

幼児後期（飯）

献立表（週間）

	11月1日(木)			11月2日(金)			11月3日(土)			11月4日(日)			11月5日(月)			11月6日(火)			11月7日(水)													
朝	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60											
	小松菜の炒煮	小松菜（葉先） 凍り豆腐 赤ピーマン 菜種油 濃口醤油 上白糖	20 1 10 0.5 2.5 0.5	焼き魚	あかうお・40g 食塩 しそ	40 0.2 1	切り干し大根	切干し大根 人参 皮剥 菜種油 減塩しょうゆ（ 上白糖 煮干しだし	3 5 0.5 2.5 0.5 5	豆腐のんかけ	木綿豆腐 玉葱 人参 皮剥 合成清酒 みりん風調味料 上白糖 片栗粉 小葱	50 15 2.5 2.5 0.5 0.5 0.5 1	野菜炒り卵	冷凍全卵 かつおだし キャベツ グリーンアスパ 人参 皮剥 食塩	50 5 20 10 10 0.5	五目煮	さつま揚げ 大根 皮剥 人参 皮剥 乾椎茸 さやいんげん（ 濃口醤油 上白糖 煮干しだし	10 25 5 0.25 5 2.5 0.5 10	鮭甘塩焼き	秋鮭塩焼き（骨 しそ 小松菜 ゆで もやし ゆで 人参 皮剥（ゆ ごま 濃口醤油 穀物酢 上白糖 ごま油	20 1 20 5 7.5 0.5 1.25 1.25 1 0.25											
	茹で卵のマヨネーズ和え	鶏卵 マヨネーズ パセリ（粉）	50 5 0.2	ふりかけ	F e+Z nふり	3	サラダ	レタス 黄ピーマン 赤ピーマン 穀物酢 オリーブ油 食塩 白こしょう	15 2.5 2.5 2.5 1.5 0.15 0.01	きゅうり 梅干し（調味漬） 肉和え みりん風調味料 上白糖	30 2 0.5 0.2	みそ汁	玉葱 大根 葉 淡色辛みそ 煮干しだし	20 20 5 75	みそ汁	小松菜（葉先） 棒麩 淡色辛みそ 煮干しだし	10 1 5 75	みそ汁	玉葱 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 5 75	みそ汁	さやえんどう ぶなしめじ 淡色辛みそ 煮干しだし	5 10 5 75	みそ汁	ほうれん草 カットわかめ 淡色辛みそ 煮干しだし	10 0.25 5 75	みそ汁	木綿豆腐 カットわかめ 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	15 0.25 1 5 75	みそ汁	貝割大根・芽 いわのり 淡色辛みそ 煮干しだし	2.5 1 5 75
	味付けのり	味付けのり	1	牛乳	牛乳	180	みそ汁	玉葱 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	20 2 5 75	みそ汁	さやえんどう ぶなしめじ 淡色辛みそ 煮干しだし	5 10 5 75	みそ汁	ほうれん草 カットわかめ 淡色辛みそ 煮干しだし	10 0.25 5 75	みそ汁	木綿豆腐 カットわかめ 小葱 淡色辛みそ 煮干しだし	15 0.25 1 5 75	みそ汁	貝割大根・芽 いわのり 淡色辛みそ 煮干しだし	2.5 1 5 75											
	牛乳	牛乳	180	牛乳	牛乳	180	牛乳	牛乳	180	ジョア	ジョア・ストロ	125	牛乳	牛乳	180	牛乳	牛乳	180	ジョア	ジョア・プレー	125											
昼	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	うどん	うどん ゆで かつお・昆布だ めんみ	200 80 5	米飯	精白米	60	ホットドック	ドッグパン40g フランクフルト ケチャップ キャベツ 菜種油 食塩	40 16.3 5 30 1 0.1	米飯	精白米	60											
	ザンギ	若鶏もも 皮な 濃口醤油 合成清酒 生姜 薄力粉 1等 調合油 サニーレタス レモン	40 2.5 0.5 0.5 3 4 5 10	カレー	若鶏もも 皮な じゃが芋 玉葱 人参 皮剥 有塩バター 牛乳 キッズカレー（ ケチャップ	30 20 40 20 1.5 10 10 1	西京焼き	さけ・30g（骨） 減塩みそ みりん風調味料 上白糖 大根 皮剥 しそ	30 2.5 2.5 0.5 20 0.5	天ぷら	尾付きえび さつま芋 玉葱 人参 皮剥 薄力粉 1等 鶏卵 菜種油 減塩正油パック	20 10 15 5 5 2.5 7.5 5	煮魚	まごがれい・40 生姜 上白糖 減塩しょうゆ（ 合成清酒 里芋 小松菜	40 1 0.5 5 1.25 10 10	グラタン	若鶏もも 皮な 尾なしえび 玉葱 無塩バター 薄力粉 1等 牛乳 1000ml コンソメ 食塩 白こしょう パン粉（乾燥） パルメザンチー	15 20 15 3 5 40 0.25 0.15 0.01 1.5 0.1	米飯	精白米	60											
	大根なます	大根 皮剥 はつかだいこん きゅうり 穀物酢 上白糖 食塩	20 2.5 5 2.5 1.5 0.15	長いもサラダ	なが芋 しそ 穀物酢 調合油 減塩しょうゆ（ 白こしょう	20 0.15 2.5 1.5 1.25 0.01	漬物	なす しば漬 梅肉和え	5	肉じゃが	じゃが芋 若鶏むね皮なし 玉葱 調合油 減塩しょうゆ（ 上白糖 小葱	20 15 10 0.5 0.5 0.5	けんちん煮	木綿豆腐 大根 皮剥 人参 皮剥 上白糖 みりん風調味料 減塩しょうゆ（ 煮干しだし	25 15 5 0.5 0.75 2.5 7.5	サラダ	レタス きゅうり はつかだいこん マヨネーズパッ	5 20 2.5 10	煮物	西洋かぼちゃ いんげん ゆで 生椎茸 減塩しょうゆ（	20 10 10 5											
	焼きかぼちゃ	西洋かぼちゃ 白こしょう プロセスチーズ パセリ（粉）	40 0.01 5 0.1	漬物	だいこん 福神 ピーマン キャベツ 菜種油	10 5 30 1	漬物	なす しば漬 梅肉和え	5	果物	かき もみじ麩 切りみつば	40 5 5	酢の物	かぶ 皮剥 きゅうり 人参 皮剥 穀物酢 上白糖	20 5 3 2.5 1.5	トマト	トマト 鶏卵 食塩	40 25 0.3	煮物	西洋かぼちゃ いんげん ゆで 生椎茸 減塩しょうゆ（	20 10 10 5											

