現場 :美木多いっちん保育園

献立種類:乳児

年月日: 2025年9月1日(月) ~ 2025年9月7日(日)

9月1日(月)		9月2日(火)		9月3日(水)		9月4日(木)		9月5日	(金)	9月6日 (土)	9月7日(日)
468 kcal 蛋白	21.3 g	E 508 kcal 蛋白	20.8 g	E 419 kcal 蛋白	17.7 g	E 440 kcal 蛋白	18.1 g	E 586 kcal	蛋白 19.0 g	7 - 1 - 1	
ī 13.6 g 食繊	3.4 g	脂質 17.6g 食繊		脂質 13.7g 食繊		脂質 17.7g 食繊		脂質 23.8 g	食繊 4.3 g		g
k 69.0g 食塩	1.1 g	炭水 69.2g 食塩	1.4 g	炭水 57.1 g 食塩	1.1 g	炭水 54.1 g 食塩		炭水 77.9 g	食塩 2.1 g	炭水 17.1 g 食塩 0.3	g
食		朝食		朝食		朝食		朝食		朝食	朝食
牛乳		■牛乳		■牛乳		■牛乳		■牛乳		■牛乳	
牛乳	100 g	牛乳	100 g		100 g	牛乳	100 g	牛乳	100 g	牛乳 100	g
たべっこペイピー		■マリー		■ピスコ		■パナナ		■サラダせん		■ぱりんこ	
たべっ子ベイビー	5 g	マリービスケット	1枚	ビスコ	1枚	バナナ	1/3本	サラダせん	1枚	ぱりんこ	1枚
食		昼食		昼食		昼食		昼食		昼食	昼食
豚丼		■ご飯		■ご飯		■ご飯		■ミンチカレー		■お弁当会	
米	50 g		40 g	*	40 g	- ****	40 g	*	50 g		
豚肉	43. 2 g	■麻婆豆腐		■鮭の味噌マヨネーズ焼	き	■鶏肉の照り焼き		合挽きミンチ	25 g		
 玉ねぎ	43.2 g		40 g		1/2切	*****	2枚	て じゃが芋	16 g		
人参	6 g		27 g	塩	0. 01g	濃口しょうゆ	2 g		30 g		
ねぎ	1.8 g		0.5 g	_	2 g		0.5 g		10 g		
濃口しょうゆ	0.6 g	玉ねぎ	10 g	エッグケア	2 g	みりん	1 g		16 g		
うす口しょうゆ	0.6 g		5 g	上白糖	1 g	インゲン	10 g		0.6 g		
上白糖	0.8 g		1.5 g	チンゲン菜	15 g	1	0.3 g		50 g		
みりん	0.5 g	·	0. 2 g	濃口しょうゆ	0.3 g			■豆菜サラダ	** 5		
しろ菜のおかか和え	8	ごま油	0. 2 g	上白糖	0. 15g			大豆	6 g		
しろ菜	32 g			■切干大根の煮物	v v8	もやし	32 g		5. 5 g		
人参	5 g	The state of the s	3. 2 g	切干大根	3.6 g		5 g		30 g		
ハッ かつお節	0.8 g		21 g		3 g	_	0.8 g		5 g		
濃口しょうゆ	0.8 g		0.9 g	人参	4 g	濃口しょうゆ	1 g	-	4 g		
版 ロ し & ブ・ァ 上 白 糖	Ü	■ブロッコリーのサラタ		干し椎茸	0.5 g		0	■オレンジ			
かぽちゃの味噌汁	J. U B	ブロッコリー	- 20 g	うす口しょうゆ	1 g	ごま油	0.4 g		1/6玉		
かぼちゃ	16 g	• • • • •	5 g	上白糖	1 g	塩	0. 4 g		./ ٥-፲٠		
玉ねぎ	8 g	' ' -	5 g	みりん	1 g	■しめじの味噌汁	v. v1g				
ュルと ねぎ	1 g		4 g	風味だし汁	17 g		5 g				
味噌	4 g		7 5	なたね油	0.1 g	玉ねぎ	10 g				
小····································	7 6	白菜	10 g	■わかめのすまし汁	V. 1 g	- 146c - ねぎ	1 g				
		えのき	5 g	わかめ	0.4 g		1 g				
		にら	0 g	玉ねぎ	0.4 g	1 11	4 g				
		チキンスープ	_	- エねさ - ねぎ	0 g						
		ニュー・	1 g 0.01g	(4) なさ (3) うすロしょうゆ	1.5 g						
		<u>-m</u>	U. UIG	りゅうしょうゆ 塩	0. 01g						
· 時		3時		3時	U. UIB	3時		3時		3時	3時
· 時 牛乳		3 時 ■牛乳		3時 ■お茶		□ 3 時 ■牛乳		■牛乳		3時 ■牛乳	り時
十孔 牛乳	100 ~	□ 十孔 牛乳	100 ~	■ 67代 ほうじ茶	100 ~	□ 十孔 牛乳	100 ~	単十孔 牛乳	100 ~	牛乳 100	g
^{+乳} カルピス寒天	100 g	甲型 ■野菜ジュース蒸しパン		■うどんのおやき	100 g	^{十乳} ■ポップコーン	ioo g	^{十孔} ■杏仁豆腐	100 g	■ぽたぽた焼き	5
ガルビ人巻大 寒天	0.5 ~		16 g		33 g		E ~		16 ~		1枚
	0.5 g		3.5 g	ラとん 鶏卵	აა g 5.8 g	1	5 g 2 g	1		はたはた焼 ■ラムネ	11%
水 カルピス	37 g 8 g		_		-	なたね出	_		0	- · · ·	1個
	8 g	野菜ジュース	10 g	小麦粉	2. 2 g	_	0.1 g	杏仁豆腐	14 g	ラムネ	I 기밀
星たべよ	4.11	_		ねぎ	1 g						
星たべよ	1村			粉かつお	0.2 g						
				めんつゆ	1 g						
				ごま油	0. 2 g						

現場 : 美木多いっちん保育園

献立種類:乳児

年月日:2025年9月8日(月) ~ 2025年9月14日(日)

9月8日(月)		9月9日	l(火)		9月10日	3(水)		9月11日	(木)		9月12日	(金)	9月13日	3 (土)	9月14日(日)
531 kcal 蛋白	22.1 g	E 475 kcal	蛋白	20.9 g	E 452 kcal	蛋白	16.5 g	E 558 kcal	蛋白 1	19.3 g	E 438 kcal	蛋白 11.9 g	E 449 kcal	蛋白 12.5 g	
質 22.2g 食繊	3.4 g	脂質 17.6 g	食繊	2.0 g	脂質 11.7 g	食繊	4.3 g	脂質 23.3 g			脂質 15.3 g	食繊 2.5 g	脂質 12.7 g	食繊 1.3 g	
水 64.2g 食塩	1.4 g	炭水 62.2 g	食塩	2.1 g		食塩	2.4 g	炭水 71.5 g	食塩	1.2 g	炭水 65.6 g	食塩 1.7 g	炭水 75.1 g	食塩 1.4g	
食		朝食			朝食			朝食			朝食		朝食		朝食
牛乳		■牛乳			■牛乳			■牛乳			■牛乳		■牛乳		
牛乳	100 g	牛乳		100 g	牛乳		100 g	牛乳		100 g	牛乳	100 g	牛乳	100 g	
たべっこペイビー		■サッポロポテ	Ͱ		■ピスコ			■バナナ			■サラダせん		■ぱりんこ		
たべっ子ベイビー	5 g	1才サッポロポテ	Fト	3 g	ビスコ		1枚	バナナ		1/3本	サラダせん	1 村	女 ぱりんこ	1枚	τ
食		昼食			昼食			昼食			昼食		昼食		昼食
ご飯		■ご飯			■しょうゆラー	メン		■ご飯			■ご飯		■チャーハン		
米	40 g	: 米		40 g	中華そば		1/2玉	米		40 g		40 g	米	50 g	
豆腐のチャンプルー		■さわらの幽庵焼	挽き		豚肉		15 g	■鶏のマーマレ-	- ド焼き		■豚肉コロッケ		ウインナー	15 g	
鶏卵	_	さわら		,	コーン		3 g			2枚	豚肉コロッケ	14	- ' ' -	5.6 g	
木綿豆腐	22 g			2 g			20 g			2.2 g	植物油	4 g		5.6 g	
豚肉	30 g			6 g	_		5 g			5.4 g	ケチャップ	3 g		1.5 g	
玉ねぎ	12 g			4.5 g	チンゲン菜		10 g	ブロッコリー		15 g	とんかつソース	2 g	コーン	5 g	
にら	5 g			2 g		スープの素	8 g			0.3 g	キャベツ	10 g		0.5 g	
人参	5.4 g			10 g			130 g			0.13g		0. 01g		0.8 g	
粉かつお	0.3 g			0.3 g			1 g				■小松菜とじゃこ		濃口しょうゆ	0.6 g	
濃口しょうゆ	2 g			0.15g			0.3 g			-	小松菜	28 g		0.01g	
だしの素	-	■白菜とさつま	揚げの和		■ジャーマンポー	テト		人参		5 g	人参	5 g		0.2 g	
ごま油	0. 2 g			35 g			32 g			3 g	ちりめんじゃこ	-	■春雨スープ		
チンゲン菜の和え物		さつま揚げ		8 g			8 g			5 g	濃口しょうゆ	0.8 g		5 g	
チンゲン菜	32 g	-		5 g	なたね油		0.2 g			0.8 g	上白糖	0.3 g		8 g	
人参	5 g			1 g			0.01g			0.6 g	■豆腐の味噌汁		人参	5 g	
濃口しょうゆ	1 g			0.5 g			0.1 g			0.01g	絹ごし豆腐	-	チキンスープ	1 g	
上白糖	0.5 g	■玉ねぎの味噌	 		パセリ		0.1 g	■なすの味噌汁			人参	-	塩	0.01g	
揚げの味噌汁		玉ねぎ		_	■パイン缶			なす		_	ねぎ	-	■桃ゼリー		
揚げ		人参		5 g	パイン缶		30 g			10 g	味噌	3 g	桃ゼリー	1個	1
玉ねぎ		ねぎ		1 g				ねぎ		1 g					
ねぎ		味噌		4.5 g				味噌		4.5 g					
味噌	4.5 g														
時		3時			3 時			3時			3時		3時		3時
牛乳		■牛乳			■お茶			■牛乳			■お茶		■牛乳		
牛乳	100 g	牛乳		100 g	ほうじ茶		100 g	牛乳			ほうじ茶	100 g	牛乳	100 g	
コンソメポテト		■シュガーパイ			■カルシウムおり	にぎり		■きな粉ちんすこ	-		■フルーチェ		■ビスコ		
シューストポテト	49 g	パイシート		15 g	米		40 g			10.5 g	フルーチェ(イチ:		ビスコ	1枚	τ
植物油	2 g	グラニュー糖		3 g	小松菜		10 g			3 g		30 g	■星たべよ		
塩	0. 01g				塩		0.1 g	上白糖		_	■ぱりんこ		星たべよ	1枚	τ
コンソメ	0. 01g				ちりめんじゃこ		3 g			_	ぱりんこ	1 村	女		
					濃口しょうゆ		1 g	なたね油		5.3 g					
					ごま油		1 g								
					ごま		1 g								

現場 : 美木多いっちん保育園

献立種類:乳児

年月日:2025年9月15日(月) ~ 2025年9月21日(日)

