## 令和6年7月 献 立 表

中・	後期	食		17410年7月 献 立 役 ハレルヤ保					
_ ]			献立名	あか    黄		みどり			
	日		曜	昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとに なる	体の調子を整える	調味料
1	29		月	お粥(中期)軟飯(後期) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ)	青菜粥バナナ	鶏肉 米みそ(淡色 辛みそ)	米 砂糖	たまねぎ にんじん かぽちゃ こまつな グリンピース バナ ナ	
2	16	30	火	お粥(中期)軟飯(後期) マーボー豆腐 野菜スープ(にんじん・じゃがいも)	トマト蒸しパン りんご	豚肉 豆腐 米み そ(淡色辛みそ) 豆乳	米 砂糖 油 片栗粉 米粉 じゃがいも	ナレベル しつし ロ	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
3	17	31	水	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐チャンプル みそ汁(チンゲンサイ・なす)	ひじき粥 りんご	豚肉 米みそ(淡色 辛みそ) 豆腐	米 片栗粉 油	なす にんじん こ まつな チンゲンサ イ ひじき りんご	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
4	18		木	お粥(中期)軟飯(後期) みそ煮魚 すまし汁(こまつな・だいこん)	トーストオレンジ	白身魚 米みそ(淡 色辛みそ) 豆腐 豆乳 きな粉	米 砂糖 パン	こまつな だいこん キャベツ たまねぎ にんじん オレンジ	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
5	19		金	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉の野菜あんかけ みそ汁(じゃがいも・にんじん)	にゅうめん りんご(5日) バナナ(19日)	豚肉 米みそ(淡色 辛みそ)		にんじん たまねぎ ブロッコリー ほう れんそう りんご バナナ	しょうゆ 昆布だし 汁
6	20		土	お粥(中期) 軟飯(後期) 鶏肉と野菜の煮物 野菜スープ(かぼちゃ・たまねぎ)	野菜粥りんご	鶏肉	米 砂糖	にんじん こまつな たまねぎ かぼ ちゃ りんご	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
8	22		月	お粥(中期)軟飯(後期) 煮魚 みそ汁(だいこん・なす)	粉ふき芋 りんご	かれい 米みそ(淡 色辛みそ)	米 砂糖 じゃがいも	だいこん にんじん なす キャベツ あ おのり りんご	しょうゆ 昆布だし 汁
9	23			お粥(中期)軟飯(後期) ポークチャップ 豆乳スープ(じゃがいも・にんじん)	煮奴 グレープフルーツ	豚肉 豆乳 豆腐	米 砂糖 じゃがい	たまねぎ にんじん こまつな ブロッコ リー グレープフ ルーツ	ケチャップ 昆布だ し汁 食塩
10	24		水	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐のそぼろ煮 みそ汁(たまねぎ・にんじん)	ぞうすい りんご	豚肉 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐	米 砂糖 じゃがいも	たまねぎ にんじん トマト こまつな り んご	しょうゆ 昆布だし 汁
11	25		木	お粥(中期)軟飯(後期) 煮魚 みそ汁(たまねぎ・かぼちゃ)	煮込みスパゲティ バナナ	かれい 豆腐 米 みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 スパゲティ	たまねぎ にんじん かぼちゃ なす バ ナナ	しょうゆ 昆布だし 汁
12	26			お粥(中期)軟飯(後期) 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁(かぼちゃ・たまねぎ)	枝豆粥 オレンジ(12日) すいか(26日)	鶏肉	木 炒棺	にんじん こまつな たまねぎ かぼ ちゃ えだまめ オ レンジ すいか	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩
13	27		土	お粥(中期)軟飯(後期) 肉じゃが 野菜スープ(かぼちゃ・たまねぎ)	煮込み春雨りんご	豚肉	米 砂糖 じゃがいも はるさめ	にんじん こまつな たまねぎ かぼ ちゃ りんご	しょうゆ 昆布だし 汁 食塩

## ☆事故を防ごう!☆

泣いている子どもの口に食べ物を入れてはいませんか?泣いてる時は口呼吸です。泣き声を「エーン」と出した後は息を口から吸いこみます。その息を吸う時に口に食べ物や飲み物が入っていれば息といっしょにそれらが吸い込まれてしまいます。 そのまま食べ物が 気管に引き込まれる可能性があり、たいへん危険です。