献立表(週間)

幼児後期(飯)

		11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)		11月5日(月)		11月6日(火)		11月7日(水)							
昼	みそ汁	カットわかめ	0.5	食塩	0.3	淡口醤油	2.5	上白糖	0.5	食塩	0.1	フレン	フライドポテト	40	上白糖	1					
		白菜(葉先)	40	白こしょう	0.01	食塩	0.1	減塩しょうゆ(1.25	みそ汁	なめこ	20	チポテ	菜種油	2	煮干しだし	7.5				
		葱	3	果物	パインアップル	40	かつお・昆布だ	75	果物	キウイフルーツ	20	ト	食塩	0.2	スープ	玉葱	10				
		淡色辛みそ	5								葱	5	果物	バナナ	50	チンゲンサイ	10				
		煮干しだし	75								淡色辛みそ	5		きになる野菜(125	コンソメ	0.25				
	果物	ネーブル	60							果物	りんご 缶詰	20	ジュース		食塩	0.5	白こしょう	0.01			
														果物	パインアップル	40					
夕	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60			
	照焼魚	そい 30g(骨)	30	魚味噌	そい 60g(骨)	60	鶏つく	鶏ひき肉	30	マヨネ	ささ身	40	ハンバ	合挽肉	30	鶏の西	若鶏もも 皮な	30			
		濃口醤油	2.5	漬け焼	淡色辛みそ	2.5	ね揚げ	玉葱	20	一ズ焼	食塩	0.2	ーグ	玉葱	20	京焼	淡色辛みそ	2.5			
		みりん風調味料	1.25	き	みりん風調味料	1.25	あんか	生椎茸	0.3		マヨネーズ	10		鶏卵	1.5	みりん風調味料	1.25	煮	減塩しょうゆ(
		上白糖	1		上白糖	0.25	け	食塩	0.15		パセリ(粉)	0.1		パン粉(乾燥)	0.5	上白糖	0.25	上白糖	3		
		合成清酒	0.5		大根 皮剥	20		鶏卵	3		サニーレタス	5		牛乳	1.5	大根 皮剥	20	合成清酒	2.5		
		大根 皮剥	25		しそ	0.5		里芋	20	大根の	大根 皮剥	30		白こしょう	0.01	しそ	0.5	大根 皮剥	40		
		しそ	1		減塩正油パック	5		ホタテ貝柱	15	煮物	人参 皮剥	5		菜種油	1.5	減塩正油パック	5	ほうれん草	15		
		醤油パック	5					人参 皮剥	10		人参 皮剥	5		ケチャップ	2.5						
				胡瓜マ	きゅうり	25		生椎茸	5		さやいんげん(5		ウスターソース	2.5	里芋の	里芋	30	麻婆豆	木綿豆腐	
	マカロニサラダ	マカロニ 乾	3	ヨネー	マヨネーズ	5		濃口醤油	3.75		減塩しょうゆ(2.5		キャベツ	12.5	煮物	減塩しょうゆ(1.25	腐	鶏ひき肉	
		きゅうり	10	ズ和え	上白糖	0.5		合成清酒	1.25		合成品清酒	0.5		レッドキャベツ	2.5		上白糖	0.5		玉葱	
		ロースハム	4		濃口醤油	1.25		みりん風調味料	1.25		煮干しだし	7.5		ソースパック	5		さやえんどう(2.5		葱	
		マヨネーズ	5					片栗粉	0.5		鶏卵	25					減塩しょうゆ(1.25		減塩しょうゆ(
	清汁	さやえんどう	5	煮物	大根 皮剥	25	お浸し	キャベツ	25	お浸し	ほうれん草(ゆ	30	リヤ	緑豆春雨	2.5	きのこ	生椎茸	5		減塩みそ	
		えのき茸	15		凍り豆腐	1		削り節	0.5		人参 皮剥(ゆ	5	パン	もやし	15	の和え	えのき茸	5		上白糖	
		淡口醤油	2.5		菜種油	0.5		濃口醤油	2.5		削り節	0.5		ロースハム	5	物	ぶなしめじ	10		合成清酒	
		昆布だし	37.5		減塩しょうゆ(2.5		濃口醤油	2.5		削り節	0.5		淡口醤油	2.5		エリンギ	5		片栗粉	
		かつおだし	37.5		上白糖	0.5	ブロッ	ブロッコリー	30		減塩しょうゆ(2.5		上白糖	0.5		減塩しょうゆ(1.25		じゃが芋	
		食塩	0.15		煮干しだし	7.5	コリー	鶏卵	12.5	お吸い	生ふ	3		ごま油	0.25		みりん風調味料	0.5	ポテト	じゃが芋	
				のっぺ	里芋	15	サラダ	マヨネーズパッ	10	物	糸みつば	1		いりごま	0.5				サラダ	きゅうり	
				い汁	木綿豆腐	15					淡口醤油	2.5	南瓜の			ソテー	小松菜	15		人参 皮剥	
					人参 皮剥	5	とろろ	きょうな	10		食塩	0.1	サラダ	西洋かぼちゃ	20		人参 皮剥	5		ロースハム	
					小葱	1	汁	かつとろろ昆布	1		昆布だし	37.5		きゅうり	10		菜種油	0.5		マヨネーズ	
					濃口醤油	2.5		淡口醤油	2.5		かつおだし	37.5		マヨネーズ	5		食塩	0.1		白こしょう	
					食塩	0.1		食塩	0.1				スープ	玉葱	20				かき玉	鶏卵	
					煮干しだし	75		煮干しだし	75					貝割大根・芽	2.5				汁	ぶなしめじ	
														コンソメ	0.5					切りみつば	
														食塩	0.25					淡口醤油	
														白こしょう	0.01					食塩	
																				昆布だし	
																				かつおだし	
15	ゼリー	青りんごゼリー	60	おやつ	カスタードプリ	60	水よう	水ようかん(コシ	40	デザート	お米のムース	50	ヨーグ	低脂肪ヨーグル	100	ジュース	野菜と果物(デ	100	ゼリー	ももゼリー	40

