

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

	土	月	火	水	木	金		
	2025年1月4日(土)	2025年1月6日(月)	2025年1月7日(火)	2025年1月8日(水)	2025年1月9日(木)	2025年1月10日(金)		
幼児ネコ	<p>■ほっけ塩焼</p> <p>■れんこん金平</p> <p>蓮根スライス 25g</p> <p>にんじん 10g</p> <p>さとう 1g</p> <p>濃口醤油 1g</p> <p>油 0.5g</p> <p>■黒豆</p> <p>黒豆 10g</p> <p>■ほうれんそうソテー</p> <p>ほうれん草 30g</p> <p>コーン 3g</p> <p>油 0.5g</p> <p>塩 0.1g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 55g</p>	<p>■エビフライ</p> <p>えびフライ 1こ</p> <p>油 2g</p> <p>■ポークビーンズ</p> <p>豚肉ももスライス 20g</p> <p>にんじん 8g</p> <p>じゃが芋 20g</p> <p>大豆水煮 10g</p> <p>ケチャップ 5g</p> <p>さとう 0.5g</p> <p>コンソメ 0.5g</p> <p>■ブロッコリーのおろしあえ</p> <p>ブロッコリー 25g</p> <p>油揚 8g</p> <p>大根おろし 10g</p> <p>かつおだし 2g</p> <p>濃口醤油 1g</p> <p>しょうが 0.5g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 55g</p>	<p>■ビーフシチュー</p> <p>牛肉 25g</p> <p>じゃが芋 30g</p> <p>玉葱 30g</p> <p>にんじん 10g</p> <p>マッシュルーム 3g</p> <p>ビーフルウ 8g</p> <p>■サラダ</p> <p>キャベツ 25g</p> <p>にんじん 10g</p> <p>ポークハム短冊 5g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 55g</p>	<p>■赤魚西京焼</p> <p>■南瓜含め煮</p> <p>南瓜 30g</p> <p>かつおだし 2g</p> <p>さとう 1g</p> <p>濃口醤油 1g</p> <p>グリーンピース 3g</p> <p>■白菜含め煮</p> <p>白菜 30g</p> <p>太もやし1kg 5g</p> <p>にんじん 5g</p> <p>油揚 8g</p> <p>かつおだし 2g</p> <p>さとう 1g</p> <p>濃口醤油 1g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 55g</p>	<p>■すき焼き風煮</p> <p>牛肉 20g</p> <p>焼豆腐 20g</p> <p>玉葱 15g</p> <p>水菜 15g</p> <p>にんじん 5g</p> <p>かつおだし 2g</p> <p>さとう 2g</p> <p>濃口醤油 3g</p> <p>■コーン焼売</p> <p>■さつま芋も甘煮</p> <p>さつま芋 30g</p> <p>さとう 0.1g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 55g</p>			
		小麦,大豆	小麦,えび,さば,大豆,鶏肉,豚肉	乳,小麦,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン	小麦,さば,大豆	小麦,牛肉,さば,大豆,豚肉		
		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		
		323 13.1 5 1.3	371 15.7 8.6 0.7	316 11.9 3.3 1.2	307 14.6 3.6 0.5	362 12.6 5.2 0.8		
おやつ	マリー	ぼたぼた焼き	みかん	黒ごまプリン	バナナ	源氏パイ	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナ、みかんのいずれかです。	

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

	土	月	火	水	木	金		
	2025年1月11日(土)	2025年1月13日(月)	2025年1月14日(火)	2025年1月15日(水)	2025年1月16日(木)	2025年1月17日(金)		
幼児ネコ	■ヒレカツ ヒレカツ 40g 油 4g ■野菜のコンソメ煮 キャベツ 25g 玉葱 8g ベーコン 5g にんじん 5g コンソメ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 0.5g ■ひじきギョーザ ■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 2g 赤みそ業務 0.5g ■千切大根含め煮 切干大根 4g にんじん 5g 油揚 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■インゲンの生姜炒め インゲン 20g 玉葱 5g 豚肉ももスライス 8g 油 0.5g しょうが 0.3g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■カレーシチュー 鶏肉 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 ■太もやし1kg ■豆苗 ■ツナフレーク ■青じそノオイルドレッシング ■ごはん 米 55g	■ホイコーロー 豚肉ももスライス 25g キャベツ 25g 緑ピーマン 5g にんじん 5g 油 0.5g さとう 2g 赤みそ業務 2g 濃口醤油 1g ■五目揚げ豆腐 五目揚豆腐 2こ 油 4g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 30g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■鶏の竜田揚げ 鶏肉もも 2こ 塩 0.1g しょうが 0.5g 濃口醤油 2g 片栗粉 5g 油 5g ■じゃが玉煮 じゃが芋 25g 玉葱 10g 豚ミンチ 5g にんじん 5g むき枝豆 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■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 3g 塩 0.1g 油 0.5g ■ごはん 米 55g		
	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,ごま		小麦,さば,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン,バナナ	小麦,さけ,さば,大豆,豚肉	小麦,さば,大豆,鶏肉,豚肉		
	エネルギー 364 たんぱく質 12.1 脂質 9.6 食塩 0.8		エネルギー 385 たんぱく質 18.9 脂質 8.9 食塩 0.8	エネルギー 384 たんぱく質 13.7 脂質 10.4 食塩 1	エネルギー 429 たんぱく質 13.8 脂質 16.6 食塩 1	エネルギー 458 たんぱく質 16.7 脂質 19 食塩 0.7		
おやつ	きなこ餅せんべい		雪の宿	バナナ	ぼたぼた焼き	みかん	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナ、みかんのいずれかです。	

