





令和4年度

吉岡町第四保育園

令和4年	- 度						古岡町第四保育園
П	曜	未満児おやつ	昼食	午後おやつ	熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
2	月	おせんべい	豚丼 キャベツチーズサラダ 春雨スープ いちご 牛乳	コーンフレーククッキー 麦茶	せんべい 精白米 しらたき 甘酢しょう が 砂糖 しょうゆ 食塩 調合油 穀物酢 はるさめ 繋がらだし ごま油 ホットケー キミックス コーンフレーク 麦茶	ぶたかたロースハム チーズ ぶたひき 肉 普通牛乳 マーガリン	たまねぎ キャベツ きゅうりにんじん 長ね ぎ 生しいたけいちご レーズン
6	金	おせんべい	ハムカツサンド ミネストローネ スパゲティサラダ オレンジ 牛乳	豆乳プリン	せんべい ロールパン 調合油 中濃ソース トマトケチャップ コンソメ サラスパマヨネーズ 調整豆乳 砂糖くろみつ	ハムカツ(厚切りポーク) まぐろ油漬缶 誌(白)ベーコンロースハム 生クリーム きな粉 普通牛乳	ホールトマト キャベツ たまねぎ にん じん えのきたけ マッシュルーム水煮 缶 きゅうり オレンジ 寒天
7	±	おせんべい	たぬきうどん	ミニゼリーぶどう	せんべい うどん 揚げ玉 めんつゆ ミニ ゼリー	蒸しかまぼこ	乾わかめ 長ねぎ
9	月	おせんべい	タラの磯辺揚げ キャベツとツナの和えもの きのこの味噌汁 牛乳	さつま芋蒸しパン 麦茶	せんべい 精白米 天ぶら粉 調合油 め んつゆ かつおだし ホットケーキミック ス さつまいも 麦茶	すけとうだら まぐろ油漬缶詰(白) 普通 牛乳甘みそ 油揚げ にぼし	あおのり キャベツ にんじん ぶなしめじ え のきたけ 生しいたけ 長ねぎ きゅうり
10	火	クラッカー	チキンカレー かみかみサラダ バナナ 牛乳	おからドーナツ 麦茶	クラッカー 精白米 カレールウ 調合油 福神漬 いりごま 和風ドレッシング ホットケーキミックス 砂糖 麦茶	鶏もも(皮なし) 焼きするめいか 普通牛乳 調整豆乳	じゃがいも たまねぎ にんじん ホールトマト バナナ 切干しだいこん きゅうり おから
11	水	おせんべい	枝豆ごはん カレイのベーコンチーズ焼き ほうれん草ごま和え あさつきのみそ汁 牛乳	<u>麩</u> ラスク 麦茶	せんべい 精白米 こんにゃく すりごま 砂糖 しょうゆかつおだし 釜焼きふ グ ラニュー糖 麦茶	まがれい ベーコン プロセスチーズ に ぼし 網ごし豆腐 豆みそ マーガリン 普 通牛乳	冷凍えだまめ えのきたけ キャベツ にんじん ぼう れんそう あさつき 塩昆布
12	木	ゴマビスケット	生姜焼き ポテトサラダ 豆入りスープ 麦茶	フル―チェ	ビスケット 精白米 調合油 しょうゆ マヨ ネーズ コン ソメ 麦茶 普通牛乳 フル ーチェ	豚肉 ロースハム ベーコン 普通 牛乳	おろししょうが じゃがいも きゅうり にんじん キャベツ たまねぎ 大豆 ミックスビーンズ
13	金	おせんべい	肉汁うどん れんこんきんぴら オレンジ ジョア	きつねおにぎり 麦茶	せんべい うどん めんつゆ 調合油 こんにゃく濃ロしょうゆ 砂糖 ご飯 上白糖 麦茶	豚肉 油揚げ にぼしさつま揚げジョ ア	長ねぎ だいこん にんじん れんこん さやいんげん オレンジ