	9月15日	1 (月)			9月16日	1(火)			9月17日	(水)			9月18日	(木)			9月19日	(金)			9月20	日(土)		9月21日 (日)
	kcal	蛋白	g	E	444 kcal		17.4 g	E	533 kcal		19.1 g	E			16.3 g	E	430 kcal	蛋白	19.4 g	E	491 kca		15.4 g	
ŧ	g	食繊	g		13.0 g	食繊			23.4 g	食繊		脂質 1			1.8 g		14.8 g	食繊			14.9 g	食繊	-	
ĸ	g	食塩	g		66.4 g	食塩			63.5 g			炭水 5			0.8 g		-	食塩	-		77.5 g		1.3 g	
食				朝食	:			朝食				朝食				朝食				朝食				朝食
				■牛	·乳			■牛	乳			■牛乳				■牛乳	1			■牛	乳			
				4	- 乳		100 g	4	L		100 g	牛乳			100 g	牛乳			100 g	4	7L		100	g
				■₹	リー			■ Ľ	スコ			■バナ	/			■サラ	ダせん			■ぱ	りんこ			
				マ	・ リービスケッ l	۲	1枚	女 ビン			1枚	バナナ	-			サラ			1村	は ぱ	りんこ		14	枚
食				昼食				昼食				昼食				昼食				昼食				昼食
敬老	の日			I	飯				お誕生日会☆	7		■五目	うどん			■ご飯					華丼			
				*			40 g					うどん				*			40 g				50 g	g
					団子の甘酢は	あんかけ		*			40 g	豚肉			20 g	■鯖の	味噌煮			豚	肉		20 §	
				₹.	ートボール		3個	■鶏	の唐揚げ			細切り	蒲鉾		5 g	さば			1/2ち	」 玉	ねぎ		20 §	g
				玉:	ねぎ				肉		2枚	玉ねき	*		15 g				1.6 g	人	参		6 8	g
				<u>=</u>	・・ 色ピーマン		10 g	L.	ょうが		0.1 g				5 g	上白	糖		2.4 g				30 §	g
				濃	ロしょうゆ		_		コしょうゆ		1.2 g	-			1.5 g		6		1.3 g		茸		6 8	g
							-	4					しょうゆ		1 g		曾		4 g		・ たね油		0.2 g	
					白糖		0.9 g				0.01g				0.8 g				0.1 g		キンスープ		1 8	·
				チ	キンスープ			片	栗粉		2 g		し汁		123 g		しょうゆ		2 g		りん		2 §	·
				水				植物					のおかか和	え			だし汁		4 g		ロしょうゆ		0. 01	g
				片	栗粉				コッコリー		10 g				39 g	小松:			15 g				0. 01	g
				■チ	ンゲン菜の中	中華和え		塩			0.01g	人参			5 g	濃口	しょうゆ		0.3 g	片	栗粉		0.7 g	g
				チ	ンゲン菜		30 g	■ほ	うれん草のサ	トラダ	_	かつま	節			上白			0. 15g	■中	華スープ			
				人:	参		5 g	ほ	うれん草		32 g	濃口し	ょうゆ		1 g	■キャ	ベツのゆか	かり和え	<u>.</u>	玉	ねぎ		8 8	g
					ーン			人			5 g	上白糖	=		0.5 g	キャ	ベツ		25 g	人	参		5 g	g
				濃	ロしょうゆ						3 g	■黄桃	I			人参			5 g	15	ъ̀		1 8	g
				上	白糖		0.3 g	エ・	ッグケア		5 g	黄桃缶	· ī		30 g	しその	の香		0.6 g	F:	キンスープ		0.8 g	g
					ま油				ナロしょうゆ		0.5 g					うす!	ロしょうゆ						0.018	g
				塩			0.01g	I∎⊐	ンソメスープ	f						■湯葉	のすました	t		■ス	トロベリ-	-ゼリー		
				■中	華スープ		_		ンソメ		1 g								0.6 g	ス	・ トロベリー	ゼリー	1{	固
					ねぎ		10 g	うっ	ナロしょうゆ		0.5 g					玉ね	ぎ		8 g					
				人:	参		3.6 g	塩			0.01g					人参	_		5 g					
				15	₆		1 g				14 g					うすり	ロしょうゆ		1.5 g					
				チ	キンスープ		0.8 g				5 g					塩			0.01g					
				塩				パ-			1 g													
時				3時	·			3時				3時				3時				3時				3時
				■牛	·乳			■牛	乳			■牛乳				■牛乳				■牛				
				4	乳		100 g	牛	Ł		100 g	牛乳			100 g	牛乳			100 g	4	乳		100	g
				■み	たらしマカロ	=		■プ	リンアラモー	٠ ۴		■マフィ	ィン			■梨				■サ [*]	ラダせん			
				マ	カロニ		9 g	プリ	リンミックス		12.9 g	マーカ			3 g	梨			1/8∄	₹ #÷	ラダせん		14	枚
					ロしょうゆ		1 g	水			55 g	上白糖	=		6 g	■ぽた	ぽた焼き			■源	氏パイ			
				上	白糖			ホ-			4 g				5.2 g	ぽたり	ぽた焼		1村	瀬 源」	氏パイ		14	枚
				水			5 g	黄柏	兆缶		10 g		}		13.5 g									
				片	栗粉		0.3 g					ベーキ	ングパウダ	_	0.5 g									
												水			4.5 g									