幼児後期（飯）

献立表（週間）

	11月1日(木)	11月2日(金)	11月3日(土)	11月4日(日)	11月5日(月)	11月6日(火)	11月7日(水)
栄養 価	エネルギー - 1314 kcal 蛋白質 46.4 g	エネルギー - 1327 kcal 蛋白質 50.8 g	エネルギー - 1333 kcal 蛋白質 48.8 g	エネルギー - 1276 kcal 蛋白質 49.0 g	エネルギー - 1302 kcal 蛋白質 49.4 g	エネルギー - 1313 kcal 蛋白質 47.9 g	エネルギー - 1334 kcal 蛋白質 53.2 g
	脂質 32.1 g 炭水化 202.7 g	脂質 28.7 g 炭水化 208.8 g	脂質 31.5 g 炭水化 206.6 g	脂質 28.9 g 炭水化 197.1 g	脂質 30.0 g 炭水化 200.4 g	脂質 35.2 g 炭水化 198.3 g	脂質 28.2 g 炭水化 212.0 g
	塩分 5.2 g	塩分 5.1 g	塩分 5.2 g	塩分 5.2 g	塩分 5.4 g	塩分 5.3 g	塩分 5.3 g

幼児後期（飯）

献立表（週間）

	11月8日(木)		11月9日(金)		11月10日(土)		11月11日(日)		11月12日(月)		11月13日(火)		11月14日(水)	
15	おやつ	オレンジゼリー 50	デザート	フルーツ杏仁風 50	デザート	ももゼリー 40	おやつ	さつまいも 上白糖 40 牛乳 5 一トポ 10 テト 1.5 有塩バター 4 卵黄 1 麦茶 100	おやつ	ミニたい焼き 40	おやつ	ももゼリー 40	おやつ	パンケーキ 28 麦茶 100
栄養価	エネルギー	1288 kcal	エネルギー	1286 kcal	エネルギー	1322 kcal	エネルギー	1301 kcal	エネルギー	1298 kcal	エネルギー	1274 kcal	エネルギー	1319 kcal
	蛋白質	46.5 g	蛋白質	47.9 g	蛋白質	51.6 g	蛋白質	48.9 g	蛋白質	49.0 g	蛋白質	48.0 g	蛋白質	52.2 g
	脂質	29.8 g	脂質	30.4 g	脂質	31.3 g	脂質	31.4 g	脂質	28.6 g	脂質	34.4 g	脂質	28.1 g
	炭水化	202.3 g	炭水化	198.0 g	炭水化	201.6 g	炭水化	198.1 g	炭水化	203.4 g	炭水化	189.4 g	炭水化	208.1 g
	塩分	5.0 g	塩分	5.1 g	塩分	5.0 g	塩分	5.2 g	塩分	5.2 g	塩分	5.4 g	塩分	4.8 g

幼児後期 (飯)

献立表(週間)

