2025年10月 献立表

「アレルゲン」の項目は本帳票のダウンロード時点でご提供予定の商品から選定しているため変更の可能性があります。

		ı	献立名	アレルゲン	あか	黄	みどり		
日	E	曜	午前おやつ/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	栄養価
			牛乳 ビスケット	乳	牛乳★	ビスケット★			エネルギー:
		-	ごはん			*			530kcal たんぱく質:2
	1	//	鶏むねとさつまいもの和風クリーム煮 切干大根のハムサラダ	鶏肉_大豆_小麦_ごま 豚肉_小麦_大豆	鶏むね★_調整豆乳★ ハム★	さつまいも、油・小麦粉★・白いりごま★ 砂糖	しめじ 切干大根_にんじん	しょうゆ★_かつお・昆布だし 酢_しょうゆ★	脂質:13.4g 炭水化物:82.
			みそ汁(わかめ・麩)	大豆_小麦	米みそ(淡色辛みそ)★	焼きふ★	カットわかめ	かつお・昆布だし	カルシウム: 2 食塩相当量: 1
			牛乳 米粉パン(いちごジャム)	乳	牛乳★	米粉食パン_いちごジャム			及塩和コ里・「
16			牛乳 せんべい	1	牛乳★	せんべい			エネルギー:
		1	しらすごはん プルコギ風炒め	ごま.小麦.大豆 豚肉.大豆ごま.小麦	釜揚げしらす 豚肉(もも)★ 米みそ(淡色辛みそ)★	米_白いりごま★ ごま油★_砂糖	あおのり パブリカ(赤) たまねぎ にんじん にら にんにく	しょうゆ★ 酒_しょうゆ★	453kcal
	1	木川	はくさいの塩昆布和え	小麦 大豆		こよ四東 労福	はくさい_塩昆布★		たんぱく質:2 脂質:14.0g
		Ŀ	すまし汁(高野豆腐・なめこ) マスカットゼリー	大豆.乳.小麦	高野豆腐★	マスカットゼリー	なめこ	かつおだし汁★・食塩・しょうゆ★	炭水化物:65. カルシウム:2
			牛乳 お麩ラスク(カレーチーズ)	乳 乳 乳 乳	牛乳★ 粉チーズ★	焼きふ★_油		カレー粉_食塩	食塩相当量:1
			牛乳 ビスケット	乳 小麦	牛乳★	ビスケット★			エネルギー:
			ごはん ぶりだいこん	小麦 大豆	ぶり	米 砂糖	だいこん」しょうが	しょうゆ★_酒_みりん	502kcal たんぱく質:2
	3	金	ほうれん草の白和え	大豆 小麦	木綿豆腐★	砂糖	ほうれんそう にんじん	しょうゆ★	脂質:16.8g
			バナナ みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	バナナ 大豆	米みそ(淡色辛みそ)★		バナナ★ たまねぎ_カットわかめ	かつお・昆布だし	炭水化物:72. カルシウム:2
			牛乳 きな粉入り豆乳寒天	乳 大豆	牛乳★ 調整豆乳★_きな粉★	砂糖	粉かんてん		食塩相当量:1
			牛乳	乳	牛乳★				
			ビスケット ビビンパ丼	小麦 豚肉 小麦 大豆	E 11 * ch 1	ビスケット★	#15=7 I=7187 =+a+5	1 , 5 , 4 , 7 , 11 / 7=	エネルギー: 477kcal
18		+	吉のりポテト		豚ひき肉★	米_油_砂糖	だいこん_にんじん_こまつな	しょうゆ★_みりん_酒	たんぱく質:1 脂質:16.2g
			青のりホテト 生揚げとねぎのスープ	ごま 大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン	生揚げ★	じゃがいも」ごま油★	あおのり ねぎ	食塩 中華だしの素★_食塩	脂質:16.2g 炭水化物:70. カルシウム:2
		-	牛乳	乳	牛乳★	Table 1			食塩相当量:1
\vdash	+		きな粉バナナ 牛乳	大豆_バナナ 乳	きなこ★ 牛乳★	砂糖	バナナ★		
		Ŀ	せんべい ごはん			せんべい 米			エネルギー: 479kcal
			チキンチャップ	鶏肉_大豆_りんご_小麦	鶏むね肉★	片栗粉_油	たまねぎ	食塩_ケチャップ_中濃ソース★_しょうゆ★_酒	たんぱく質:1
	1	月	だいこんとにんじんのしらすサラダ マスカットゼリー	小麦大豆	釜揚げしらす	砂糖 油 マスカットゼリー	だいこん」にんじん。コーン	酢_しょうゆ★	脂質:11.2g 炭水化物:78.