☆都合により食材を変更する場合があります☆



## 令和6年7月 献 立 表

初其	初期食			<u> </u>	ハレルヤ保育園			
	日		曜	献立名	<u>あか</u> 体をつくる	黄 カや体温のもとに	みどり 体の調子を整え	調理より
	н		FE	昼食	血や肉になる	なる	本の調子を呈える	例を
1	29		月	お粥(前、後期) にんじんのペースト(前、後期) たまねぎのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	*	にんじん たまね ぎ	☆事故を防ごう!☆ 泣いている子どもの口に食べ物を 入れてはいませんか?泣いてる時 は口呼吸です。泣き声を「エーン」と 出した後は息を口から吸いこみま
2	16	30	火	お粥(前、後期) じゃがいものペースト(前、後期) キャベツのペースト(後期) ささみのペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	ささみ	米 じゃがいも	キャベツ	す。その息を吸う時に口に食べ物 や飲み物が入っていれば息といっ しょにそれらが吸い込まれてしまい ます。そのまま食べ物が気管に引 き込まれる可能性があり、たいへん
3	17	31	水	お粥(前、後期) にんじんのペースト(前、後期) チンゲンサイのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	*	にんじん チンゲ ンサイ	危険です。 <b>(</b>
4	18		木	お粥(前、後期) こまつなのペースト(前、後期) たまねぎのペースト(後期) 白身魚のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	白身魚	*	こまつな たまねぎ	
5	19		金	お粥(前、後期) じゃがいものペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) ささみのペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	ささみ	米 じゃがいも	にんじん	☆都合により食材を変更する場合 があります☆
6	20		±	お粥(前、後期) かぼちゃのペースト(前、後期) たまねぎのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	*	かぼちゃ たまねぎ	
8	22		月	お粥(前、後期) キャベツのペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) 白身魚のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	白身魚	*	キャベツ にんじん	
9	23		火	お粥(前、後期) こまつなのペースト(前、後期) じゃがいものペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	米 じゃがいも	こまつな	
10	24		水	お粥(前、後期) にんじんのペースト(前、後期) ほうれんそうのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	*	にんじん ほうれ んそう	
11	25			お粥(前、後期) かぼちゃのペースト(前、後期) たまねぎのペースト 白身魚のペースト 野菜スープ(前、後期)	白身魚	*	かぼちゃ たまねぎ	
12	26			お粥(前、後期) ブロッコリーのペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) ささみのペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	ささみ	*	ブロッコリー にん じん	
13	27			お粥(前、後期) じゃがいものペースト(前、後期) キャベツのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	米 じゃがいも	キャベツ	