	11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)		
朝	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	
	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な 30 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 1.25 ブロッコリー 10 カリフラワー 10	野菜と 豆腐の 煮物	木綿豆腐 25 ほうれん草 5 人参 皮剥 5 玉葱 20 濃口醤油 2.5 上白糖 0.5 みりん風調味料 0.5 煮干しだし 15	鶏ささ ささ身 40 オイス 合成清酒 0.5 ターソ 淡色辛みそ 0.5 噌焼き 0.25 め 濃口醤油 0.25 みりん風調味料 0.25 濃口醤油 0.25 ブロッコリー 20 マヨネーズ 10	鶏ささ ささ身 40 オイス 合成清酒 0.5 ターソ 淡色辛みそ 0.5 噌焼き 0.25 め 濃口醤油 0.25 みりん風調味料 0.25 濃口醤油 0.25 ブロッコリー 20 マヨネーズ 10	鶏ささ ささ身 40 オイス 合成清酒 0.5 ターソ 淡色辛みそ 0.5 噌焼き 0.25 め 濃口醤油 0.25 みりん風調味料 0.25 濃口醤油 0.25 ブロッコリー 20 マヨネーズ 10	豚ひき肉 15 キャベツ 25 人参 皮剥 5 ピーマン 5 かき油 1.5 白こしょう 0.01	生揚げ 40 もやし 15 しのソ 5 ピーマン 5 菜種油 1 中華味 0.25 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5	生揚げ 40 もやし 15 しのソ 5 ピーマン 5 菜種油 1 中華味 0.25 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5	スクラ 25 ンブル 5 エッグ 0.5 食塩 0.1 白こしょう 0.01 パセリ 0.5	冷凍全卵 25 牛乳 5 無塩バター 0.5 食塩 0.1 白こしょう 0.01 パセリ 0.5	白菜の スープ 35 煮 かにかま 5 さやえんどう 2.5 コンソメ 0.5 食塩 0.25 片栗粉 0.5	白菜 35 木綿豆腐 12.5 かにかま 5 さやえんどう 2.5 コンソメ 0.5 食塩 0.25 片栗粉 0.5	
	切干大 根煮	切干し大根 3 人参 皮剥 5 乾椎茸 0.25 さやいんげん(5 濃口醤油 2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 5	塩たら たらこ 10 しそ 0.5	大豆の だいず水煮缶詰 5 五目煮 5 れんこん ゆで 10 板こんにやく 5 真昆布 0.5 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5 片栗粉 0.5	だいず水煮缶詰 5 人参 皮剥 5 れんこん ゆで 10 板こんにやく 5 真昆布 0.5 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5 片栗粉 0.5	だいず水煮缶詰 5 人参 皮剥 5 れんこん ゆで 10 板こんにやく 5 真昆布 0.5 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5 片栗粉 0.5	ブロッ コリー 20 コリー 5 のサラ 5 ダ 10 漬物 10	ブロッ コリー 20 玉葱 ゆで 5 かにかま 5 マヨネーズパッ 10 たくあん漬(干 10	ブロッ コリー 20 玉葱 ゆで 5 かにかま 5 マヨネーズパッ 10 たくあん漬(干 10	ブロッ コリー 20 玉葱 ゆで 5 かにかま 5 マヨネーズパッ 10 たくあん漬(干 10	きんぴ らごぼ う 20 人参 皮剥 5 グリんピース(2.5 菜種油 0.5 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5 いりごま 0.25	ごぼ う 20 人参 皮剥 5 グリんピース(2.5 菜種油 0.5 濃口醤油 1.25 上白糖 0.5 いりごま 0.25	焼き魚 ほっけ・20g(20 食塩 0.1 しそ 0.5	焼き魚 ほっけ・20g(20 食塩 0.1 しそ 0.5	
	みそ汁	白菜 15 ぶなしめじ 5 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	みそ汁 チンゲンサイ 10 なす 10 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	味付け 味付けのり 1	味付け 味付けのり 1	味付け 味付けのり 1	みそ汁 木綿豆腐 15 小松菜 5 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	ゆかり 和え 15 ゆかり 0.15	ゆかり 和え 15 ゆかり 0.15	ゆかり 和え 15 ゆかり 0.15	もずく の酢物 25 もずく 2.5 穀物酢 2.5 上白糖 1.5 濃口醤油 1.25	もずく の酢物 25 もずく 2.5 穀物酢 2.5 上白糖 1.5 濃口醤油 1.25	みそ汁 もやし 10 玉葱 5 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	みそ汁 もやし 10 玉葱 5 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	
	ふりか け	F e+Z nふり 3	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	みそ汁 煮干しだし 75	
	牛乳	牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	牛乳 牛乳 180	
昼	ちらし 寿司	精白米 60 穀物酢 5 上白糖 3 食塩 0.25 鶏卵 12.5 食塩 0.5 上白糖 0.1 菜種油 1 かんぴょう 0.5 乾椎茸 0.5 かつお・昆布だ 1.5 濃口醤油 0.5 上白糖 0.5 尾なしえび 10 さやえんどう 2.5 でんぶ 1	チキン カレー	若鶏もも 皮な 30 玉葱 20 人参 皮剥 8 有塩バター 1.5 薄力粉 1等 1.5 牛乳 5 キッズカレー(7.5 ケチャップ 0.5 ウスターソース 2.5 ワイン(白) 1	魚塩麴 焼き 40 塩こうじ 2 合成清酒 2 しそ 0.5 トマト 10	あかうお・40g 40 塩こうじ 2 合成清酒 2 しそ 0.5 トマト 10	鶏塩そ うめん 160 若鶏もも 皮な 20 食塩 0.5 鶏ガラスープ 0.15 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 0.5 小葱 5	そうめん ゆで 160 若鶏もも 皮な 20 食塩 0.5 鶏ガラスープ 0.15 かつお・昆布だ 150 淡口醤油 0.5 小葱 5	米飯 豚肉ご ま焼き	精白米 60 豚ももスライス 40 無塩バター 1.3 濃口醤油 3.3 みりん風調味料 1.7 いりごま 1.3 調合油 0.7 ブロッコリー 10 カリフラワー 10	ハンバ ーガー 50 合挽肉 40 玉葱 40 人参 皮剥 8 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 5 食塩 0.5 白こしょう 0.01 菜種油 1 ケチャップ 4 キャベツ 20 サラダ菜 1.5	バンズパン50g 50 合挽肉 40 玉葱 40 人参 皮剥 8 鶏卵 5 パン粉(乾燥) 5 食塩 0.5 白こしょう 0.01 菜種油 1 ケチャップ 4 キャベツ 20 サラダ菜 1.5	米飯 魚のト マトソ ース煮	精白米 60 さば・30g(骨 30 ケチャップ 5 コンソメ 0.2 上白糖 1 玉葱 20 トマト 30 ケチャップ 5 食塩 0.2 白こしょう 0.01 コンソメ 0.5 ブロッコリー 40	さば・30g(骨 30 ケチャップ 5 コンソメ 0.2 上白糖 1 玉葱 20 トマト 30 ケチャップ 5 食塩 0.2 白こしょう 0.01 コンソメ 0.5 ブロッコリー 40
	魚の梅 煮	まごがれい・40 40 生姜 1.5 梅漬(調味漬) 1.25 減塩しょうゆ(3.75	サラダ キャベツ 15 ミニトマト 15 ブロッコリー 20 鶏卵 12.5 穀物酢 2.5 調合油 1.5 濃口醤油 1.25 白こしょう 0.01	ビーフ ビーフン 2.5 玉葱 20 ピーマン 4 菜種油 0.5 食塩 0.15 清汁 10	ビーフ ビーフン 2.5 玉葱 20 ピーマン 4 菜種油 0.5 食塩 0.15 清汁 10	ビーフ ビーフン 2.5 玉葱 20 ピーマン 4 菜種油 0.5 食塩 0.15 清汁 10	さつま 芋の金 平 25 さつま 芋の金 平 7.5 菜種油 1 減塩しょうゆ(2	さつま 芋の金 平 25 さつま 芋の金 平 7.5 菜種油 1 減塩しょうゆ(2	春雨サ ラダ 3 緑豆春雨 10 きゅうり 2.5	春雨サ ラダ 3 緑豆春雨 10 きゅうり 2.5	野菜サ ラダ 15 レタス 7.5 ミニトマト 7.5	野菜サ ラダ 15 レタス 7.5 ミニトマト 7.5	マセド アンサ ラダ 5 さつま芋 15 きゅうり 10 人參 皮剥 5 スイートコーン 5 マヨネーズ 4 食塩 0.15 白こしょう 0.01	マセド アンサ ラダ 5 さつま芋 15 きゅうり 10 人參 皮剥 5 スイートコーン 5 マヨネーズ 4 食塩 0.15 白こしょう 0.01	

献立表(週間)

幼児後期(飯)