現場 : 美木多いっちん保育園

献立種類:乳児

年月日:2025年9月22日(月) ~ 2025年9月28日(日)

9月22日	(月)			9月23日	3(火)			9月24日	1 (水)		9.	月25日((木)			9月26日	(金)			9月27日	(土)			9月28日	(日)	
397 kcal	蛋白	17.1 g	E	kcal	蛋白	g	E	489 kcal	蛋白	17.7 g	E 450	kcal	蛋白 1	9.6 g	E	447 kcal	蛋白	16.1 g	E	375 kcal	蛋白	15. 2 g	E	157 kcal	蛋白	9.0
貸 12.6 g	食繊	3.2 g	脂質	g	食繊	g	脂質	14.4 g	食繊	3.4 g	脂質 13.6	g	食繊	3.5 g	脂質	18.4 g	食繊	5.0 g	脂質	13.6 g	食繊	1.8 g	脂質	6.3 g	食繊	5.1
t水 57.7 g	食塩	2.2 g	炭水	g	食塩	g	炭水	74.1 g	食塩	1.5 g	炭水 67.3	g	食塩	1.1 g	炭水	58.3 g	食塩	2.8 g	炭水	50.8 g	食塩	1.6 g	炭水	17.7 g	食塩	1.0
食			朝食				朝食				朝食				朝食				朝食				朝食			
■牛乳							■牛乳	l			■牛乳				■牛乳	l.			■牛	乳						
牛乳		100 g					牛乳			100 g	牛乳			100 g	牛乳			100 g	牛乳	Ł		100 g	;			
■たべっこペイヒ	<u>*</u> —						■ピス	kコ			■バナナ				■サラ	ダせん			■ぱり	りんこ						
たべっ子ベイビー	_	5 g					ビス	. 🗆		1枚	バナナ			1/3本	サラ	ダせん		1枚	ぱぱ	りんこ		1木	攵			
配食			昼食				昼食				昼食				昼食				昼食				昼食			
■鶏そぼろ丼			■秋分	の日			■ご餌	Ī.			■ご飯					-ルパン			■焼	きそば						
米		40 g					*			40 g	米			40 g	n-	-ルパン		1パック	焼き	きそば		1/23	E			
鶏ミンチ		36 g					■白身	身魚のフラ ・	1		■豚肉の生	姜炒め				リームシチュ	_		豚	肉		20 g				
玉ねぎ		18 g					白身	·魚フライ		2/3個	豚肉			35 g	鶏肉]		20 g	+-	ャベツ		12 g	:			
上白糖		1.5 g					植物	油		2.5 g	玉ねぎ			15 g	玉ね	ぼ		32 g	玉柱	aぎ		10 g	:			
みりん		0. 48g					٤٨	かつソース		5 g	キャベツ			30 g	じゃ	が芋		20 g	人	参		4 g				
濃口しょうゆ		3 g					イン	ゲン		10 g	人参			4 g	人参	;		10 g	なか	たね油		0.2 g				
風味だし汁		21.6 g					濃口	しょうゆ		0.3 g	濃口しょ	うゆ		1 g	ブロ	ッコリー		8 g	焼き	きそばソース		6 g				
片栗粉		0.36g					上白	糖		0.1 g	上白糖			0.5 g	マッ	シュルーム		5 g	おす	仔みソース		6 g				
なたね油		0.6 g					■ブロ	コッコリー	カサラダ		みりん			1 g	クリ	ームシチュ-	ールー	15 g	濃口	コしょうゆ		0.08g				
