







日付	献立	材料	日付	献立	材料		
1 (月)	ごはん 野菜コロッケ 三豆のごま和え 豆腐みそ汁 ももゼリー	精白米 野菜コロッケ(加工品)、なたね油、トマトケチャップ、ウスターソース さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、まいたけ、だいこん ももゼリー 	I補給 - 507 Kcal 蛋白質 14.2g 脂質 16.2g 塩分 1.5g	9 (火)	三色丼 きゅうりの酢の物 キャベツみそ汁 フルーツゼリー 	精白米、鶏ひき肉、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、にんじん、 鶏卵、ほうれんそう、薄口しょうゆ、刻み大豆 きゅうり、カットわかめ、しらす干し、 きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきたけ フルーツゼリー	I補給 - 464 Kcal 蛋白質 21.3g 脂質 13.7g 塩分 2.0g
りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン	りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち	じゃがいも、片栗粉、プロセスチーズ、青のり		
2 (火)	ツナピラフ 大豆ナゲット アスパラ塩ゆで 白菜スープ 果物	精白米、まぐろ水煮缶詰、たまねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 オリーブ油、顆粒和風だし、サフラワー油、にんじん 大豆ナゲット アスパラガス、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、こしょう、にら、 はくさい、ごま油、にんじん、たまねぎ	I補給 - 428 Kcal 蛋白質 17.8g 脂質 15.0g 塩分 2.1g	10 (水)	焼きそば ポイルウィンナー わかめスープ パピコ(誕生日会おやつ)	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、焼きそばソース、中濃ソース ウィンナーソーセージ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、いりごま、 こしょう、カットわかめ、エリンギ、青ねぎ	I補給 - 417 Kcal 蛋白質 18.8g 脂質 18.3g 塩分 2.0g
りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、サフラワー油	りす組 おやつ	お茶 ゆかりじゃこおにぎり	精白米、ゆかりごはんの素、しらす干し		
3 (水)	ミートスパゲッティ エビサラダ ハスカップゼリー	スパゲティ、並塩、パルメザンチーズ、パセリ、 合い挽きミンチ、刻み大豆、たまねぎ、にんじん、 青ピーマン、ホールトマト、トマトケチャップ、ウスターソース、 フイヨン、薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油 しほエビ、きゅうり、レタス、アボカド、 ノンエッグマヨネーズ、薄口しょうゆ ハスカップゼリー	I補給 - 509 Kcal 蛋白質 22.2g 脂質 20.0g 塩分 1.9g	11 (木)	アナゴのかば焼き丼 小松菜とえのきの和え物 シークワサーゼリー	精白米、蒸しあなご、薄口しょうゆ、清酒、 きび砂糖、本みりん、焼きのり、鶏卵 こまつな、にんじん、えのきたけ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 ノンエッグマヨネーズ シークワサーゼリー	I補給 - 447 Kcal 蛋白質 19.8g 脂質 15.0g 塩分 0.8g
りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり	精白米、花かつお、醤油	りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム		
4 (木)	ごはん 鶏のからあげ ごぼうサラダ 枝豆の塩茹で 白菜味噌汁 パインゼリー	精白米、海苔ふりかけ 若鶏もも肉、サフラワー油、米粉から揚げの素 ごぼう、にんじん、まぐろ水煮缶詰、並塩、ノンエッグマヨネーズ、 きゅうり、いりごま、コーン缶詰粒 えだまめ、並塩 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、はくさい、えのきたけ パインゼリー	I補給 - 591 Kcal 蛋白質 31.3g 脂質 23.7g 塩分 1.5g	12 (金)	チャーハン ポークシュウマイ わかめスープ 果物	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 無添加ポークシュウマイ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 カットわかめ、エリンギ、にら	I補給 - 478 Kcal 蛋白質 19.2g 脂質 13.4g 塩分 1.6g
りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい	炭酸せんべい	りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ		
5 (金)	鮭ちらし寿司 朝顔かまぼこ そうめんすまし汁 セタゼリー 	精白米、米酢、砂糖、並塩、新巻さけ、にんじん、れんこん、 米酢、砂糖、さやえんどう、焼きのり、コーン缶詰粒 蒸しかまぼこ そうめん、にんじん、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、ひなしめじ セタゼリー 	I補給 - 454 Kcal 蛋白質 17.9g 脂質 8.7g 塩分 2.4g	13 (土)	冷やしきざみうどん 枝豆の塩茹で ヨーグルト	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、 薄口しょうゆ、カットわかめ、にんじん、 だししょうゆ、さば節、きゅうり、削り節 えだまめ、並塩 ヨーグルト	I補給 - 379 Kcal 蛋白質 21.3g 脂質 14.1g 塩分 1.7g
りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン		
6 (土)	カレーピラフ 肉団子の旨煮 コンソメスープ 果物	精白米、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、 青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし ミートボール、本みりん、薄口しょうゆ、ごま油、きび砂糖 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 フイヨン	I補給 - 460 Kcal 蛋白質 16.1g 脂質 15.6g 塩分 1.3g	15 (月)	海の日 		
りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ		
8 (月)	全粒入り白パン 豚肉ミンチカツ ブロッコリー塩ゆで フライポテト ミネストローネスープ みかんゼリー	全粒入り白パン ホークミンチカツ(加工品)、トマトケチャップ、ウスターソース、 サフラワー油  ブロッコリー、並塩 じゃがいも、サフラワー油、並塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、 フイヨン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆 みかんゼリー	I補給 - 539 Kcal 蛋白質 21.9g 脂質 23.3g 塩分 1.8g	16 (火)	中華冷麺 すいかかまぼこ 茹でとうもろこし 湘南ゴールドゼリー 	中華めん、にんじん、ロースハム、鶏卵、 きゅうり、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 鶏がらだし、米酢、ごま油、もやし、トマト すいかかまぼこ とうもろこし 湘南ゴールドゼリー	I補給 - 471 Kcal 蛋白質 20.2g 脂質 13.0g 塩分 2.4g
りす組 おやつ	お茶 果物	果物	りす組 おやつ	お茶 食パンラスク、レーズン	食パンラスク、レーズン		

