大豆,豚肉,りんご,バナナ	小麦,さば,大豆,りんご	
	エネルギー 412   たんぱく質 15   脂質 11.3   食塩 0.8		エネルギー 412   たんぱく質 15.7   脂質 10.4   食塩 1.1	エネルギー 408   たんぱく質 14.7   脂質 9.8   食塩 1.1	エネルギー 360   たんぱく質 14.3   脂質 7.4   食塩 0.8	エネルギー 390   たんぱく質 12.5   脂質 14.8   食塩 0.6	
おやつ	雪の宿		マリー	源氏パイ	バナナ	ぼたぼた焼き	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナのいずれかです。

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

	金	土	日	月	火	水	木															
	2024年11月29日(金)	2024年11月30日(土)																				
幼児ネコ	■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚げ 2こ 油 5g ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 1g ■スープ煮 水菜 25g コーン 5g コンソメ 0.3g 濃口醤油 0.3g さとう 0.3g ■ごはん 米 55g 小麦,大豆,鶏肉,豚肉	■かつおカツ カツオフライ 1こ 油 4g ■チンジャオロース 豚肉ももスライス 15g ピーマン 15g 赤パプリカスライス 10g にんじん 10g しょうが 0.5g さとう 2g 濃口醤油 2g 赤味噌 1g 油 2g ■さつま芋甘露煮 ■ごはん 米 55g 小麦,大豆,豚肉																				
	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>363</td> <td>12.8</td> <td>9</td> <td>0.8</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	363	12.8	9	0.8	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>422</td> <td>14.1</td> <td>9</td> <td>0.7</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	422	14.1	9	0.7				
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																			
363	12.8	9	0.8																			
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																			
422	14.1	9	0.7																			
おやつ	かぼちゃプリン	雪の宿					つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナのいずれかです。															