			マスカットセリー みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ) 牛乳	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	1777, E7	ほうれんそう」たまねぎ	かつお・昆布だし	カルシウム: 2 食塩相当量: 1
		:	コーンフレークおこし(ココア味)	大豆_ゼラチン	牛乳★	コーンフレーク★」マシュマロ★_油		ココア	
			牛乳 ビスケット	乳 小麦	牛乳★	ビスケット★			エネルギー:
			豚のあんかけ焼きそば	豚肉_小麦_大豆	豚肉(もも)★	蒸し中華めん★」油_砂糖」片栗粉	にんじん」たまねぎ、しめじ、コーン	食塩しょうゆ★」酒」かつお・昆布だし	— 432kcal たんぱく質:2
	1		竹輪の甘辛炒め	大豆_ごま_小麦	竹輪★	砂糖_ごま油★_白いりごま★		しょうゆ★	脂質:15.1g 炭水化物:59.
			すまし汁(じゃがいも・こまつな) 牛乳	乳_小麦_大豆	牛乳★	じゃがいも	こまつな	かつおだし汁★_食塩_しょうゆ★	──カルシウム: 2 食塩相当量: 1
			マカロニきなこ	大豆_小麦	きな粉★	マカロニ★_砂糖		食塩	及塩和コ里・「
			牛乳 ビスケット	乳 小麦	牛乳★	ビスケット★			エネルギー:
			ごはん			*			──512kcal たんぱく質:2
22	7		家常豆腐(鷄ひき) ほうれん草ともやしのナムル	大豆 鶏肉_小麦 ごま_小麦_大豆	生揚げ★_鶏ひき肉★、米みそ(淡色辛みそ)★	油_砂糖_片栗粉 ごま油★_白いりごま★	たまねぎ_にんじん ほうれんそう_もやし	しょうゆ★_酒 しょうゆ★	脂質:19.2g 炭水化物:69.
		Ŀ	春雨スープ(なると・わかめ)	牛肉_鶏肉_豚肉_ゼラチン	なると	はるさめ	カットわかめ	中華だしの素★_食塩	カルシウム:
			牛乳 ピザトースト	乳_小麦	牛乳★ ピザ用チーズ★	食パン★	たまねぎ_ピーマン	ケチャップ	食塩相当量:1
			牛乳 せんべい	乳	牛乳★	せんべい			エネルギー:
			ごはん さわらの竜田揚げ	小事士豆	the	米 片栗粉_油	しょうが	しょうゆ★_みりん.酒	412kcal たんぱく質:
23	1	木	にんじんとピーマンのおかか和え みそ汁(高野豆腐・玉ねぎ)	小麦 大豆 小麦 大豆	さわら 削り節 高野豆腐★ ** みそ(淡色辛みそ)★	砂糖	にんじん」ピーマン	しょうゆ★	脂質:12.3g 炭水化物:62.
