

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12月2日(月)	2024年12月3日(火)	2024年12月4日(水)	2024年12月5日(木)	2024年12月6日(金)	2024年12月7日(土)	2024年12月8日(日)	
幼児ネコ	<b>■エビカツ</b> えびカツ 40g 油 4g <b>■キーマカレー風</b> 豚ミンチ 20g 大豆水煮 15g みじん切り玉葱 5g コーン 3g にんじん 8g ダイスタマト 3g ケチャップ 3g コンソメ 0.3g さとう 0.2g 油 0.8g カレールウ 0.5g <b>■チンゲン菜ソテー</b> チンゲン菜 30g 印南 カットベーコン 8g 油 0.8g 塩 0.1g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■あじみりん焼</b> ■ちくわわかめ煮 焼ちくわ 25g にんじん 10g わかめ 0.5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g <b>■キャベツのソテー</b> キャベツ 30g 赤パプリカスライス 5g 塩 0.1g 油 0.8g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■ホワイトシチュー</b> 鶏肉 35g じゃが芋 30g 玉葱 30g にんじん 10g コーン 3g クリームシチュールウ 9g スキムミルク 5g <b>■アスパラと葉大根のソテー</b> グリーンアスパラ 25g 葉だいこん 5g 油 0.8g 濃口醤油 0.3g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■さけの塩こうじやき</b> 秋鮭切身 1切 塩麹 3g かつおだし 1g 濃口醤油 0.5g さとう 0.5g 油 1g <b>■南瓜いとこ煮</b> 南瓜 35g あずき 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1.5g 片栗粉 0.2g <b>■鉄腕豚肉しゅうまい</b> <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■家常豆腐</b> 角あげ 25g 豚肉ももスライス 25g ピーマン 10g にんじん 10g 土生姜 0.3g かつおだし 2g さとう 1.5g 濃口醤油 2.5g <b>■ミニ春巻</b> 春巻 1こ 油 2g <b>■もやしソテー</b> 太もやし1kg 30g キャベツ 15g 油 0.8g 塩 0.1g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■ポテトとお米のささみカツ</b> ポテトとお米のささみカツ 1こ 油 4g <b>■人参チャンプル</b> にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.3g 濃口醤油 0.3g 油 0.3g <b>■キャベツの煮物</b> キャベツ 30g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 0.5g 濃口醤油 0.5g <b>■ごはん</b> 米 55g		
	小麦, えび, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, パナナ	小麦, さば, 大豆	乳, 小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, さけ, さば, 大豆, 豚肉, ごま	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, さば, 大豆, 鶏肉		
	エネルギー 431 たんぱく質 13.8 脂質 15.2 食塩 0.8	エネルギー 334 たんぱく質 16.1 脂質 6.7 食塩 1.1	エネルギー 389 たんぱく質 13.8 脂質 9.6 食塩 1.1	エネルギー 383 たんぱく質 16.9 脂質 8.8 食塩 0.9	エネルギー 402 たんぱく質 15 脂質 13.2 食塩 0.9	エネルギー 350 たんぱく質 13.4 脂質 8.3 食塩 0.6		
おやつ	源氏パイ	バナナ	ぽたぽた焼き	みかん	雪の宿	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、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

	月	火	水	木	金	土	日
	2024年12月9日(月)	2024年12月10日(火)	2024年12月11日(水)	2024年12月12日(木)	2024年12月13日(金)	2024年12月14日(土)	2024年12月15日(日)
幼児ネコ	■赤魚の煮付け ■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) 10g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g 片栗粉 2g ■小松菜お浸し 小松菜 30g 油揚 8g 人参 3g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■ハンバーグ ■ポテトサラダ ポテトベース 25g ミックスベジタブル 1kg 5g エッグケアマヨネーズ 5g ■ブロッコリー浸し ブロッコリー 25g 人参 8g かつおだし 2g さとう 0.5g うす口醤油 0.5g ■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 ■マカロニサラダ 胡瓜 10g にんじん 8g ツナフレーク 5g マカロニ 7g エッグケアマヨネーズ 5g ■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 ■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 ■ソテー インゲン 25g 印南 カットベーコン 5g さとう 0.5g 油 1g 濃口醤油 0.5g ■ごはん 米 55g	■にしん照り煮 ■うの花 うの花 10g 油揚 3g にんじん 10g さつま芋 10g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 30g 豚肉ももスライス 5g 油 0.8g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g	■骨なします塩焼 ■アスパラのソテー アスパラ 35g 人参 5g 豚肉ももスライス 15g 濃口醤油 0.5g 油 0.8g ■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1/2こ 油 2g ■ごはん 米 55g	
	小麦, さば, 大豆, 鶏肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご	小麦, 大豆, 豚肉, りんご, パナナ	小麦, さば, 大豆, 豚肉, りんご	小麦, さば, 大豆, 豚肉	小麦, さけ, 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	
	325 16.2 3.5 1	343 9.6 8.3 0.4	407 14.5 10.7 0.8	397 9.9 11 0.6	343 12.9 7.9 0.8	341 16.6 7.8 0.6	
おやつ	ぼたぼた焼き	バナナ	プリン	みかん	きなこ餅せんべい	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