	11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)								
昼	上白糖	1	スープ	緑豆春雨	2.5	小松菜	10	みりん風調味料	1	マヨネーズ	5	鶏卵	25	なめ茸	キャベツ	20					
	みりん風調味料	1.25		ピーマン	5	かつお・昆布だ	75	上白糖	1	みそ汁		穀物酢	2.5	あえ	えのき茸(味付)	5					
	しそ	0.5		ホールカーネル	5	淡口醤油	2.5	いりごま	0.25		じゃが芋	20	調合油	1.5							
	青梅甘露煮	9		鶏ガラスープ	0.25	食塩	0.1	りんご	40	貝割大根・芽	2.5	食塩	0.1	清汁	鶏卵	10					
炊き合わせ	大根 皮剥	20		中華味	0.25	果物	キウイフルーツ	20		淡色辛みそ	5	白こしょう	0.01	きになる野菜(125	生椎茸	5				
	人参 皮剥	7.5		食塩	0.25					煮干しだし	75	野菜ジュース		小葱	1	淡口醤油	2.5				
	さやいんげん(5		白こしょう	0.01					果物	バナナ	50	果物	パレンシアオレ	50	食塩	0.1				
	減塩しょうゆ(2.5	果物	ぶどう 缶詰	30									果物	キウイフルーツ	20	かつお・昆布だ	75			
	上白糖	0.5																			
	かつお・昆布だ	5																			
長芋の酢の物	なが芋	25																			
	きゅうり	5																			
	穀物酢	2.5																			
	食塩	0.1																			
	上白糖	1.5																			
果物	なし	30																			
夕	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60	米飯	精白米	60			
えびのフリッター	尾なしえび	40	煮魚	まこがれい・60	60	カツ卵とじ	豚角肉(肩ロー)	30	すき焼き	豚ももスライス	50	魚西京焼	そい 40g(骨)	40	照焼魚	まだら・60g(60	酢豚	豚角肉(肩ロー)	50	
	食塩	0.1		生姜	1		食塩	0.15		焼き豆腐	30		淡色辛みそ	3.3		濃口醤油	2.5		減塩しょうゆ(0.7	
	薄力粉 1等	4		減塩しょうゆ(3.75		白こしょう	0.01		白菜	20		上白糖	0.3		上白糖	0.5		片栗粉	2	
	片栗粉	1		上白糖	0.75		薄力粉 1等	1.5		葱	7.5		みりん風調味料	1.7		みりん風調味料	1.3		菜種油	2.7	
	菜種油	5		合成清酒	1.25		鶏卵	1.5		しらたき	15		大根 皮剥	20		合成清酒	0.5		たけのこ 水煮	15	
	ブロッコリー	15		人参 皮剥	7.5		パン粉(乾燥)	2.5		人参 皮剥	4		しそ	0.5		大根 皮剥	40		玉葱	15	
	サニーレタス	2.5		小松菜	25		菜種油	4		生椎茸	5		醤油パック	5		しそ	1		人参 皮剥	10	
	レモン	5	筍の酢	たけのこ ゆで	20		玉葱	20		菜種油	1.5	青菜ソテー	チンゲンサイ	30		醤油パック	5		ピーマン	5	
	マヨネーズパッ	10	味噌かけ	カットわかめ	0.25		生椎茸	5		濃口醤油	5		ぶなしめじ	5	さつま	さつま芋	20		乾椎茸	0.5	
	かぼちゃ	30		減塩みそ	2.5		濃口醤油	3.75		上白糖	1		ソフトマーガリ	0.5	芋の甘煮	上白糖	2.5		菜種油	0.5	
南瓜のコンソメ煮	玉葱	10		上白糖	1.5		上白糖	0.5		みりん風調味料	1.25		食塩	0.1		食塩	0.05		濃口醤油	2.5	
	ベーコン	5	野菜サラダ	上白糖	2.5		みりん風調味料	1.25		合成清酒	1.25		食塩	0.1		白こしょう	0.01		上白糖	0.25	
	コンソメ	0.25		穀物酢	2.5		煮干しだし	15	里芋田楽	里芋	30		白こしょう	0.01	もやし	もやし	30		穀物酢	2.5	
	食塩	0.1		きゅうり	15		鶏卵	25		さやえんどう	3	長芋の酢の物	なが芋	20	のナムル	きゅうり	2.5		片栗粉	0.5	
	キャベツ	25		大根 皮剥	15	焼き茄子	なす	30		減塩みそ	0.5		きゅうり	5		人参 皮剥	2.5	ジャー	じゃが芋	20	
ピーナツ和え	ピーマン	2.5		赤ピーマン	3		削り節	0.1		みりん風調味料	1.25		上白糖	1.5		ごま油	0.5	マンボ	ベーコン	5	
	ピーナツバタ	2.5	みそ汁	マヨネーズ	10		醤油パック	5		みりん風調味料	1.25		穀物酢	2.5		食塩	0.1	テト	玉葱	10	
	濃口醤油	1.25		じゃが芋 ゆで	10		胡瓜	きゅうり	20		淡口醤油	1.25		淡口醤油	1.25		いりごま	0.15	有塩バター	1	
	上白糖	0.25		玉葱	10	野菜サラダ	きゅうり	12.5	和え物	濃口醤油	1.25	茶碗蒸し	くり 甘露煮	3	八杯汁	木綿豆腐	15		食塩	0.1	
	チンゲンサイ	15		淡色辛みそ	5		はつかだいこん	2.5		もやし	15		なると	5		乾椎茸	0.5		白こしょう	0.01	
	人参 皮剥	4		煮干しだし	75		レタス	10	もやし	さやえんどう	2		乾椎茸	0.15		生姜	5		パセリ	0.5	
	鶏ガラスープ	0.63		マヨネーズ	10		マヨネーズ	5	のおかかあえ	削り節	0.25		食塩	0.1		かつお・昆布だ	75	湯葉と	湯葉	5	
	中華味	0.25		みそ汁	かつとろろ昆布	0.5		葱	2.5		濃口醤油			かつお・昆布だ	50		濃口醤油	2.5	小松菜	ゆで	25
	食塩	0.25			葱	2.5		淡色辛みそ	5		みりん風調味料	0.5		鶏卵	25		食塩	0.1	のお浸し	減塩しょうゆ(1.25
														合成清酒	0.5		片栗粉	0.5	みりん風調味料	1	
														みりん風調味料	0.5				削り節	0.2	

