



	٠٠/١١-	学藝保								**************************************		2025
RE P		日付	昼食	Amus May 174 a		材料名(圖食)	SER OF TO	おやつ(午前)	***	おやつ(午後)	樂	養価
3				主にからだをつくるもの	主にからだの妻子を築えるもの	主に競や力のもとになるもの	調味料	献立	献立	材料		
			スタミナ焼肉丼	豚肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒	牛乳	さつま芋きんとん	さつま芋・砂糖	I	479 kc
			三色ナムル		ほうれん草・もやし・人参	調合ごま油・白ごま	醤油			塩・本みりん	た	17.0 g
	1	15	29 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ		だし		フルーツ(パイン)	パインアップル	脂	12.4 g
			麦茶				麦茶		牛乳.	▲牛乳	Ca	198 mg
											塩	1.3 g
			白身魚のもみじ焼	たら	人参	小麦粉・マヨネーズタイプ(卵不使用)		牛乳.	さつま芋蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖	I	469 kg
			切干大根の煮物	油揚げ	切干大根・人参・さやいんげん	糸こんにゃく(白滝)・油・砂糖	醤油・料理酒・だし	7-50	とうな子派しバラ	豆乳・さつま芋・油	た	18.0 g
		17		/田1561プ	の十八版・八多・○ (>(\/\)() / ()	米(国産)	醤油・料理酒・たじ		-t1 > 1 > 1			
3		17	ごはん						オレンジ	オレンジ	脂	13.7 g
			味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・小松菜	おつゆ麩	だし		牛乳	▲牛乳	Ca	199 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.5 g
			スパゲティミートソース	鶏豚ひき肉・大豆	玉ねぎ・人参・しょうが・ドライパセリ	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩	牛乳	おかかおにぎり	米(国産)・かつお節	I	519 ka
			ツナとブロッコリーのサラダ	ツナフレーク	ブロッコリー・コーン・れんこん	油・砂糖	酢・醤油			醤油	た	22.7 g
	4	18	スープ	ウインナー	オクラ・大根		コンソメ		黄桃(18日はバナナ)	黄桃(缶詰)	脂	14.9 g
			麦茶				麦茶		牛乳	▲牛乳.	Ca	164 m
			交ボ				2/1		十五	_ 1 30	塩	
+			side to a COLIC	79 cts		Tilvillely Nels	100 No. 100 / 1	41. 771				2.2 g
			鶏肉の照焼	鶏肉		砂糖・油	醤油・本みりん	牛乳	コーンチヂミ	コーン・小麦粉	エ	424 kc
			じゃが芋の洋風きんぴら	ウインナー	人参・ピーマン	じゃが芋・油	コンソメ			鶏がらスープ・油	た	18.9 g
	5	19	ごはん			米(国産)			りんご	りんご	牆	12.4 g
1			味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ		だし		牛乳	▲牛乳	Ca	149 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.6 g
1			秋野菜ポトフ	鶏肉	人参・かぶ・エリンギ・玉ねぎ・ドライパセリ	さつま芋	コンソメ・塩	牛乳.	塩おにぎり	米(国産)	I	473 kc
1			かぼちゃサラダ	▲チーズ	かぼちゃ・きゅうり	マヨネーズタイプ(卵不使用)		1 20		恒	た	19.1 g
	6	20		- ^	21896 61999	●/▲レーズンロールパン			/ \ <u></u>	バナナ	胎	
	6	20	レーズンロールパン			●/▲レースプロールバブ			バナナ			13.1 g
			麦茶				麦茶		牛乳	▲牛乳	Ca	181 mg
											塩	1.7 g
: 7			松風焼	鶏ひき肉・豆腐・白みそ	玉ねぎ・しょうが	砂糖・でん粉・白ごま・油		牛乳	フライドポテト	ポテトフライ・油	エ	415 kca
			五色和え		ほうれん草・もやし・人参・コーン・しめじ	調合ごま油	醤油			塩	た	16.7 g
	7	21	ごはん			米(国産)			オレンジ	オレンジ	脂	13.5 g
			すまし汁		大根・わかめ・豆苗		だし・醤油・塩		牛乳	▲牛乳.	Ca	174 mg
