## 7月給食献立

## 2021年 美木多いつちん保育園

都合により献立を変更する事があります。

					<u> </u>		1	<u>印口により</u>	献立を変更する	<del>)                                    </del>
l <sub>B</sub>	曜日	栄養価	乳児	幼児	朝のおやつ (0~2歳対象)	昼食	3時のおやつ	材料名		
L	日	不良画	チレンし	49176				赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
1		エネルギーkcal	426	463	.1 -51	ご飯	1 =1	豚肉	玉ねぎ・キャベツ	米·上白糖
	١.	たんぱく質g	17.2	18.4	牛乳	豚肉の生姜炒め	牛乳	牛乳	人参・しょうが	みりん
	木	脂質g	12.4	11.5		大根のゆかり和え		きな粉	大根・しその香	なたね油
					たべっこベイビー		きな粉蒸しパン	さな切		
		塩分g	1.2	1.4		わかめのすまし汁			わかめ·ねぎ	ホットケーキミックス
		エネルギーkcal	380	405	牛乳	ご飯	お茶	鶏肉	ブロッコリー・アスパラ	米・マーマレード
_	金	たんぱく質g	15.1	16.1	十孔	鶏のマーマレード焼き	の衆 カルピス寒天 ぽたぽた焼き	味噌	人参・コーン	ごまだれ
2		脂質g	10.5	10.2	バナナ	アスパラのごま和え		カルピス	玉ねぎ	じゃが芋
		塩分g	1.0	1.4		じゃが芋の味噌汁			ねぎ	寒天・ぽたぽた焼
			363			焼きそば		豚肉	キャベツ・玉ねぎ	
	±	エネルギーkcal		396	牛乳		牛乳			
3		たんぱく質g	14.6	16.1		中華スープ	ぱりんこ	かつお節	人参・青のり	焼きそばソース
ľ		脂質g	13.4	10.2		オレンジ	ビスコ	チキンスープ	椎茸・ねぎ	お好みソース
		塩分g	1.8	1.4				牛乳	オレンジ	ぱりんこ・ビスコ
		エネルギーkcal	439	452	. 1	ご飯	.11	ホキ	玉ねぎ・パセリ	米・エッグケア
		たんぱく質g	19.7	19.5	生乳 星たべよ	白身魚のタルタル焼き	キ乳ホットケーキ	コンソメ	インゲン	上白糖・和風ドレッシング
5	月					カラフルサラダ		牛乳	ブロッコリー	
		脂質g	14.5	12.6						ホットケーキミックス
		塩分g	1.3	1.7		オニオンスープ		鶏卵	パプリカ・人参	メープルシロップ
	I	エネルギーkcal	436	467	牛乳	ご飯	牛乳	鶏卵·木綿豆腐	もやし·玉ねぎ	米・ごま油
6	火	たんぱく質g	20.9	23.2	十孔	豆腐のチャンプルー	十孔	豚肉・かつお節	にら・人参	上白糖
		脂質g	14.1	13.9		白菜の和え物	<u> </u>	味噌	白菜・ねぎ	おつゆ麩
		塩分g	1.3	1.5	サッポロポテト	麩の味噌汁	杏仁豆腐	牛乳	パイン缶・黄桃缶	杏仁豆腐
		塩刀を エネルギーkcal								
			367	374	牛乳	散らし寿司	お茶	錦糸玉子	きゅうり・のり	米·酢·三温糖
7	水	たんぱく質g	12.5	11.2		カリフラワーのおかか和え	すいか		カリフラワー	上白糖
Ι΄	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	脂質g	7.1	3.5	ぱりんこ	七夕そうめん汁	ぽたぽた焼き	桜でんぶ	人参・みつば	そうめん
