

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

| | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 月 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------|-----------|------------|---------|--------|-----------|------------|---------|--------|-----------|------------|--------|--------|-----------|------------|--------|--------|
| | 2024年10月1日(火) | 2024年10月2日(水) | 2024年10月3日(木) | 2024年10月4日(金) | 2024年10月5日(土) | 2024年10月7日(月) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 幼児ネコ | ■から揚げ(鶏肉) 鶏肉もも 50g 濃口醤油 2g かたくり粉 6g 油 4g ■白菜含め煮 白菜 40g 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 ■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 | ■あじしそカツ あじしそかつ 2切 油 4g ■五目豆 大豆水煮 15g グリーンピース 3g こんにゃく 5g にんじん 8g ごぼうダイスカット 8g 昆布 0.3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 35g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚 2こ 油 4g ■ブロッコリー浸し ブロッコリー 35g コーン 3g かつおだし 2g さとう 0.5g うす口醤油 0.5g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g | ■ほっけ塩焼 ■野菜のコンソメ煮 キャベツ 35g 玉葱 8g ベーコン 8g にんじん 5g コンソメ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 0.5g ■鉄腕豚肉しゅうまい ■ごはん 米 55g | ■あじみりん焼 ■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 0.5g ■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1/2こ 油 2g ■ごはん 米 55g | ■ヒレカツ ヒレカツ 40g 油 4g ■じゃが玉煮 じゃが芋 30g 玉葱 5g 鶏ミンチ(もも) 15g にんじん 5g むき枝豆 5g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g ■ブロッコリーツナ煮 ブロッコリー 35g ツナフレーク 8g かつおだし 6g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉 | 小麦, さば, 大豆 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | 小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | 小麦, 大豆, 豚肉 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | エネルギー 426 | たんぱく質 14.7 | 脂質 15.3 | 食塩 0.6 | エネルギー 374 | たんぱく質 13 | 脂質 10 | 食塩 0.6 | エネルギー 389 | たんぱく質 13.8 | 脂質 10.2 | 食塩 0.9 | エネルギー 394 | たんぱく質 13.9 | 脂質 13.4 | 食塩 0.9 | エネルギー 363 | たんぱく質 17.5 | 脂質 9.1 | 食塩 0.5 | エネルギー 383 | たんぱく質 17.5 | 脂質 7.6 | 食塩 0.8 |
| おやつ | 源氏パイ | バナナ | ぼたぼた焼き | 梨ゼリー | 雪の宿 | マリー | 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

| | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 月 | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------|
| | 2024年10月8日(火) | 2024年10月9日(水) | 2024年10月10日(木) | 2024年10月11日(金) | 2024年10月12日(土) | 2024年10月14日(月) | |
| 幼児ネコ | ■かれい煮つけ カレイ煮付 1切 ■青菜の煮浸し 小松菜 30g 豚肉ももスライス 10g にんじん 5g しめじ 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■炊き合わせ がんもどき 2こ 花型人参 1こ かつおだし 2g 砂糖 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■さばの磯辺揚げ さば切身 1切 濃口醤油 2g 青のり粉 0.1g 片栗粉 5g 油 4g ■マカロニチャップ煮 マカロニ 5g 玉葱 5g ベーコン 5g ミックスベジタブル 1kg ケチャップ 5g 塩 0.1g ■アスパラかか煮 グリーンアスパラ 30g 花粉 0.5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■赤魚の煮付け ■人参チャンプル にんじん 30g 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 0.8g ■豆腐ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■ごはん 米 55g | ■チキン照り焼き ■千切大根含め煮 切干大根 5g にんじん 8g 油揚 8g 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 30g 玉葱 10g 油 0.5g しょうが 0.5g 濃口醤油 2g ■ごはん 米 55g | ■白身魚フライ 白身魚フライ 1こ 油 3g ■チンゲン菜おひたし チンゲン菜 30g 赤パプリカスライス 10g かつおだし 2g 砂糖 0.5g 濃口醤油 0.5g ■ひじきギョーザ ■ごはん 米 55g | | |
| | 小麦, さば, 大豆, 豚肉, ごま, ゼラチン | 小麦, さば, 大豆, 豚肉 | 小麦, 豚肉, 大豆 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | | |
| | エネルギー 371 たんぱく質 20.2 脂質 7 食塩 1 | エネルギー 416 たんぱく質 16.9 脂質 12.7 食塩 1 | エネルギー 405 たんぱく質 18.1 脂質 10.4 食塩 1.4 | エネルギー 397 たんぱく質 16.4 脂質 9.2 食塩 1.1 | エネルギー 321 たんぱく質 10 脂質 5.9 食塩 0.7 | | |
| おやつ | スイートポテト | 雪の宿 | バナナ | きなこ餅せんべい | 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

| | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 月 | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| | 2024年10月15日(火) | 2024年10月16日(水) | 2024年10月17日(木) | 2024年10月18日(金) | 2024年10月19日(土) | 2024年10月21日(月) | |
| 幼児ネコ | ■から揚げ(鶏肉) 鶏肉もも 50g 濃口醤油 2g かたくり粉 6g 油 4g ■白菜含め煮 白菜 40g 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 ■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 | ■あじしそカツ あじしそかつ 2切 油 4g ■五目豆 大豆水煮 15g グリーンピース 3g こんにやく 5g にんじん 8g ごぼうダイスカット 8g 昆布 0.3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 35g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚 2こ 油 4g ■ブロッコリー浸し ブロッコリー 35g コーン 3g かつおだし 2g さとう 0.5g うす口醤油 0.5g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g | ■ほっけ塩焼 ■野菜のコンソメ煮 キャベツ 35g 玉葱 8g ベーコン 8g にんじん 5g コンソメ 0.3g さとう 0.3g 濃口醤油 0.5g ■鉄腕豚肉しゅうまい ■ごはん 米 55g | ■あじみりん焼 ■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 0.5g ■野菜コロッケ 野菜コロッケ 1/2こ 油 2g ■ごはん 米 55g | ■ヒレカツ ヒレカツ 40g 油 4g ■じゃが玉煮 じゃが芋 30g 玉葱 5g 鶏ミンチ(もも) 15g にんじん 5g むき枝豆 5g かつおだし 2g さとう 2g 濃口醤油 2g ■ブロッコリーツナ煮 ブロッコリー 35g ツナフレーク 8g かつおだし 6g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | |
| | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉 | 小麦, さば, 大豆 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | 小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | 小麦, 大豆, 豚肉 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉 | |
| | エネルギー 426 たんぱく質 14.7 脂質 15.3 食塩 0.6 | エネルギー 374 たんぱく質 13 脂質 10 食塩 0.6 | エネルギー 389 たんぱく質 13.8 脂質 10.2 食塩 0.9 | エネルギー 394 たんぱく質 13.9 脂質 13.4 食塩 0.9 | エネルギー 363 たんぱく質 17.5 脂質 9.1 食塩 0.5 | エネルギー 383 たんぱく質 17.5 脂質 7.6 食塩 0.8 | |
| おやつ | 源氏パイ | バナナ | ぼたぼた焼き | 梨ゼリー | 雪の宿 | マリー | 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

| | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 月 | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| | 2024年10月22日(火) | 2024年10月23日(水) | 2024年10月24日(木) | 2024年10月25日(金) | 2024年10月26日(土) | 2024年10月28日(月) | |
| 幼児ネコ | ■かれい煮つけ カレイ煮付 1切 ■青菜の煮浸し 小松菜 30g 豚肉ももスライス 10g にんじん 5g しめじ 5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■炊き合わせ がんもどき 2こ 花型人参 1こ かつおだし 2g 砂糖 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■さばの磯辺揚げ さば切身 1切 濃口醤油 2g 青のり粉 0.1g 片栗粉 5g 油 4g ■マカロニチャップ ^煮 マカロニ 5g 玉葱 5g ベーコン 5g ミックスベジタブル 1kg ケチャップ 5g 塩 0.1g ■アスパラかか煮 グリーンアスパラ 30g 花粉 0.5g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■赤魚の煮付け ■人参チャンプル にんじん 30g 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 0.8g ■豆腐ナゲット 豆腐ナゲット 20g 油 2g ■ごはん 米 55g | ■チキン照り焼き ■千切大根含め煮 切干大根 5g 8g にんじん 8g 油揚 8g 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 30g 玉葱 10g 油 0.5g しょうが 0.5g 濃口醤油 2g ■ごはん 米 55g | ■白身魚フライ 白身魚フライ 1こ 油 3g ■チンゲン菜おひたし チンゲン菜 30g 赤パプリカスライス 10g かつおだし 2g 砂糖 0.5g 濃口醤油 0.5g ■ひじきギョーザ ■ごはん 米 55g | ■鮭のきのこソテー 鮭切身 1切 しめじ 8g インゲン 5g えのきだけ 5g 濃口醤油 2g さとう 0.5g 油 0.5g 片栗粉 2g ■和風肉団子 ■ほうれん草煮付 ほうれん草 35g 人参 5g かつおだし 2g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | |
| | 小麦, さば, 大豆, 豚肉, ごま, ゼラチン | 小麦, さば, 大豆, 豚肉 | 小麦, 豚肉, 大豆 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉 | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま | 小麦, さけ, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉 | |
| | エネルギー 371 たんぱく質 20.2 脂質 7 食塩 1 | エネルギー 416 たんぱく質 16.9 脂質 12.7 食塩 1 | エネルギー 405 たんぱく質 18.1 脂質 10.4 食塩 1.4 | エネルギー 397 たんぱく質 16.4 脂質 9.2 食塩 1.1 | エネルギー 321 たんぱく質 10 脂質 5.9 食塩 0.7 | エネルギー 335 たんぱく質 17.1 脂質 5.3 食塩 0.8 | |
| おやつ | スイートポテト | 雪の宿 | バナナ | きなこ餅せんべい | ぼたぼた焼き | マリー | 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

| | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 月 | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|------------------------------------|
| | 2024年10月29日(火) | 2024年10月30日(水) | 2024年10月31日(木) | | | | |
| 幼児ネコ | ■から揚げ(鶏肉) 鶏肉もも 50g 濃口醤油 2g かたくり粉 6g 油 4g ■白菜含め煮 白菜 40g 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 ■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 | ■あじしそカツ あじしそかつ 2切 油 4g ■五目豆 大豆水煮 15g グリーンピース 3g こんにやく 5g にんじん 8g ごぼうダイスカット 8g 昆布 0.3g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■チンゲン菜とあげの煮物 チンゲン菜 35g 油揚 8g かつおだし 2g さとう 1g 濃口醤油 1g ■ごはん 米 55g | ■海苔巻き唐揚げ 海苔巻き唐揚 2こ 油 4g ■ブロッコリー浸し ブロッコリー 35g コーン 3g かつおだし 2g さとう 0.5g うす口醤油 0.5g ■肉団子のもち米蒸し ■ごはん 米 55g | | | | |
| | 小麦, さば, 大豆, 鶏肉 | 小麦, さば, 大豆 | 小麦, さば, 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 | | | | |
| | 426 14.7 15.3 0.6 | 374 13 10 0.6 | 389 13.8 10.2 0.9 | | | | |
| おやつ | 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。 |