ほうれん草		18 g					ブロ	ッコリー		25 g	しょうが			0.3 g	コン	/ソメ		0.5 g	塩			0.01g				
人参		3.6 g					人参	:		5 g	なたね油			0.2 g	牛乳	L		16 g	粉力	かつお		0.5 g				
上白糖		1.2 g					=-	・ン		3 g	■ほうれん	草の和え	え物		水			34 g	青	のり		0.1 g				
濃口しょうゆ		2.4 g					ごま	だれ		4 g	ほうれん	草		33 g	■キャ	ァベツのサラ	ラダ		■ え(のきの味噌	+					
のり		0.6 g					■大村	艮のすまし	+		人参			5 g	キャ	ベツ		25 g	えの	のき		5 g				
■ひじき煮							大根	Į		8 g	濃口しょ	うゆ		0.8 g	パブ	プリカ(赤)		5 g	人	*		5 g				
揚げ		2. 85g					人参	:		5 g	上白糖			0.3 g	=-	-ン		3 g	ねき	ž.		1 g				
ひじき		2 g					ねき	•		1 g	■ちくわの	味噌汁			エッ	グケア		5 g	味	曾		4 g				
グリンピース		2.85g					うす	ロしょうゆ		1.5 g				5 g	うす	ロしょうゆ		0.5 g	■黄	桃						
人参		2.85g					塩			0.01g	玉ねぎ			14 g	■オル	ノンジ			黄木	兆 缶		30 g	:			
うす口しょうゆ		0.5 g									ねぎ			1 g	オレ	ノ ンジ		1/6玉	:							
上白糖		0.5 g									味噌			4 g												
みりん		0.5 g																								
風味だし汁		8 g																								
■麩の味噌汁																										
おつゆ麩		1 g																								
玉ねぎ		12 g																								
ねぎ		1 g																								
味噌		4.5 g																								
3時			3時				3時				3時				3時				3時				3時			
■お茶							■牛乳	l			■牛乳				■お剤	Ę			■牛!							
ほうじ茶		100 g					牛乳	_		100 g	牛乳			100 g	ほう	じ茶		100 g	牛乳	Ł		100 g	;			
■たこ焼き							■きた	粉蒸しパ	シ		■スイート	ポテト			■チチ	4 €			■P	スパラガス।	ゴスケッ	١				
たこやき		2個	i					トケーキミ		16 g				30 g		ンチ		7 g		スパラガスビ			2			
とんかつソース		4 g					上白			1 g		ン		1.6 g	にら			4 g		ッピーター						
青のり		0.1 g					きな	:粉		4 g	牛乳			4 g	玉ね			3.5 g	_	・ リピーターン	-	1 (固			
粉かつお		0.1 g					牛乳			16 g	上白糖			3 g	小麦	_		9 g								
		Ü								Ū				3	片栗			1.8 g								
															水			10.8 g								
															ポン	· 酢		1.8 g								
															ごま			0. 2 g								

