2025年 8月 3歳未満児献立表

予定平均エネルギー量 予定平均たんぱく質量 予定平均カルシウム量 予定平均塩分量

512kcal 20.2 g 271 g 1.5 g



日			献立	主食	おやつ	栄養価		炭水化物•脂肪	たんぱく質	無機質・ビタミン
	曜日					エネルギー	たんぱく質	熱や力になる食品	体を作る食品	体の調子をよくする食品
Ι,	11 2	0.5	チンジャオロース	ごはん	ヨーグルト	500		米 油 三温糖 ご ま油	牛乳 豚肉 鶏肉	ピーマン 竹の子 人 参 きゅうり レタス と まと きゃべつ もやし
		25	バンバンジー		せんべい		20.4			
	月		五目スープ バナナ		麦茶	kcal	g			バナナ
		2 26	鶏肉の胡麻照り焼き	ごはん	バナナチョコ	539	22.3		牛乳 鶏肉 ハム	小松菜 人参 きゃ べつ わかめ 玉ね ぎ えのき オレンジ
	12 		春雨のソテー		サンド					
	火		わかめスープ オレンジ		牛乳	kcal	g	こる畑 茂バン		バナナ
	10		魚のネギ味噌焼き		マカロニ さな粉 牛乳	472 kcal	19.4 g	米 三温糖 麩 マカロニ		長葱 ナス 南瓜 玉ねぎ 人参 わか め すいか
	13	27	茄子と南瓜の煮物	ごはん						
	水	水	すまし汁 すいか							
		4	キーマカレー			525	21.4	米 大麦 油 ごま油 三温糖 そうめん	牛乳 豚肉 カニカ	玉ねぎ 人参 トマト 缶 レタス もやし 冬瓜 バナナ きゅ
	14	28	豚しゃぶサラダ	麦ごはん	そうめん					
	木		冬瓜のスープ バナナ		牛乳	kcal	g		, Mail 1	うり ¹
	15		魚の煮付け			438	20	米 三温糖	牛乳 モーカ 竹輪	
1		29	キャベツの磯辺和え	ごはん	せんべい					
	金		味噌汁 オレンジ		牛乳	kcal	g			オクラ オレンジ
	4.0		鶏肉のポテトフレーク焼き			394		v 4=1 =1 5	十孔 病例 八五	レタス きゅうり 玉 ねぎ 人参 バナナ
2	IB	30	野菜サラダ	ごはん	せんべい		14.6	米 ポテトフレークオリーブ油 三温		
	±	•	マロニーのスープ バナナ		牛乳	kcal	g	糖 マロニー		
	18		タンドリーチキン バナナ		ヨーグルト	515	17.6		牛乳 鶏肉 ヨーグ	きゅうり コーン 玉 ねぎ ズッキーニ 人参 えのき バナ
4			ポテトコーンサラダ	ごはん	せんべい					
	月		ズッキーニのスープ		麦茶	kcal	g			,
_	19		厚揚げの中華風煮	ごはん	いなり	563	17.6	み四 刀木切 マル	十孔。字物い、脉	人参 玉ねぎ 椎茸 ごぼう きゅうり オ
5			ごぼうサラダ オレンジ		おにぎり					
	火	•	ビーフンのスープ		牛乳	kcal	g	ロニ ビーフン		レンジ
	00		魚の中華風照り焼き			509	21.2	米 三温糖 ごま油	牛乳 ホキ ベーコ	きゅうり もやし わ かめ コーン ナス しめじ 玉ねぎ す
6	20		きゅうりのナムル すいか	ごはん	ゼリー					
	水	_	茄子としめじのスープ		牛乳	kcal	g			いか
7	21		ポークケチャップ		_			米 大麦 油 三温		玉ねぎ レタス きゅ
$'$	۷1		チョレギサラダ	麦ごはん 二色サンド	585		糖 ごま油 小麦粉	牛乳 豚肉 鶏肉 スキムミルク	うり 人参 わかめ のり 冬瓜 バナナ	
	木		冬瓜カレー バナナ		牛乳	kcal	g	マーガリン		ジャム
8	22		さっぱり蒸し鮭			478	21.7		牛乳 鮭 ベーコン 豚肉	人参 玉ねぎ 切干 大根 もやし ピー マン 大根 ごぼう オレンジ
			切干大根のソテー	ごはん	せんべい					
	金		豚汁 オレンジ		牛乳	kcal	g			
9	23		生姜焼き		_					玉ねぎ 人参 きゅ
			スパゲティサラダ	ごはん	せんべい	381	14	米 スパゲッティ		これさ 入参 さゆうり きゃべつ バナ
	±		キャベツのスープ バナナ		牛乳	kcal	g			ア