14	±	おせんべい	やきそば	ミニゼリーオレンジ	せんべい 焼きそば麺 中濃ソース 調合油 ミニゼリー		にんじん りょくとうもやし キャベツ
16	月	おせんべい	鶏のポン酢炒め マカロニサラダ 中華スープ 牛乳	ももケーキ 麦茶	せんべい 精白米 ラーメンスープ 砂糖 調合油 マカロニ マヨネーズ コンソメ ホットケーキミックス 麦茶	若難もも ロースハム 普通牛乳 鶏卵 有塩マーガリン	たけのこ水煮缶詰 きゅうり にんじん 生しいたけ カットわかめ 白桃缶 長ねぎ
17	火	季節の野菜	コーンごはん 白身魚フライ 小松菜のおかか和え 麩の味噌汁 麦茶	フルーツヨーグルト	精白米 白身魚フライ 調合油 中濃ソース めんつゆ 釜焼きふ かつおだし 麦茶	甘みそ しらす干し ブレーンヨー グルト にぼし 削り節	ョーン缶詰粒 こまつな にんじん カットわかめ みかん缶詰 バナナ 白 桃缶
18	水	おせんべい	納豆 肉野菜味噌炒め ワカメのみそ汁 キャンディチーズ 牛乳	ポテトフライ 麦茶	せんべい 精白米 砂糖 ごま油 調合 油し 顆粒和風だし フライドポテト 食塩 麦茶	納豆 ぶたかたロース 甘みそ 油揚げ 木綿豆腐 にぼし プロセ スチーズ 普通牛乳	キャベツ にんじん ぶなしめじ たまねぎ カットわかめ
19	木	マリービスケット	鮭の照り焼き ひじきと枝豆のサラダ じゃが芋のみそ汁 牛乳	パンケーキ 麦茶	ビスケット 精白米 薄カ粉 濃口しょうゆ 砂糖 調合油マヨネーズ めんつゆ ごま 油 ごま かつおだし ホットケーキミック ス いちごジャム 麦茶	さけ にぼし 普通牛乳 豆みそ まぐろ油 漬缶詰	乾ひじき えだまめ コーン缶詰粒 じゃがいも たまねぎ
20	金	クッキー	ラーメン 中華ナムル 餃子 バナナ 牛乳	おかかおにぎり 麦茶	クッキー 中華めん 中華スープ 食塩 い りごま ごま油 濃口しょうゆ 精白米 削 り節 麦茶	ロースハム 普通牛乳 ぎょうざ	長ねぎ コーン缶詰粒 カットわかめ りょくとうもやし にんじん パナナ ほ しのり
21	±	おせんべい	きつねうどん	ミニゼリーりんご	せんべい うどん 味付けいなり めんつ ゆ ミニゼリー		長ねぎ にんじん ほうれんそう
23	月	おせんべい	ポークカレー 三色サラダ オレンジ 牛乳	きな粉マカロニ 麦茶	せんべい 精白米 カレールウ 調合油 福神漬 えごまごま油 食塩 マカロニ 砂糖 麦茶	ぶたロース 普通牛乳 きな粉	たまねぎ じゃがいも にんじん きゅう り コーン缶詰粒 オレンジ
24	火	おせんべい	カレイ唐揚げ 切干大根のマヨサラダ もやしのみそ汁 牛乳	カリカリピザ 麦茶	せんべい 精白米 片栗粉 調合油 濃 ロしょうゆ マヨネーズ かつおだしぎょ うざの皮 トマトケチャップ 麦茶	まがれい かにかまぼこ 油揚げ 豆み そ にぼし ブロセスチーズ ベーコン 普通牛乳	切干しだいこん おろししょうが きゅうりりょくとうもやし にんじん 青ピー マン コーン缶詰粒
25	水	クッキー	三色丼 もやしナムル 豆腐と油揚げの味噌汁 キャンディチーズ ジョア	オレンジゼリー	クッキー 精白米 濃口しょうゆ 砂糖 調 合油 食塩 ごま油 いりごま かつおだし オレンジジュース	ぶたひき肉 錦糸卵 木綿豆腐 油揚げ 甘みそ にぼしプロセスチーズ ジョア	ほうれんそう だいずもやし きゅうり にんじん たまねぎ 糸みつば 寒天 みかん缶詰