ハレルヤ保育園 3歳未満 献立名 みどり 黄 あか В 曜 栄養価 調味料 午前 体をつくる 力や体温のもとに 昼食 午後おやつ 体の調子を整える 血や肉になる おやつ なる しょうが 切干大根 にんじん グリン ピース かぼちゃ Ene. : 489 P : 20.9g F : 18.1g 489kcal 牛乳 鶏もも肉 高 しょうゆ みりん ごはん 牛乳 こまつなチーズクッキ 野豆腐 米みそ(淡 米 油 砂糖 小 色辛みそ) 粉チー 麦粉 鶏の照り焼き 高野豆腐の切干煮 かつおだし汁 牛乳 1 29 月 つお・昆布だし汁 お菓子 C: 65.5g たまねぎ こまつな Ca:318mg 食塩相当量:1.3g 食塩 みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ) Ene. : 457kcal P : 18.9g F : 15.4g ごはん 牛乳 豚肉(もも) 米 砂糖 ごま油 たまねぎ しょうが 牛乳 トマト蒸しパン(豆乳) りんご 酢 しょうゆ かつ おだし汁 かつお・ 2 16 30 火 年乳 お菓子 豚のさっぱり煮 キャベツとにんじんのナムル キャベツ にんじん ごぼう トマト 白いりごま じゃが 米みそ(淡色辛み いも ホットケー C · 65 8g そ) 豆乳 ウイン 昆布だし汁 Ca:276mg 食塩相当量:1.4g 粉油 みそ汁(じゃがいも・ごぼう) Ene. : 447kcal P : 21.8g F : 16.8g ひじきごはん 牛乳 木綿豆腐 しょうゆ かつおだ ひじき にんじん 豆腐チャンプル(チンゲン菜) ピーマンとちくわのサラダ 米油砂糖片 栗粉ごま油お 菓子 豚肉(もも) かつお 節 竹輪 米みそ チンゲンサイ ピーマン えのきたけなす とうもろこし し汁 食塩 酒 酢 牛乳 ж ゆでとうもろこし 3 17 C : 57. 6g かつお・昆布だし みそ汁(えのき・なす) Ca:327mg 食塩相当量:1.7g お菓子 (淡色辛みそ) Ene.: 485kcal P: 22.1g F: 15.6g C: 68.8g キャベツ もやしこまつな だいこんたまねぎ にんじ ごはん 米 小麦粉 パン 粉 あげ油 白いり ごま マスカットゼ 水 中濃ソース 牛乳 ピザトースト 鮭のフライ 牛乳 さけ 米みそ 牛到 しょうゆ かつお・ 昆布だし汁 ケ 木お菓子 キャベツともやしのごま和え (淡色辛みそ) ピ 4 18 ん ピーマン オレ ンジ オレンジ みそ汁(こまつな・だいこん) ザ用チーズ リー 食パン チャップ Ca : 345mg 食塩相当量: 1.8g にんにく しょうが たまねぎ にんじ : 463kcal 米 油 砂糖 じゃ がいも そうめん ん ピーマン トマ トピューレー コー ン ブロッコリー 一粉 コン P: 20.3g F: 16.6g 行 牛乳 豚ひき肉 天の川カレー フルーツジュース 七タ汁 中濃ソース 水食塩 酢 しょうゆ | +乳 |天の川カレー |金 | けゃがいものツナサラダ |お菓子 | プロン 七夕 5 事食 ツナ水煮缶 かまぼこ コーンのおほしさ C: 63.1g メロン ーンのおほしさま かつおだし汁 Ca · 299mg オクラ メロン フ ルーツジュース 食塩相当量: 1.5g Ene. : 477kcal P : 21.5g F : 14.4g 牛乳 鶏もも肉 米 みそ(淡色辛みそ) 子 プチゼリー かぼちゃ たまね ぎ きゅうり にん じん なめこ ようゆ みりん 土お菓子 かぼちゃのサラダ(ドレッシング) 酢 かつお・昆布 6 20 お菓子 C: 71.6g みそ汁(にんじん・なめこ) だし汁食塩水 プチゼリー2個 食塩相当量: 1.6g ごはん Ene.: 439kcal P: 18.7g F: 17.4g さばの塩焼きキャベツのハム炒め 牛乳 さば ハム キャベツ にんじん マスカット 牛乳 食塩 しょうゆ フライドポテト 月お菓子 ゼリー じゃがいも 8 22 米みそ(淡色辛み だいこん なす あ C : 59.9g Ca : 251mg つお・昆布だし汁 みそ汁(だいこん・なす) あげ油 おのり マスカットゼリー そ) 食塩相当量: 1.5g Ene.: 464kcal P: 20.2g F: 16g C: 65.6g たまねぎ こまつな にんじん クリーム コーン グレープフ ルーツ パン ポークチャップ パン 片栗粉 油 牛乳 豚肉(もも) 牛到 火お菓子 9 23 ゆかりおにぎり 砂糖 じゃがいも こまつなとにんじんのサラダ 豆乳 グレープフルーツ 296mg 豆乳ポタージュ(じゃがいも・にんじん) メ しそふりかけ 食塩相当量: 1.4g Ene.: 476kcal P: 20.3g F: 17.3g C: 65.3g たまねぎ にんじ 牛乳 鶏むね肉 米 じゃがいも 油 チキンカレ-ん にんにく オクラ トマト きゅうり 牛乳 水 カレールー 水お菓子 10 24 ネバネバサラダ きな粉入り豆乳寒天 挽きわり納豆 豆 小麦粉 砂糖 お 塩 酢 しょうゆ 乳 きな粉 304mg 粉かんてん 食塩相当量:1g : 458kcal ごはん しょうが にんじん Ene. たまねぎ ピーマンかぼちゃ しめじ : 21g : 11.2g かれいの煮つけ カラフル炒め 牛乳 かれい 米 みそ(淡色辛みそ) しょうゆ 酒 食塩かつお・昆布だし 米 砂 ゲティ 砂糖 油 スパ 牛乳 木お菓子 なすとツナの冷製パスタ 11 25 C : 73.3g Ca : 260m バナナ なす トマ みそ汁(かぼちゃ・しめじ) ツナ水煮缶 汁 コンソメ Ca:260mg 食塩相当量:1.4g Ene. : 467kcal P : 20.6g F : 13.2g 牛乳 鶏もも肉 油 揚げ 米みそ(淡色 たまねぎ コー 鶏と玉ねぎの塩炒め チンゲン菜とにんじんのお浸し みそ汁(キャベツ・油揚げ) チンゲンサイ に 牛乳 食塩 しょうゆ 金お菓子 米 油 砂糖 12 ずんだおはぎ んじん キャベツ オレンジ えだまめ C : 71.5g Ca : 297mg 辛みそ) 豆乳 き つお・昆布だし汁 オレンジ な粉 食塩相当量: 1.4g Ene. : -17.8g : 450kcal ごはん 米 じゃがいも 砂 しょうゆ みりん たまねぎ にんじ P: 17.8g F: 14.1g C: 69.7g かつお節 肉じゃが 春雨いため 糖油はるさめお菓子プチゼ 牛乳 中華だしの素 酒 土お菓子 13 27 お菓子 豚肉(もも) 米みそ ん キャベツ しめ かつお・昆布だし プチゼリー2個 (淡色辛みそ) みそ汁(しめじ・玉ねぎ) リー2個 Ca : 280mg 食塩相当量: 1. 2g Ene.: 463kcal P: 21. 2g F: 14. 8g C: 69. 7g たまねぎ コーン 中濃ソース ケ チャップ 食塩 酢 しょうゆ かつお・ あおのり にんじん 牛乳 鶏もも肉 米焼きそばめん 油 焼きそば(鶏肉) 牛乳 金 ポテトサラダ(ドレッシング) きつねにぎり みそ(淡色辛みそ) じゃがいも 砂糖 きゅうり チンゲン 19 お菓子 みそ汁(チンゲン菜・わかめ) 油揚げ 米 白いりごま サイ カットわかめ 昆布だし汁 かつ Ca: 284mg 食塩相当量: 1.6g おだし汁 Ene.: 456kcal P: 19. 4g F: 12. 6g C: 71. 9g たまねぎ ブロッコリー ピーマン ケチャップ 食塩 カレー粉 酢 しょ 特 牛乳 鶏もも肉鶏 米 小麦粉 油 じゃがいも 砂糖 鶏肉のカレームニエル じゃがいものツナコーンサラダ コロコロスープ(だいこん・にんじん) 牛乳 金お菓子 コーン だいこんにんじん すいか トマトケ ひき肉ツナ水煮 26 別 -キ(豆乳) 食 缶 豆乳 うゆ 水 コンソメ トマトピュ 食塩相当量: 1.2g Ene.: 495kcal 牛乳 木綿豆腐 P: 21.8g F: 15.2g C: 71.9g チンゲンサイ ピ 豆腐チャンプル(チンゲン菜) ピーマンとちくわのサラダ 牛乳 コーンおにぎり 食塩 酒 しょうゆ 酢 かつお・昆布 水 牛乳 お菓子 豚肉(もも) かつお 節 竹輪 米みそ マン にんじん え のきたけ なす コーン プルーン 片栗粉 油 ご 31 ま油 プルーン みそ汁(えのき・なす) だし汁 298mg (淡色辛みそ) 食塩相当量: 1.8g 給食MFMO 日標値 月平均値 太陽ギラギラあつ~い夏がやってきました。こまめな水分補給を心がけましょう。「健康のため水を飲もう」推進運動(後援:厚 本場でインタのプログラインをから、こまめなが、有相によいがいます。 「健康のためがを飲むり」推進運動、後後、序生労働省)では、「目覚めの一杯、寝る前の一杯。」が合言葉になっています。 く 今月の行事料理:5(金) >お昼は天の川に見立てたドライカレー、午後おやつは機織り(はたおり)の糸に例えてそうめんを入れ、星をイメージしたオクラを入れた"七夕汁"を提供予定です。 今月の食育テーマは「トマト」。生トマトの日もありますが、ケチャップやピューレー・トマト缶、いつもより多めに取り入れております。目の前の食べ物になる前の姿を想像したり、色や味から食べ物を考えてみたり……そして、トマトを知り、トマトと仲良くなるままからは「たなるより」、大きにはなるより、サロリ、大学と 475kcal 466kcal Ene.(エネルキ\*-) P(タンパク) 198 20.4 F(脂質) 13.2g 15.2g るす。この間が限く同じなる間が多くと思います。 ☆仕入れの都合上、食材はじめ献立を変更する場合がございます。あらかじめご了承願います。☆ C(炭水化物) 70.18 67.4 Ca(カルシウム) 225mg 290mg

食塩相当量

1.5g

1.5g