		Į.	かき	大豆			たまねぎ かき	かつお・昆布だし	カルシウム:
			牛乳 <u>焼き芋</u>	乳	牛乳★	さつまいも_砂糖			食塩相当量:
			牛乳 ビスケット	乳 小麦	牛乳★	ビスケット★			
		г	ひじきの混ぜごはん	小麦大豆		米砂糖	ひじき_グリンピース	しょうゆ★_かつお・昆布だし	エネルギー: 505kcal
			鶏むねとはくさいの旨煮	鶏肉_小麦_大豆	鶏むね★	片栗粉_油_砂糖	はくさい。えのきたけ	かつお・昆布だし しょうゆ★ みりん	たんぱく質:
	1		さつまいもとれんこんの金平	ごま.小麦.大豆	70010 A	さつまいも、油砂糖・白いりごま★	れんこん	しょうゆ★	脂質:13.6g 炭水化物:80 カルシウム:
		1	けんちん汁	大豆_小麦	木綿豆腐★		だいこん_にんじん_ごぼう	かつお・昆布だし_食塩_しょうゆ★	金塩相当量:
			牛乳 こまつなとコーンのケーキ	乳 大豆_小麦	牛乳★ 調整豆乳★	油_ホットケーキ粉★	こまつな_コーン		
T	T		牛乳 ドスケ…!	乳	牛乳★	E7 Foot 1			エネルギー:
			ビスケット 豚の甘辛丼	小麦 豚肉_小麦_大豆	豚肉(もも)★	ビスケット★ 米_油_砂糖	たまねぎ_にんじん	しょうゆ★_酒	——432kcal たんぱく質:
25		±	かぼちゃサラダ(ドレッシング)	小麦_大豆		砂糖_油	かぼちゃ_たまねぎ	酢」しょうゆ★	脂質:13.1g 炭水化物:67
			みそ汁(玉ねぎ・にんじん) 牛乳	大豆 乳	米みそ(淡色辛みそ)★ 牛乳★	かつお・昆布だし	たまねぎ_人参		─ ─ カルシウム:
_			午刊 グレープゼリー	Tu	T+LA	砂糖	ぶどうジュース_粉かんてん		食塩相当量:
T	T		牛乳 ドスケ…!	乳	牛乳★	E7 Foot 1			エネルギー:
28			ビスケット ミートスパゲッティ	小麦	E 11 * + 1	ビスケット★	4 +4 +0 1- / 10 /	ケチャップ・中濃ソース★・しょうゆ★・食塩	471kcal
		.1.	ミートスハクッティ ブロッコリーとコーンの炒めもの	豚肉_小麦_大豆_りんご 鶏肉	豚ひき肉★	スパゲッティ★_油_砂糖 油	たまねぎ_にんじん 冷凍ブロッコリー_コーン	ファイック」中級シース★」しょうゆ★」良温	たんぱく質: 脂質:16.4g
			豆乳スープ(はくさい・しめじ)	大豆_鶏肉	調整豆乳★		はくさい。しめじ、パセリ粉	コンソメ★_食塩	──炭水化物:66 カルシウム:
			牛乳 小魚とわかめのづけく.	乳	牛乳★ 食べる小魚	*		かき込みわかめ	食塩相当量:
+	7		小魚とわかめのごはん 牛乳	乳	度へる小魚 牛乳★			炊き込みわかめ	
			<u>ビスケット</u> 食パン	小麦 小麦_乳		ビスケット★ 食パン★			エネルギー: 462kcal
		-k	さつまいものグラタン	鶏肉_乳_小麦	鶏ひき肉★_牛乳★	さつまいも、油、小麦粉★、パン粉★	たまねぎ	食塩_コンソメ★	たんぱく質: 脂質:17.9g
		- 1	きゅうりのマカロニサラダ コンソメスープ(にんじん・ベーコン)	小麦_大豆 豚肉_鶏肉	ベーコン★	マカロニ★_マヨドレ★_砂糖	きゅうり_コーン にんじん	酢 コンソメ★_食塩	
			牛乳 彩り納豆ごはん	乳	牛乳★	14			食塩相当量:
\dagger	+		牛乳,	小麦」りんご_大豆	挽きわり納豆★ 牛乳★	*	ミックスベジタブル	食塩_しょうゆ★	
	\delta \delta		<u>ビスケット</u> ごはん	小麦		ビスケット★ 米			エネルギー: 468kcal
			ぶりだいこん ほうれん草の白和え	小麦 大豆 大豆_小麦	ぶり 木綿豆腐★	砂糖砂糖	だいこん_しょうが ほうれんそう_にんじん	しょうゆ★ 酒 みりん しょうゆ★	たんぱく質:
			みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★		たまねぎ_カットわかめ	かつお・昆布だし	脂質:16.7g 炭水化物:65
		ļ	バナナ 牛乳	バナナ 乳	牛乳★		バナナ★		カルシウム: 食塩相当量:
+	\dashv	- 1	<u>きな粉入り豆乳寒天</u> 牛乳	大豆 乳	調整豆乳★_きな粉★ 牛乳★	砂糖	粉かんてん		
		-	せんべい ごはん			せんべい 米			エネルギー: 445kcal
		_ -	チキンチャップ	鶏肉_大豆_りんご_小麦	鶏もも肉★	片栗粉_油	たまねぎ	食塩_ケチャップ_中濃ソース★_しょうゆ★.酒	たんぱく質: 脂質:12.1g
	J		だいこんとにんじんのしらすサラダ みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ)	小麦 大豆 大豆	釜揚げしらす 米みそ(淡色辛みそ)★	砂糖油	だいこん_にんじん_コーン ほうれんそう_たまねぎ	酢_しょうゆ★ かつお・昆布だし	炭水化物:/1
		ŀ	マスカットゼリー 牛乳	乳	牛乳★	マスカットゼリー			カルシウム:
	- 1		コーンフレークおこし(ココア味)	大豆_ゼラチン				ココア	****

2025年10月 献立表

「アレルゲン」の項目は本帳票のダウンロード時点でご提供予定の商品から選定しているため変更の可能性があります。

	Т	献立名	アレルゲン	あか	黄	みどり		3歳未注
		15X-12	707075	85%	~	V/2-9	1	
日	B	午前おやつ/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	栄養価
		— ビスケット	小麦		ビスケット★			エネルキー: -420kcal
		豚のあんかけ焼きそば	豚肉_小麦_大豆	豚肉(もも)★	蒸し中華めん★」油、砂糖」片栗粉	にんじん_たまねぎ_しめじ_コーン	食塩しょうゆ★」酒」かつお・昆布だし	たんぱく質:20.3
	ارا		大豆_ごま_小麦	竹輪★	砂糖_ごま油★_白いりごま★		しょうゆ★	
	-	すまし汁(じゃがいも・こまつな)	乳 小麦 大豆		じゃがいも	こまつな	かつおだし汁★_食塩_しょうゆ★	脂質:15.0g 炭水化物:57.5g
		4乳.	乳	牛乳★	C (+ 20 * 0	C& 2/4	N PORTON ALEXALOR FF	カルシウム: 214m
		マカロニきなこ(米粉)	大豆	きな粉★	マカロニ(グルテンフリー) 砂糖		食塩	食塩相当量:1.5
-	-	キ乳 キ乳	乳	牛乳★	マガロニ(グルテングリー)_砂糖		及塩	
		ドスケット	小麦	十孔末	ビスケット★			エネルギー:
		ごはん	7.8		米			481kcal
	١,	SOLUTION AND ADMINISTRAL PROPERTY.	鶏肉_ごま_小麦_大豆	鶏もも肉★	ごま油★_砂糖	れんこん	しょうゆ★	たんぱく質:23.8
	ਰ	こまつなとにんじんの納豆和え	小麦りんご大豆	挽きわり納豆★	砂糖	こまつな」にんじん	しょうゆ★	脂質:14.5g
		みそ汁(豆腐・なめこ)	大豆	木綿豆腐★、米みそ(淡色辛みそ)★	10.110	なめこ	かつお・昆布だし	炭水化物:70.2g カルシウム:299r
		牛乳,	乳	牛乳.★				食塩相当量:1.5
		なすとツナのトマトマカロニ	小麦鶏肉	ツナ水煮缶	マカロニ★_油_砂糖	たまねぎなすトマトビューレー	ケチャップ_コンソメ★	
		牛乳	乳	牛乳★				
		せんべい			せんべい			エネルギー:
		ごはん			*			441kcal
	F	鶏とえのきのうま塩炒め	鶏肉_牛肉_豚肉_ゼラチン	鶏もも肉★	油	えのきたけ_たまねぎ_にんにく	食塩_中華だしの素★	たんぱく質:22.