	月	火	水	木	金	土	日	
	2024年12月16日(月)	2024年12月17日(火)	2024年12月18日(水)	2024年12月19日(木)	2024年12月20日(金)	2024年12月21日(土)	2024年12月22日(日)	
幼児ネコ	<b>■エビカツ</b> えびカツ 40g 油 4g <b>■キーマカレー風</b> 豚ミンチ 20g 大豆水煮 15g みじん切り玉葱 5g コーン 3g にんじん 8g ダイストマト 3g ケチャップ 3g コンソメ 0.3g さとう 0.2g 油 0.8g カレールウ 0.5g <b>■チンゲン菜ソテー</b> チンゲン菜 30g 印南 カットベーコン 8g 油 0.8g 塩 0.1g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■あじみりん焼</b> ■ちくわわかめ煮 焼ちくわ 25g にんじん 10g わかめ 0.5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g <b>■キャベツのソテー</b> キャベツ 30g 赤パプリカスライス 5g 塩 0.1g 油 0.8g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■ホワイトシチュー</b> 鶏肉 35g じゃが芋 30g 玉葱 30g にんじん 10g コーン 3g クリームシチュールウ 9g スキムミルク 5g <b>■アスパラと葉大根のソテー</b> グリーンアスパラ 25g 葉だいこん 5g 油 0.8g 濃口醤油 0.3g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■さけの塩こうじやき</b> 秋鮭切身 1切 塩麹 3g かつおだし 1g 濃口醤油 0.5g さとう 0.5g 油 1g <b>■南瓜いとこ煮</b> 南瓜 35g あずき 3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1.5g 片栗粉 0.2g <b>■鉄腕豚肉しゅうまい</b> <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■家常豆腐</b> 角あげ 25g 豚肉ももスライス 25g ピーマン 10g にんじん 10g 土生姜 0.3g かつおだし 2g さとう 1.5g 濃口醤油 2.5g <b>■ミニ春巻</b> 春巻 1こ 油 2g <b>■もやしソテー</b> 太もやし1kg 30g キャベツ 15g 油 0.8g 塩 0.1g <b>■ごはん</b> 米 55g	<b>■ポテトとお米のささみカツ</b> ポテトとお米のささみカツ 1こ 油 4g <b>■人参チャンプル</b> にんじん 25g ツナフレーク 8g ピーマン 10g 塩 0.1g さとう 0.3g 濃口醤油 0.3g 油 0.3g <b>■キャベツの煮物</b> キャベツ 30g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 0.5g 濃口醤油 0.5g <b>■ごはん</b> 米 55g		
	小麦, えび, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, パナナ	小麦, さば, 大豆	乳, 小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, さけ, さば, 大豆, 豚肉, ごま	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, さば, 大豆, 鶏肉		
	エネルギー 431 たんぱく質 13.8 脂質 15.2 食塩 0.8	エネルギー 334 たんぱく質 16.1 脂質 6.7 食塩 1.1	エネルギー 389 たんぱく質 13.8 脂質 9.6 食塩 1.1	エネルギー 383 たんぱく質 16.9 脂質 8.8 食塩 0.9	エネルギー 402 たんぱく質 15 脂質 13.2 食塩 0.9	エネルギー 350 たんぱく質 13.4 脂質 8.3 食塩 0.6		
おやつ	源氏パイ	バナナ	ぽたぽた焼き	みかん	雪の宿	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、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

	月	火	水	木	金	土	日
	2024年12月23日(月)	2024年12月24日(火)	2024年12月25日(水)	2024年12月26日(木)	2024年12月27日(金)	2024年12月28日(土)	
幼児ネコ	■赤魚の煮付け ■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) 10g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g 片栗粉 2g ■小松菜お浸し 小松菜 30g 油揚 8g 人参 3g かつおだし 2g 濃口醤油 1g さとう 1g ■ごはん 米 55g	■ハンバーグ ■ポテトサラダ ポテトベース 25g ミックスベジタブル 1kg 5g エッグケアマヨネーズ 5g ■ブロッコリー浸し ブロッコリー 25g 人参 8g かつおだし 2g さとう 0.5g うす口醤油 0.5g ■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 ■マカロニサラダ 胡瓜 10g にんじん 8g ツナフレーク 5g マカロニ 7g エッグケアマヨネーズ 5g ■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 ■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 ■ソテー インゲン 25g 印南 カットベーコン 5g さとう 0.5g 油 1g 濃口醤油 0.5g ■ごはん 米 55g	■にしん照り煮 ■うの花 うの花 10g 油揚 3g にんじん 10g さつま芋 10g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ほうれんそうソテー ほうれん草 30g 豚肉ももスライス 5g 油 0.8g 塩 0.1g ■ごはん 米 55g		
	小麦, さば, 大豆, 鶏肉	小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご	小麦, 大豆, 豚肉, りんご, パナナ	小麦, さば, 大豆, 豚肉, りんご	小麦, 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		
	325 16.2 3.5 1	343 9.6 8.3 0.4	407 14.5 10.7 0.8	397 9.9 11 0.6	343 12.9 7.9 0.8		
おやつ	ぼたぼた焼き	バナナ	クリスマスデザート	みかん	きなこ餅せんべい	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。