			麦茶		7 IX 1970 05 TEE		麦茶		T-3-0	_ 1 30	tia .	1.4 g
+			24.11	豚肉	Th# 1# (F36/ # #1 8#	うどん・砂糖	==:::	中교	したまわにざい	W/(R#) . L C #		
			豚肉うどん	豚肉	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布		だし・醤油・本みりん・料理酒・塩	牛乳	しらすおにぎり	米(国産)・しらす	エ	472 kca
			焼さつま芋			さつま芋・油				醤油	た	17.8 g
	8	22	キャベツの甘酢和え		キャベツ・わかめ・人参	砂糖	酢•醤油		フルーツ(みかん)	みかん(缶詰)	脂	9.9 g
			麦茶				麦茶		牛乳	▲牛乳	Ca	218 mg
											塩	1.8 g
			かみなり豆腐	豆腐・ツナフレーク・かつお節	玉ねぎ・人参・しめじ・コーン・ピーマン	油・調合ごま油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒	牛乳	ぶどうゼリー	ゼラチン・ぶどうジュース	I	418 kca
			しらすとカリフラワーのサラダ	しらす	カリフラワー・きゅうり・わかめ	油•砂糖	酢•醤油	1 30	1510000	砂糖	た	16.3 g
	10		ごはん	033		米(国産)	S1 =78		バナナ	バナナ	脂	10.5 g
· '	10			+2.7 +2.7		里芋	4-1					
			味噌汁	赤みそ・白みそ	オクラ	里于	だし		牛乳	▲牛乳	Ca	212 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.3 g
			カレーうどん	豚肉・油揚げ	玉ねぎ・人参・さやえんどう・だし昆布	うどん・砂糖	だし・醤油・カレーフレーク	牛乳	ツナおにぎり	米(国産)・ツナフレーク・砂糖	エ	512 kc
			青のりポテト		あおさのり	じゃが芋・油	塩			醤油・料理酒	た	22.0 g
	11	25	ブロッコリーのおかか和え	かつお節	プロッコリー・人参		醤油・本みりん・だし		バナナ(25日は黄桃)	バナナ	牆	13.8 g
			麦茶				麦茶		牛乳.	▲牛乳	Ca	207 mg
			交爪						1 30		塩	1.6 g
+	-+		さけの焼南蛮	i i	玉ねぎ・人参	小麦粉・油・砂糖	酢•醤油	牛乳	ち 体 ス げ	焼きそば用麺・豚肉・人参・もやし	工	503 kca
						13 134 VIII 1 II 1 II 1 II 1 II 1 II 1 II 1 I		十孔	塩焼そば			
			オクラと納豆のネバネバ和え	納豆	オクラ・きゅうり		醤油		10.1 -3	ニラ・油・鶏がらスープ・塩	た	26.8 g
	12	26	ごはん			米(国産)			りんご	りんご	脂	15.4 g
			豚汁	豚肉・赤みそ・白みそ	大根・人参・さやいんげん	里芋	だし		牛乳	▲牛乳	Ca	202 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.5 g
T			チキンソテーきのこソース	鶏肉	エリンギ・しめじ・玉ねぎ	小麦粉・油・砂糖	塩・料理酒・ウスターソース・トマトケチャップ・醤油・コンソメ	牛乳.	かぼちゃクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖	I	434 kca
			トマトのツナサラダ	ツナフレーク	トマト・ブロッコリー・コーン	砂糖・オリーブ油	酢•塩			かぼちゃ・油	た	19.1 g
	13	27	ロールパン			●/▲バターロールパン	· -		バナナ	バナナ	脂	16.2 g
	ر،	-1			10.00	-, -, 0 0 10 0	75014			▲牛乳		
			スープ		わかめ・もやし・人参		コンソメ		牛乳	▲午到	Ca	137 mg
1			麦茶				麦茶				塩	1.8 g
			ハヤシライス	豚肉	玉ねぎ・人参・しめじ	米(国産)・油	ハヤシフレーク・トマトケチャップ	牛乳	きなこマカロニ	マカロニ・きな粉	I	539 kca
			コーンサラダ		コーン・きゅうり・キャベツ・レモン果汁	砂糖・オリーブ油	酢・塩・醤油			砂糖•塩	た	19.5 g
	14	28	スープ	ウインナー	ほうれん草	じゃが芋	コンソメ		オレンジ	オレンジ	牆	16.2 g
			麦茶				麦茶		牛乳	▲牛乳	Ca	173 mg
			×/\						1 20		tis	1.8 g
		1 1			1		1	1			塘	1.0 g

塩 18g たんはく質 (た) 19.6g 脂質 (脂) 13.6g カルシウム (Ca) 183mg 食塩相当量 (食塩) 1.6g 栄養価の平均 エネルギー(エ)474kcal