	- /	型芋の味噌マヨドレサラダ	大豆	米みそ(淡色辛みそ)★	さといも_マヨドレ★	にんじん_パセリ粉	食塩	脂質:15.3g 炭水化物:59.1g
		すまし汁(だいこん・わかめ)	乳_小麦_大豆			だいこん_カットわかめ	かつおだし汁★_食塩_しょうゆ★	カルシウム:233
		牛乳	乳	牛乳★				食塩相当量:1.3
$\sqcup \bot$		豆乳きなこ棒	大豆	きな粉★_調整豆乳★_きな粉★	砂糖			
		牛乳	乳	牛乳★				
		ビスケット	小麦		ビスケット★			エネルギー: 396kcal
		食パン	小麦乳		食パン★			たんぱく質:15.
	기	さつまいものグラタン	鶏肉_乳_小麦	鶏ひき肉★_牛乳★	さつまいも、油、小麦粉★、パン粉★	たまねぎ	食塩_コンソメ★	脂質:18.8g
		` きゅうりのマカロニサラダ	小麦_大豆		マカロニ★_マヨドレ★_砂糖	きゅうり_コーン	一、八八、本地	炭水化物:46.9 g
		コンソメスープ(にんじん・ベーコン) 牛乳	豚肉_鶏肉	ベーコン★ 牛乳★		にんじん	コンソメ★_食塩	カルシウム:217 食塩相当量:1.1
		午孔 ビスケット	乳 小麦	午孔★	ビスケット★		-	茂塩相当童: .
++		4乳	乳	牛乳★	こ 入グット★			
80		せんべい	7.0	1.740	せんべい			エネルギー:
		しらすごはん	ごま_小麦_大豆	釜揚げしらす	米_白いりごま★	あおのり	しょうゆ★	485kcal
	_	豚のカラフル炒め	豚肉_小麦_大豆	豚肉(もも)★	油_砂糖	たまねぎ パブリカ(赤) コーン	しょうゆ★_みりん	たんぱく質:23.
	7	is the color of many	小麦大豆		砂糖	はくさい。にんじん。ひじき	かつお・昆布だししょうゆ★、酒	脂質:15.2g 炭水化物:68.8g
		みそ汁(豆腐・なめこ) マスカットゼリー	大豆	木綿豆腐★ 米みそ(淡色辛みそ)★	マスカットゼリー	なめこ	かつお・昆布だし	灰水化物:08.8g カルシウム:289
		4到.	型.	牛乳★	**************************************			食塩相当量:1.8
	Ш	焼きうどん(鶏もも)	鶏肉_小麦_大豆_りんご	鶏もも肉★_削り節	ゆでうどん★_油	キャベツ_にんじん	中濃ソース★	
1		牛乳	乳	牛乳★				
		ビスケット	小麦		ビスケット★			エネルギー:
		ハロウィンチキンカレー	鶏肉_大豆_りんご_バナナ	鶏もも肉★	米_じゃがいも_油	にんにく_たまねぎ_にんじん	中濃ソース★_ケチャップ」カレールウ★	501kcal たんぱく質:17.3
	숰	大根のツナマヨドレサラダ	大豆_小麦	ツナ水煮缶	マヨドレ★	だいこん	しょうゆ★	たがはく員・17.0
	-	「コンソメスーブ(えのき・ほうれん草)	鶏肉			えのきたけ」ほうれんそう	コンソメ★、食塩	脂質:17.7g 炭水化物:74.1g
		なし				なし		カルシウム:221
		牛乳	乳	牛乳★				食塩相当量: 1.3
		かぽちゃドーナツ(米粉)	大豆	豆乳★	米粉_砂糖_油	かぼちゃ	ベーキングパウダー	
							1	
		食べていないものに関しましては事		目標値	月平均値			
しく	お願	いいたします。		Ene.(エネルキ*-)	463kcal	463k		
to 4	4:0	により会談が立亦再させていませい	P(\$\forall n^2)		19			
(11)	八兀	により急遽献立変更させていただく均						
						F(脂質)	10.3g	15
						C(炭水化物)	57.8g	67
						Ca(カルシウム)	213mg	
						食塩相当量	1.4g	1