		塩分g	0.9	1.1				かつお節	すいか	ぽたぽた焼
	木	エネルギーkcal	465	542	牛乳バナナ	ご飯	.1 -1	鶏肉	しょうが・ねぎ	米・酒・上白糖・ごま油
		たんぱく質g	18.3	21.2		鶏肉の香味焼き	牛乳	味噌	ブロッコリー	なたね油・寒天
8		脂質g	17.6	21.6		もやしのナムル	オレンジ寒天	牛乳	もやし·人参	オレンジジュース
							味しらべ	<del>  十</del> 孔 		
		塩分g	1.2	1.6		ほうれん草の味噌汁			ほうれん草	味しらべ
		エネルギーkcal	465	515	牛乳	牛丼	牛乳	牛肉・ツナ	玉ねぎ	米
۵	金	たんぱく質g	23.8	26.3		小松菜のツナ和え ちくわの味噌汁	T-76	ちくわ	人参・ねぎ	みりん
9	並	脂質g	12.4	11.4	たべっこベイビー		<b>し</b> ニナ ス − 1	味噌	小松菜	上白糖
		塩分g	1.3	1.8	たべうこへイビー		とうもろこし	牛乳	とうもろこし	
	±	エネルギーkcal	225	247	牛乳	お弁当会	_	牛乳		サラダせん
		たんぱく質g	7.7	6.9		65 JI = IX	牛乳	T T		源氏パイ
10					味しらべ		サラダせん 源氏パイ			源以ハコ
		脂質g	12.7	13.7						
		塩分g	0.5							
	月	エネルギーkcal	531	559	牛乳	ご飯	4 回	さば・白味噌		米·酒·上白糖·みりん
12		たんぱく質g	22.0	22.1		鯖の味噌煮	牛乳	揚げ	ごぼう	ごま・ごま油
		脂質g	21.3	21.0	星たべよ	金平ごぼう	ももケーキ	牛乳	人参・みつば	おつゆ麩・小麦粉
		塩分g	1.3	1.4		麩のすまし汁		鶏卵	黄桃缶	なたね油
$\vdash$										
	火	エネルギーkcal	310		サフタせん	★わくわくフェスタ	牛乳	かつお節	味のり・大根	米・鮭菜めし
13		たんぱく質g	8.7	13.2		鮭菜飯おにぎり	源氏パイ 醤油せんべい	ちりめんじゃこ	人参	里芋
1.		脂質g	7.8	13.1		じゃこおかかおにぎり		味噌	ごぼう	源氏パイ
		塩分g	1.3	2.0		具だくさん汁		牛乳	ねぎ	醬油せんべい
	水	エネルギーkcal	429	463	,1 ~1	ご飯		味噌	ケチャップ・キャベツ	米・牛肉コロッケ
		たんぱく質g	12.7	12.4	牛乳	牛肉コロッケ	お茶	豚ミンチ	ほうれん草	植物油・とんかつソース
14						ほうれん草のサラダ				
		脂質g	13.8	12.4	ぱりんこ		チヂミ	鶏卵		和風ドレッシング・小麦粉
		塩分g	1.7	1.9		なすの味噌汁		<u></u>	玉ねぎ・ねぎ・にら	
15	不	エネルギーkcal	419	465	H 💯	中華そば	<b>小</b> 回	豚肉	コーン・もやし	中華そば・ごま油
		たんぱく質g	15.4	16.1	牛乳	冬瓜と人参のくず煮	牛乳	チキンスープ	人参・チンゲン菜	上白糖・みりん
		脂質g	15.4			パハケ	セナ、姒・ナ・ノ ・ 土ー こ	牛乳	冬瓜	片栗粉•小麦粉
		塩分g	1.3	1.4		[	きな粉ちんすこう	きな粉	パイン缶	なたね油
		ᆁᄼᅪᄧ	1.0	1.4				C 'みが	<u>/ Ч / Ш / Ш / Н / Н / Н / Н / Н / Н / Н / Н</u>	'ひ/〜1ひ/山