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

	土	月	火	水	木	金	
	2025年1月18日(土)	2025年1月20日(月)	2025年1月21日(火)	2025年1月22日(水)	2025年1月23日(木)	2025年1月24日(金)	
幼児ネコ	■いわし紀州煮 ■さつまいも天ぷら さつまいも 35g 薄力粉(1等) 5g 油 4g ■人参チャンプル にんじん 25g ツナフレーク 5g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.2g 濃口醤油 0.2g 油 0.5g ■ごはん 米 55g	■ほっけ塩焼 ■れんこん金平 蓮根スライス 25g にんじん 10g さとう 1g 濃口醤油 1g 油 0.5g ■黒豆 黒豆 10g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 30g コーン 3g 油 0.5g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g	■エビフライ えびフライ 1こ 油 2g ■ポークビーンズ 豚肉ももスライス 20g にんじん 8g じゃが芋 20g 大豆水煮 10g ケチャップ 5g さとう 0.5g コンソメ 0.5g ■ブロッコリーのおろしあえ ブロッコリー 25g 油揚 8g 大根おろし 10g かつおだし 2g 濃口醤油 1g しょうが 0.5g ■ごはん 米 55g	■ビーフシチュー 牛肉 25g じゃが芋 30g 玉葱 30g にんじん 10g マッシュルーム 3g ビーフルウ 8g ■サラダ キャベツ 25g にんじん 10g ポークハム短冊 5g ■ごはん 米 55g	■赤魚西京焼 ■南瓜含め煮 南瓜 30g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g グリーンピース 3g ■白菜含め煮 白菜 30g 太もやし1kg 5g にんじん 5g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■すき焼き風煮 牛肉 20g 焼豆腐 20g 玉葱 15g 水菜 15g にんじん 5g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 3g ■コーン焼売 さつまいも甘煮 30g さとう 0.1g ■ごはん 米 55g	
	小麦,大豆	小麦,大豆	小麦,えび,さば,大豆,鶏肉,豚肉	乳,小麦,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン	小麦,さば,大豆	小麦,牛肉,さば,大豆,豚肉	
	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	
	409 14.7 8.6 1	323 13.1 5 1.3	371 15.7 8.6 0.7	316 11.9 3.3 1.2	307 14.6 3.6 0.5	362 12.6 5.2 0.8	
おやつ	源氏パイ	ぼたぼた焼き	みかん	プリン	バナナ	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、みかんのいずれかです。

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

	土 2025年1月25日(土)	月 2025年1月27日(月)	火 2025年1月28日(火)	水 2025年1月29日(水)	木 2025年1月30日(木)	金 2025年1月31日(金)		
幼児ネコ	■ヒレカツ ヒレカツ 40g 油 4g ■野菜のコンソメ煮 キャベツ 25g 玉葱 8g ベーコン 5g にんじん 5g コンソメ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 0.5g ■ひじきギョーザ ■ごはん 米 55g	■筑前煮 鶏肉 30g ごぼうダイスカット 15g こんにやく 8g にんじん 8g しめじ 5g きぬさや 3g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 3g ■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 ■肉団子のもち米蒸し ■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 2g 赤みそ業務 0.5g ■千切大根含め煮 切干大根 4g にんじん 5g 油揚 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■インゲンの生姜炒め インゲン 20g 玉葱 5g 豚肉ももスライス 8g 油 0.5g しょうが 0.3g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■カレーシチュー 鶏肉 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 ■太もやし1kg ■豆苗 ■ツナフレーク ■青じそノオイルドレッシング ■ごはん 米 55g	■ホイコーロー 豚肉ももスライス 25g キャベツ 25g 緑ピーマン 5g にんじん 5g 油 0.5g さとう 2g 赤みそ業務 2g 濃口醤油 1g ■五目揚げ豆腐 五目揚げ豆腐 2こ 油 4g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 30g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g	■鶏の竜田揚げ 鶏肉もも 2こ 塩 0.1g しょうが 0.5g 濃口醤油 2g 片栗粉 5g 油 5g ■じゃが玉煮 じゃが芋 25g 玉葱 10g 豚ミンチ 5g にんじん 5g むき枝豆 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■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 3g 塩 0.1g 油 0.5g ■ごはん 米 55g		
	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,ごま	小麦,さば,大豆,鶏肉,豚肉,ごま	小麦,さば,大豆,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン,バナナ	小麦,さけ,さば,大豆,豚肉	小麦,さば,大豆,鶏肉,豚肉		
	エネルギー 364 たんぱく質 12.1 脂質 9.6 食塩 0.8	エネルギー 382 たんぱく質 13.2 脂質 10.3 食塩 0.8	エネルギー 385 たんぱく質 18.9 脂質 8.9 食塩 0.8	エネルギー 384 たんぱく質 13.7 脂質 10.4 食塩 1	エネルギー 429 たんぱく質 13.8 脂質 16.6 食塩 1	エネルギー 458 たんぱく質 16.7 脂質 19 食塩 0.7		
おやつ	きなこ餅せんべい	源氏パイ	雪の宿	バナナ	ぼたぼた焼き	みかん	つくし組はハイハイン、ウエハース、ビスケット、バナナ、みかんのいずれかです。	