26	木	ミニゼリー	鮭のチーズ焼き コールスローサラダ ほうれん草のみそ汁 牛乳	ごまじゃこトースト 麦茶	ミニゼリー 精白米 穀物酢 調合油 砂糖 塩コショウ 顆粒和風だし食パン いりごま マヨネーズ 麦茶	さけ とろけるチーズ (にぼし 油揚げ 豆みそ 普通牛乳 綿ごし豆腐 しらす 干し	えのきたけ ぶなしめじ キャベツ に んじん きゅうり コーン缶詰粒 ほう れんそう あおのり
27	金	おせんべい	鶏なめこうどん 五目きんぴら バナナ 牛乳	ココアシリアルバー 麦茶	せんべい うどん めんつゆ こんにゃく 濃ロしょうゆ 砂糖 調合油 コーンフ レーク マシュマロビュアココア 麦茶	さつま揚げ 普通牛乳 鶏もも 無塩マーガリン	なめこ 長ねぎ だいこん にんじん ごぼう れんこん バナナ
28	±	おせんべい	やきそば	ミニゼリーオレンジ	せんべい 中華麺し 中濃ソース 調合油ミニゼリー		にんじん りょくとうもや キャベツ
30	月	クラッカー	コーンシュウマイ マーボー豆腐 パンサンスー 牛乳	キャロット蒸しパン 麦茶	クラッカー 精白米 シュウマイ マー ボー豆腐の素 調合油 穀物酢 砂糖 渡口しょうゆ ごま油 ホットケーキミック ス 麦茶	木綿豆腐 ぶたひき肉 錦糸卵 普通 牛乳	スイートコーン 長ねぎ 生しいたけ にんじん 緑豆はるさめ きゅうり 冷 凍にんじん レーズン
31	火	ゴマビスケット	じゃこチーズごはん エビフライ ブロッコリーサラダ コンソメスープ 牛乳	ケーキ 麦茶	ビスケット 精白米 調合油 中濃ソース マヨネーズ コンソメ ショートケーキ 麦茶	チーズ しらす干し エビフライ ロースハ ム 普通牛乳	ブロッコリー たまねぎ にんじん キャベツ コーン缶詰粒
未満児 エネルギー:490Kcal タンパク質:18.6g 脂質:16.8g カルシウム:225mg 鉄:2.3mg 塩分:1.7g							
以上児 エネルギー:587Kcal タンパク質:23.8g 脂質:20.7g カルシウム:269mg 鉄:2.8mg 塩分:2.2g							
O-M							

◎献立は園の都合により変更することがあります。3時のおやつは手作りで提供しています。

身体が目覚める春野菜

寒い冬に耐え、あたたかな春に芽吹く春野菜は、冬眠状態の身体を目覚めさせるエネルギーを与えてくれます。冬の間にたまったを物を排出し、新陳代謝を促す「春の気」もたっぷり。タケノコ、フキ、ナノハナ、セリ、ウドなどは、えぐみやほろ苦さがありますが、これは解毒を促す成分です。身体がだるい、たくさん寝ても眠いといった症状は冬から春へっ環境の変化に身体が追いついていないから。旬の野菜を食べて元気に春を迎えましょう。





五大学養素のはたらき



- 五大栄養素はバランス良くとることが大切です
- ●たんぱく質…身体を作る
- ●脂質…効率の良いエネルギー源となる
- ●炭水化物…すぐにエネルギー源となる、脳への唯 ーのエネルギー源
- ●ビタミン…身体の調子を整える
- ミネラル…骨や歯などを作る