	曜	× <b>≠</b> /π	عا ال <b>ت</b>	/± ID	朝のおやつ				材料名	
日	曜日	栄養価	乳児	幼児	(0~2歳対象)	昼食	3時のおやつ	赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
16		エネルギーkcal	593	696	牛乳	ご飯 麻婆豆腐	<b>/</b> ₩	木綿豆腐	しょうが・玉ねぎ	米・なたね油・ごま油
	٨	たんぱく質g	22.6	26.2				豚ミンチ	人参	みりん・片栗粉
	金	脂質g	23.8	27.6	バナナ	餃子	黒糖ふのラスク	チキンスープ・味噌	ねぎ	おつゆ麩・無塩バター
		塩分g	1.8	2.2	777	チンゲン菜のスープ	未储かりノヘン	ギョーザ・牛乳	チンゲン菜	黒砂糖
17		エネルギーkcal	351	379	H 画	五目うどん	4 回	豚肉	玉ねぎ	うどん・みりん
	L.	たんぱく質g	14.1	14.9		キャベツの梅肉和え	牛乳 ビスコ	かまぼこ	人参・ねぎ	上白糖
	エ	脂質g	12.6	11.7	味しらべ	青りんごゼリー	ぱりんこ	牛乳	キャベツ	青りんごゼリー
		塩分g	1.1	1.2			はかんこ		梅干し	ビスコ・ぱりんこ
	月	エネルギーkcal	538	596	牛乳	鶏そぼろ丼	牛乳	鶏ミンチ	玉ねぎ・ほうれん草	米・上白糖・みりん
10		たんぱく質g	21.8	23.9		インゲンのおかか和え		かつお節	人参・のり	片栗粉・なたね油
19		脂質g	19.4	19.6	星たべよ	わかめの味噌汁		味噌	インゲン	小麦粉
		塩分g	1.9	2.4				牛乳	わかめ・ねぎ	マーガリン
20		エネルギーkcal	355	356	牛乳	ご飯	お茶	ホキ・高野豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ	米・なたね油・みりん
	ılı	たんぱく質g	17.7	16.7		白身魚の野菜あんかけ	の衆	揚げ	人参・グリーンピース	酢·片栗粉
20	$^{\wedge}$	脂質g	8.9	6.6	サッポロポテト	高野豆腐の煮物	たこ焼き	味噌	えのき	上白糖・たこやき
		塩分g	1.5	2.0		揚げの味噌汁		かつお節	青のり	とんかつソース
21		エネルギーkcal	557	622	牛乳	☆お誕生日会☆	牛乳 ケーキアラモード	合挽きミンチ	玉ねぎ・ケチャップ	米・パン粉
		たんぱく質g	23.1	25.7		ご飯		木綿豆腐	キャベツ	なたね油
	水	脂質g	22.0	23.2		ハンバーグ		鶏卵・牛乳	きゅうり・人参	エッグケア
		塩分g	1.2	1.5	ぱりんこ	コールスローサラダ		コンソメ	パセリ	酢·上白糖
						コンソメスープ		豆乳	黄桃缶・みかん缶	
		エネルギーkcal	434	478	牛乳 味しらべ	チャーハン	牛乳 サラダせん たべっこベイビー	ウインナー	人参・玉ねぎ	米
24	±	たんぱく質g	13.9	14.3		かぼちゃの味噌汁 みかん缶		チキンスープ	ねぎ・コーン	ごま油
~		脂質g	12.7	11.9				味噌	かぼちゃ	サラダせん
		塩分g	1.5	1.9				牛乳	みかん缶	たべっこベイビー
		エネルギーkcal	404	416	牛乳 星たべよ	ビビンバ風ごはん 春雨の中華和え わかめスープ	お茶 フルーチェ ぽたぽた焼き	牛肉		米・上白糖・ごま油
26	В	たんぱく質g	16.5	16.5				チキンスープ	人参・ねぎ	ごま・春雨
20	73	脂質g	9.1	5.9				牛乳	インゲン・わかめ	
		塩分g	1.3	1.5					玉ねぎ・コーン	ぽたぽた焼
		エネルギーkcal	531	558	牛乳	ご飯 さわらの西京焼き ひじき煮 豆腐のすまし汁	牛乳 コンソメポテト	さわら	インゲン・ひじき	米・酒・みりん
27	火	たんぱく質g	21.2	21.0				白味噌・揚げ	グリーンピース	上白糖
	^	脂質g	21.6	21.8	マリー			絹ごし豆腐	人参	シューストポテト
		塩分g	1.1	1.3				牛乳・コンソメ	みつば	植物油
		エネルギーkcal	476	510	牛乳 ぱりんこ	ロールパン	牛乳	鶏肉	ブロッコリー	ロールパン・上白糖
28	水	たんぱく質g	21.4	23.9		鶏肉の照り焼き		ツナ		みりん・和風ドレッシング
		脂質g		26.2		ほうれん草とツナの和風サラダ	シュガーパイ	コンソメ	人参・玉ねぎ	じゃが芋・パイシート
		塩分g	1.9	2.3		じゃが芋のスープ	-	牛乳	パセリ	グラニュー糖
29	木	エネルギーkcal	511	590	牛乳 バナナ	ご飯	牛乳	豚肉		米・上白糖・ごま油
		たんぱく質g	19.7	22.3		豚肉のチンジャオロース風	プリン	チキンスープ	たけのこ	なたね油・酒
		脂質g	16.7	19.3		焼売	星たべよ	焼売	わかめ・にら	春雨・プリンミックス
-		塩分g	1.4	1.9		春雨スープ		牛乳	かままんざ	星たべよ
	金	エネルギーkcal	590	675	牛乳	夏野菜カレー	牛乳	合挽きミンチ	なす・玉ねぎ	米・カレールー・なたね油
30		たんぱく質g	19.1	20.6		コーンサラダ みかん缶		牛乳		青じそドレッシング
		脂質g	21.4	23.1				鶏卵	キャベツ・コーン	·
<u> </u>		塩分g	2.3	2.9		ウインナーピラフ		古ひま	みかん缶	上白糖・いちごジャム
31		エネルギーkcal	465	537	午乳		牛乳	ウインナー	玉ねぎ・人参	米・なたね油
	土	たんぱく質g 昨年。	12.8	13.2		コンソメスープ	源氏パイ	コンソメ		桃ゼリー
		脂質g	15.0	16.4		桃ゼリー	サラダせん	<b> 牛乳</b> 		源氏パイ
	<u> </u>	塩分g	1.9	2.4				1	チンゲン菜・コーン	ソファヒル



## 熱中症にご注意





熱中症は、梅雨の晴れ間に突然気温が上がった日や 梅雨明けの蒸し暑い日など、体が高温に慣れていないときに 起こりやすいです。 もし、体温が高い、顔が赤い、めまいや吐き気、頭痛などの 症状が見られたら、涼しい場所で衣服を緩めて水分補給をします。 わきの下など大きな血管が通っているところを冷やすと効果的です。 また、戸外に出るときは帽子をかぶるようにしましょう。