## 2025年 8月 3歳以上児献立表

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

372kcal 22.0 g 213 g 1.9 g



日		献立	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	1	田小立	83 (° )	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
月	25	チンジャオロース バンバンジー <sup>ごもく</sup> 五目スープ バナナ	ヨーグルト せんべい ****** 麦茶	344 kcal	17.5 g	油 三温糖 ごま油	豚肉 鶏肉 なると ヨーグルト	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 バナ ナ
12	2 26	型はく でまっていり 鶏肉の胡麻照り焼き 春雨のソテー わかめスープ オレンジ	バナナチョコ サンド キャラミル・ラ 牛乳	413 kcal	22 g	三温糖 春雨 ごま油 食パン	牛乳 鶏肉 ハム ホ イップクリーム	小松菜 人参 きゃべ つ わかめ 玉ねぎ えのき オレンジ バ ナナ
13	27	まかな 魚のネギ味噌焼き 茄子と南瓜の煮物 すまし汁 すいか	マカロニ きな粉 ***********************************	339 kcal	20.4 g	三温糖 麩 マカロニ	牛乳 鮭 豚肉 きな 粉	長葱 ナス 南瓜 玉 ねぎ 人参 わかめ すいか
14	28	キーマカレー	そうめん <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	384 kcal	19.6 g	油 ごま油 三温糖 そうめん	牛乳 豚肉 カニカマ 鶏肉	玉ねぎ 人参 トマト 缶 レタス もやし 冬 瓜 バナナ きゅうり
1 15	29	まかな につ 魚の煮付け キャベツの磯辺和え <sup>みそしる</sup> 味噌汁 オレンジ	せんべい <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	291 kcal	18.9 g	三温糖		きゃべつ ほうれん草 のり 南瓜 玉ねぎ オ クラ オレンジ
2 16 ±	30	鶏肉のポテトフレーク焼き 野菜サラダ マロニーのスープ バナナ	せんべい <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	524 kcal	22.3 g	米 ポテトフレーク オリーブ油 三温糖 マロニー	牛乳 鶏肉 ハム ベーコン	レタス きゅうり 玉ね ぎ 人参 バナナ
4 18		タンドリーチキン バナナ ポテトコーンサラダ ズッキーニのスープ	ヨーグルト せんべい ****** 麦茶	412 kcal	18.5 g	じゃが芋	鶏肉 ヨーグルト ハ ム	きゅうり コーン 玉ね ぎ ズッキーニ 人参 えのき バナナ
5 19	<u>'                                    </u>	たった。	いなり おにぎり <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	400 kcal	14.3 g	米 油 三温糖 ごま 油 片栗粉 マカロニ ビーフン	牛乳 厚揚げ 豚肉 ウインナー	人参 玉ねぎ 椎茸 ごぼう きゅうり オレ ンジ
6 20	<u>'                                    </u>	きかな ちゅうかふうて 魚の中華風照り焼き きゅうりのナムル すいか <sup>なす</sup> 茄子としめじのスープ	ゼリー <sup>きゅうにゅう</sup> 牛乳	370 kcal	21.7 g	三温糖 ごま油	牛乳 ホキ ベーコン	きゅうり もやし わか め コーン ナス し めじ 玉ねぎ すいか
7 21		ポークケチャップ チョレギサラダ 冬瓜カレー バナナ	にしょく <b>二色サンド</b> きゅうにゅう 牛乳	430 kcal	18.4 g	油 三温糖 ごま油 小麦粉 バター 食パ ン マーガリン	牛乳 豚肉 鶏肉 ス キムミルク	玉ねぎ レタス きゅう り 人参 わかめ の り 冬瓜 バナナ ジャム
8 22	2	さっぱり蒸し鮭 <sup>まりほしだいこん</sup> 切干大根のソテー <sup>E</sup> 豚汁 オレンジ	せんべい <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	346 kcal	21.3 g	油 こんにゃく	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
9 23 土	3	生姜焼き 生姜焼き スパゲティサラダ キャベツのスープ バナナ	せんべい <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	472 kcal	18.3 g	米 スパゲッティ	牛乳 豚肉 ツナ ベーコン	玉ねぎ 人参 きゅう り きゃべつ バナナ