献立表(週間)

幼児後期(飯)

		11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)														
夕						煮干しだし	75			淡口醤油	1.25			スープ	カットわかめ 0.5 玉葱 10 葱 2.5 鶏ガラスープ 0.15 中華味 0.25 食塩 0.4 白こしょう 0.01													
15	ゼリー	青りんごゼリー	60	パンブ キン焼 き	ブチかぼちゃも 菜種油	20	おやつ ・ゼリ	野菜と果物のゼ さくらんぼ缶詰	50	10	おやつ ・ゼリ	ももゼリー	40	ジュー ス	野菜と果物(ピ	100	ジュー ス	野菜と果物(ピ	100									
栄養 価	エネルギー	1330 kcal	蛋白質	49.8 g	エネルギー	1303 kcal	蛋白質	47.5 g	エネルギー	1319 kcal	蛋白質	50.6 g	エネルギー	1299 kcal	蛋白質	50.5 g	エネルギー	1273 kcal	蛋白質	48.9 g	エネルギー	1311 kcal	蛋白質	49.8 g	エネルギー	1313 kcal	蛋白質	48.9 g
	脂質	30.5 g	炭水化	206.6 g	脂質	29.1 g	炭水化	206.6 g	脂質	34.8 g	炭水化	193.8 g	脂質	30.7 g	炭水化	201.5 g	脂質	28.3 g	炭水化	200.8 g	脂質	33.5 g	炭水化	195.2 g	脂質	28.6 g	炭水化	207.7 g
	塩分	5.3 g			塩分	5.3 g			塩分	4.8 g			塩分	4.7 g			塩分	5.6 g			塩分	5.3 g			塩分	5.4 g		

献立表(週間)

幼児後期(飯)

	11月22日(木)		11月23日(金)		11月24日(土)		11月25日(日)		11月26日(月)		11月27日(火)		11月28日(水)	
朝	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60
	卵豆腐	冷凍全卵 20	ツナと	冷凍全卵 25	しめじ	冷凍全卵 25	アスパ	グリーンアスパ 20	中華炒	ほうれん草 25	焼き魚	ほっけ・20g (20	野菜卵	キャベツ 40
	あなか	煮干しだし 20	玉葱の	ライトツナ缶 (10	とニラ	ぶなしめじ 15	ラのソ	赤ピーマン 2.5	め	玉葱 20		食塩 0.1	とじ	人参 皮剥 5
	け	淡口醤油 1.25	炒め物	玉葱 10	の卵と	にら 7.5	テー	有塩バター 0.5		人参 皮剥 5		大根 皮剥 40		さやいんげん (5
		濃口醤油 1.25		赤ピーマン 2.5	じ	葱 5		食塩 0.15		菜種油 0.5		しそ 1		かつおだし 10
		上白糖 0.5		グリーンピース 1.5		濃口醤油 2.5		白こしょう 0.01		中華味 0.5		減塩正油パック 5		食塩 0.4
		片栗粉 0.5		菜種油 0.5		上白糖 0.5		焼	焼	減塩しょうゆ (1.25		野菜ソ		冷凍全卵 25
		貝割大根・芽 2.5		食塩 0.15		みりん風調味料 1.25	焼	さば・40g (骨 40		上白糖 0.25	納豆	上白糖 0.25	キャベツ 30	
	ひじき	ひじき 2		白こしょう 0.01		煮干しだし 15	食塩 0.2	食塩 0.2		挽きわり納豆 20	納豆	きょうな 5	和え物	きゅうり 10
	の炒め	人参 皮剥 5	人参と	もやし 25	チンゲ	はんぺん 5	しそ 1	しそ 1		減塩しょうゆ (2.5		菜種油 0.5		ライトツナ缶 (5
	煮	さつま揚げ 2.5	水菜の	きょうな 5	ン菜の	チンゲンサイ 20	おなか	大根 皮剥 10			減塩しょうゆ (2.5		食塩 0.15	カットわかめ 0.5
		グリーンピース 1.5	ナムル	人参 皮剥 5	炒め煮	人参 皮剥 5	和え	キャベツ 10	きゅう	きゅうり 20	梅肉和	白菜 20		めんつゆ(スト 0.5
		菜種油 0.5		濃口醤油 1.25		調合油 1		食塩 0.05	りの酢	人参 皮剥 2.5	え	梅干し (調味漬 2.5		マヨネーズ 2.5
		減塩しょうゆ (1.25		穀物酢 2.5		濃口醤油 2.5		穀物酢 1	の物	穀物酢 2.5		切り干	切干し大根 2	
		上白糖 0.25		上白糖 1		上白糖 0.5		濃口醤油 0.5		上白糖 1.5		みりん風調味料 1.25	の炒め	油揚げ 2.5