現場 : 美木多いっちん保育園

献立種類:乳児

年月日:2025年9月29日(月) ~ 2025年9月30日(火)

年月日:2025年9月29日							
9月29日(月))	9月30日	(火)				
E 440 kcal 蛋白			蛋白 17.1	g			
脂質 15.3 g 食総	载 2.6 g	脂質 11.7 g	食繊 2.1	g			
炭水 62.7g 食塩	1.6 g	炭水 62.9 g	食塩 1.4	g			
朝食		朝食					
■牛乳		■牛乳					
牛乳	100	牛乳	100	g			
■たべっこペイビー		■マリー					
たべっ子ベイビー	5 g	マリービスケット		1枚			
昼食		昼食					
■木の葉丼		■ご飯					
米	40 g		40	g			
細切り蒲鉾	8 8			.			
揚げ	1.6 g			/2切			
玉ねぎ	25 g)1g			
人参	3 g	1	5				
濃口しょうゆ	4 g		5				
みりん	1 g		1				
酒	1 8		15				
上白糖	1.6 g		0. 3	-			
鶏卵	20 g		0.1	l5g			
のり - ・ ・	0.1 g	■カリフラワーの+					
■白菜の和え物		カリフラワー	25				
白菜	39 g		5	- 1			
人参	5 g		4	g			
濃口しょうゆ		■コンソメスープ		.			
上白糖	0.3 g		1. 1				
■ほうれん草の味噌汁		うす口しょうゆ	0. 5				
ほうれん草	14 §		0. (-			
玉ねぎ	10 g		14 5				
人参	6 g			-			
味噌	4 g		1	g			
3 時 ■牛乳		3時 ■お茶		-			
□ 千孔 十乳	100	■ お余 ほうじ茶	100	_			
^{十乳} ■メープルふのラスク	100 }	■みかんヨーグルト		8			
おつゆ麩	8 g		40	" l			
メープルシロップ	0 g		5	g			
上白糖	4 g		3	g			
なたね油	4 g		15				
· & / = 1 & / III	→ 8	■味しらべ	13	8			
		味しらべ		1枚			
		がしらい		177			