* 食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を◎とし、おやつ(牛乳180cc)も含めました。
 * だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
 * 生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 * 地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
 地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
 * デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 衛生面を考慮(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 ご理解いただきますようお願いいたします。
 * 食の安全を考慮加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
 * 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。

お知らせ
 URL <http://senriyamagrace.jp/>
 上記のホームページにて昼食・おやつ(牛乳)の写真を掲載しています。
 ご覧ください。
 りす組おやつ(牛乳)のメニュー及び栄養量を載せています。
 ** 昼食の栄養量には、おやつ(牛乳)のカロリーは含んでいません。



Main table with columns for Date (日付), Dish Name (献立), Ingredients (材料), and Nutritional Information (IUP, Kcal, Protein, Fat, Salt). Rows include items like 鶏肉照り焼き丼, ごはん いわしの醤油煮, 豚丼, etc.

監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）

7月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。
1日・・・野菜コロッケ (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
2日・・・大豆ナゲット (小麦・大豆含む) (卵・乳・ごま含まない)
5日・・・朝顔かまぼこ (小麦・卵含む) (乳・ごま含まない)
8日・・・豚肉ミンチカツ (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
11日・・・焼きあなご (調味料の醤油に小麦含む)
12日・・・ポークしょうまい (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
16日・・・すいかかまぼこ (小麦・大豆含む) (卵・乳・ごま含まない)
17日・・・カレー粉 (小麦・乳・卵含まない)
フルーツポンチ (パイナップル・黄桃・白桃・みかん含む)
19日・・・いわしの醤油煮 (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
22日・・・わかさぎからあげ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
23日・・・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)
25日・・・コーンコロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
30日・・・国産焼き餃子 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
31日・・・チキンカツ (小麦・乳・卵・ごま含まない)

＝年間を通して園で使用する加工食品＝
*ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼こむき豚
無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含んでいません)
*焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。
*竹輪 (乳・卵・小麦を含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用
*マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ(ケンコーマヨネーズ)を使用します。
*ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。(ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)
*油は菜種油・削り節はサハ節です。
*うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。
*砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。
*塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌(米・大豆)を使用しています。
*パンには、バター・生クリームが入っています。
*海苔のふりかけ・若菜ごはんの素 (ごま含む) (小麦・卵・乳含まない)
その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、気になる点がありましたらお気軽にそねねください。