				ごま油 0.5		ごま 0.5		上白糖 0.25		淡口醤油 1.25		みそ汁	の炒め	菜種油 0.5
	たいみ	たいみそ 8	のり佃	のり佃煮 10	味付け	味付けのり 1		削り節 0.15	みそ汁	大根 葉 10	みそ汁	ほうれん草 15	煮	濃口醤油 2.5
	そ		煮		のり		みそ汁	ほうれん草 10		キャベツ 10		葱 2.5		上白糖 0.5
	みそ汁	大根 葉 10	みそ汁	白菜 10	みそ汁	小松菜 15		もやし 10		淡色辛みそ 5		淡色辛みそ 5		煮干しだし 7.5
		棒麩 0.5		木綿豆腐 10		えのき茸 5		淡色辛みそ 5		煮干しだし 75		煮干しだし 7.5	みそ汁	玉葱 10
		淡色辛みそ 5		淡色辛みそ 5		淡色辛みそ 5		煮干しだし 75			牛乳	牛乳 180		さやえんどう 2.5
		煮干しだし 75		煮干しだし 75		煮干しだし 75	ジョア	ジョア・ストロ 125	牛乳	牛乳 180				淡色辛みそ 5
	牛乳	牛乳 180	牛乳	牛乳 180	牛乳	牛乳 180							ジョア	煮干しだし 75
			牛乳	牛乳 180	牛乳	牛乳 180							ジョア	ジョア・プレー 125
昼	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	そば	そば ゆで 160	米飯	精白米 60	パン	胚芽ロール 24	米飯	精白米 60
	鶏肉ク	若鶏もも 皮な 60	石狩鍋	さけ・60g (骨 60	焼き魚	ほっけ・60g (60	鶏卵	鶏卵 25				ホテルブレッド 40	米飯	精白米 60
	リーム	白こしょう 0.01		じゃが芋 20		大根 皮剥 20	蒸しかまぼこ 10		鶏肉の	若鶏もも 皮な 30			魚バタ	まだら・40g (40
	煮	人参 皮剥 7.5		玉葱 15		しそ 0.5	ほうれん草 10		あんか	片栗粉 0.5	スープ	ホタテ貝柱 30	一焼き	食塩 0.2
		玉葱 15		大根 皮剥 15		減塩正油パック 5	葱 2.5		け	菜種油 0.5	煮	じゃが芋 30		白こしょう 0.01
		マッシュルーム 10		人参 皮剥 10			かつお・昆布だ 85			玉葱 25		ブロッコリー 15		無塩バター 2
		有塩バター 2.5		葱 5	野菜ソ	キャベツ 25	めんみ 1.8L 5			ぶなしめじ 10		キャベツ 10		もやし 15
		薄力粉 1等 2.5		淡色辛みそ 7.5	テー	ピーマン 2.5	炊合せ	かぶ 皮剥 20		もやし 10		人参 皮剥 10		ピーマン 2.5
		牛乳 20		かつお・昆布だ 100		人参 皮剥 2.5		鶏卵 12.5		濃口醤油 3.75		コンソメ 0.25		菜種油 1
		クリーム (植物 4				菜種油 0.5		人参 皮剥 7.5		上白糖 0.5		食塩 0.25		食塩 0.1
		コンソメ 0.25	キャベ	キャベツ 20		食塩 0.15		さやえんどう 2		合成清酒 1.25		白こしょう 0.01		白こしょう 0.03
		食塩 0.2	ツの炒	人参 皮剥 5		白こしょう 0.01		濃口醤油 2.5		みりん風調味料 1.25	ピーマ	赤ピーマン 10	酢の物	なが芋 30
		白こしょう 0.01	めもの	焼き竹輪 5				上白糖 0.5		かつお・昆布だ 15	ンソテ	黄ピーマン 10		きゅうり 2.5
		パセリ (粉 0.2		菜種油 0.5	和え物	きゅうり 20		煮干しだし 0.5		片栗粉 0.5	ー	ピーマン 10		上白糖 1.5
				食塩 0.15		春雨 3				糸みつば 2.5		オリーブ油 0.5		穀物酢 1.25
	大根サ	大根 皮剥 20	和え物	オクラ 25		かにかま 5	おろし	大根 皮剥 50				食塩 0.15		食塩 0.15
	ラダ	人参 皮剥 2.5		減塩しょうゆ (2.5		濃口醤油 1.25	和え	きゅうり 5	煮物	大根 皮剥 20		白こしょう 0.01		
		きゅうり 5		上白糖 0.5		上白糖 0.25		穀物酢 2.5		人参 皮剥 7.5			なす味	なす 20
		マヨネーズ 5		削り節 0.5		ごま油 0.5		食塩 0.3		さやいんげん (7.5	サラダ	レタス 30	噌炒め	玉葱 10
								上白糖 3		濃口醤油 2.5		人参 皮剥 5		人参 皮剥 2.5

幼児後期 (飯)

献立表(週間)

		11月22日(木)		11月23日(金)		11月24日(土)		11月25日(日)		11月26日(月)		11月27日(火)		11月28日(水)			
昼	チンゲン菜のお浸し	チンゲンサイ 減塩しょうゆ (1.25) 煮干しだし 1.25	20	ごま油 0.25	清汁 ぶどう 缶詰 30	9 1.5 2.5 0.1 75 40	あさり 小葱 淡口醤油 食塩 かつお・昆布だ パインアップル	9 1.5 2.5 0.1 75 40	果物 かき 40	お浸し みそ汁	上白糖 0.2 煮干しだし 15 白菜(ゆで) 50 減塩しょうゆ (2.5) 削り節 0.3 小葱 1.5 じゃが芋 20 淡色辛みそ 5 煮干しだし 75	0.2 15 50 2.5 0.3 1.5 20 5 75	鶏卵 25 ノオイルサッパック 10 コーン 20 ポター 15 ジュ 3.5 有塩バター 2.5 牛乳 50 コンソメ 0.25 食塩 0.25 白こしょう 0.01	25 10 20 15 3.5 2.5 50 0.25 0.25 0.01	乾椎茸 0.15 菜種油 1.5 減塩みそ 2 上白糖 1 すまし汁 2 凍り豆腐 2 小葱 2.5 淡口醤油 2.5 食塩 0.1 かつお・昆布だ 75 果物 パインアップル 50	0.15 1.5 2 1 2 2 2.5 2.5 0.1 75 50	
夕	米飯	精白米 60	60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60	米飯	精白米 60		
	焼魚	さけ・60g(骨) 食塩 大根 皮剥 しそ 減塩正油パック	60 0.3 20 0.5 5	チキンソテー 若鶏もも 皮な 食塩 人参 皮剥 もやし ブロッコリー マヨネーズパック	40 0.2 5 20 20 10	肉団子 鶏ひき肉 玉葱 鶏卵 食塩 白こしょう 薄力粉 1等 調合油 玉葱 人参 皮剥 乾椎茸 減塩しょうゆ (1.25) 上白糖 片栗粉 穀物酢 小葱	30 30 3 0.1 0.01 3 4 25 10 1 0.25 1 2.5 2.5	チキンソテー 若鶏もも 皮な 食塩 白こしょう 菜種油 キャベツ トマト(皮なし) マヨネーズ	60 0.2 0.01 0.25 0.25 15 15 15	海鮮炒め するめいか 尾なしえび ベビーホタテ 若鶏むね皮なし さやいんげん (5) 玉葱 きくらげ(乾) 人参 皮剥 グリんピース 菜種油 濃口醤油 中華味 白こしょう 上白糖 合成清酒 片栗粉 うずら卵 水煮	20 20 15 15 5 20 0.5 5 1.5 1.5 2.5 0.25 0.01 0.5 1.25 1.25 1 20	豚すき 豚ももスライス 焼き豆腐 白菜 葱 しらたき 人参 皮剥 生椎茸 菜種油 減塩しょうゆ (3.75) 上白糖 みりん風調味料 合成清酒	40 25 30 7.5 15 4 5 1.5 1.5 2.5 2.5 0.25 0.01 0.5 1.25 1.25	鶏肉の香味だれ 若鶏もも 皮な 食塩 白こしょう 薄力粉 1等 ごま油 上白糖 減塩しょうゆ (2.5) 穀物酢 1.25 みりん風調味料 2.5 生姜 大根 皮剥 サラダ菜	60 0.3 0.01 1.5 2 0.5 2.5 1.25 2.5 1 25 2.5		
	麻婆豆腐	木綿豆腐 鶏ひき肉 玉葱 葱 にんにく 濃口醤油 淡色辛みそ 上白糖 合成清酒 鶏ガラスープ 中華味 ごま油 片栗粉	15 10 2.5 0.25 2.5 1 0.5 1.25 0.15 0.25 0.5 0.5	れんこん炒煮 れんこん 菜種油 濃口醤油 上白糖 大根 皮剥 なめこ きゅうり 穀物酢 淡口醤油	25 0.5 1.25 0.25 20 10 5 2.5 1.25	磯辺和え 白菜 濃口醤油 焼きのり	30 1.25 0.1	レモン煮 さつま芋(皮なし) 上白糖 レモン(果汁)	40 2.5 1.5	いかサラダ するめいか きゅうり レタス 玉葱 穀物酢 減塩しょうゆ (1.25) ごま油 おろししょうが	10 10 5 5 2.5 1.25 1.5 0.5	揚げ茄子 なす 菜種油 小葱 減塩しょうゆ (1.25)	30 2.5 1.5 1.25	なめこ おろし なめこ(水煮缶) 淡口醤油	20 5 10 1.25	炊き合わせ じゃが芋 人参 皮剥 さやえんどう (2) 減塩しょうゆ (2.5) 上白糖 昆布だし	20 20 10 2 0.5 7.5
	あちゃら漬け	大根 皮剥 食塩 穀物酢 上白糖	25 0.1 2.5 1.5	わかめの煮物 カットわかめ 油揚げ 人参 皮剥 さやえんどう 菜種油 濃口醤油 上白糖	1 10 5 5 0.5 1.25 0.25	みそ汁 さやいんげん (10) なす 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 5 75	みそ汁 かつとろろ昆布 さやいんげん (7.5) 淡色辛みそ 煮干しだし	0.5 7.5 5 75	きのこ まいたけ えのき茸 エリンギ いりごま マヨネーズ 食塩 白こしょう	20 10 10 10 1 8 0.1 0.01	揚げ茄子 なす 菜種油 小葱 減塩しょうゆ (1.25)	30 2.5 1.5 1.25	みそ汁 油揚げ 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	4 15 5 75	みそ汁 切りみつば 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	2.5 12.5 5 75
	ソテー	キャベツ 葱 食塩 調合油	15 5 0.1 1	みそ汁	さやいんげん (10) なす 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 5 75	みそ汁 さやいんげん (10) なす 淡色辛みそ 煮干しだし	10 20 5 75	スープ カットわかめ	1	スープ カットわかめ	1	みそ汁 油揚げ 小松菜 淡色辛みそ 煮干しだし	4 15 5 75	みそ汁 切りみつば 木綿豆腐 淡色辛みそ 煮干しだし	2.5 12.5 5 75	

献立表(週間)

幼児後期(飯)

		11月22日(木)		11月23日(金)		11月24日(土)		11月25日(日)		11月26日(月)		11月27日(火)		11月28日(水)														
夕										葱	10																	
										コンソメ	0.5																	
										食塩	0.25																	
										白こしょう	0.01																	
15	ゼリー	ももゼリー	40	おやつ	カスタードプリ	60	ジュース	野菜と果物(デ)	100	ゼリー	オレンジゼリー	50	ジュース	野菜と果物(グ)	100	ゼリー	野菜と果物のゼ	50	おやつ	食パン60g×2	30							
				麦茶	麦茶	80													・ジャ	マーガリン	8	8						
																			ムサン	いちごジャム(5	5						
																			ド									
																			麦茶	麦茶		100						
栄養価	エネルギー	1296 kcal	蛋白質	55.0 g	エネルギー	1328 kcal	蛋白質	53.6 g	エネルギー	1257 kcal	蛋白質	47.8 g	エネルギー	1309 kcal	蛋白質	52.0 g	エネルギー	1343 kcal	蛋白質	51.3 g	エネルギー	1267 kcal	蛋白質	51.2 g	エネルギー	1318 kcal	蛋白質	49.4 g
	脂質	28.8 g	炭水化	197.5 g	脂質	29.5 g	炭水化	203.5 g	脂質	28.7 g	炭水化	194.0 g	脂質	31.1 g	炭水化	200.7 g	脂質	28.2 g	炭水化	219.0 g	脂質	30.5 g	炭水化	195.2 g	脂質	28.6 g	炭水化	207.4 g
	塩分	4.9 g			塩分	5.0 g			塩分	5.2 g			塩分	4.8 g			塩分	5.4 g			塩分	5.0 g			塩分	5.2 g		

献立表(週間)

幼児後期(飯)

		11月29日(木)		11月30日(金)		12月1日(土)		12月2日(日)		12月3日(月)		12月4日(火)		12月5日(水)				
15	麦茶	麦茶	100															
栄養価	エネルギー	1316 kcal	蛋白質 47.2 g	エネルギー	1257 kcal	蛋白質 48.2 g	エネルギー	kcal	蛋白質	g	エネルギー	kcal	蛋白質	g	エネルギー	kcal	蛋白質	g
	脂質	35.8 g	炭水化 192.9 g	脂質	29.4 g	炭水化 195.1 g	脂質	g	炭水化	g	脂質	g	炭水化	g	脂質	g	炭水化	g
	塩分	4.9 g		塩分	4.9 g		塩分	g			塩分	g			塩分	g		