



日付	献立	材料	日付	献立	材料	
1月	牛丼 きゅうりの酢の物 白菜スープ ヨーグルト	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 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 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、青ねぎ、はくさい、ごま油、にんじん、たまねぎ ヨーグルト	I補給 - 532 Kcal 蛋白質 20.6g 脂質 19.7g 塩分 1.7g	焼きうどん ポイルウィンナーわかめスープ ヨーグルトゼリー	ゆでうどん、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、青ピーマン、サフラワー油、あおのり、かつお節、お好み焼きソース ウィンナーソーセージ なら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、にんじん カットわかめ、もやし ヨーグルトゼリー	I補給 - 416 Kcal 蛋白質 19.0g 脂質 21.3g 塩分 2.1g
りす組おやつ	お茶 ビスケット	ビスケット	りす組おやつ	お茶 わかめおにぎり、蒸し大豆	精白米、わかめごはんのもと、大豆	
2月	ごはん 鮭フライ トマト きんぴらごぼう 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 鮭フライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース トマト ごぼう、にんじん、生いも板こんにやく、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、ごま油、豚ミンチ たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、ふなしめじ	I補給 - 516 Kcal 蛋白質 19.5g 脂質 21.9g 塩分 1.2g	ごはん ゆかり いわしの梅醤油煮 三度豆のおかか和え 麩のすまし汁 果物	精白米、ゆかり いわしの梅醤油煮 さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 釜焼き豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、えのきたけ	I補給 - 437 Kcal 蛋白質 21.1g 脂質 12.4g 塩分 1.5g
りす組おやつ	お茶 バームクーヘン	バームクーヘン	りす組おやつ	お茶 ふかしさつまいも、せんべい	ふかしさつまいも、せんべい	
3月	中華冷麺 ふかしさつま芋りんごゼリー	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、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、鶏がらだし、顆粒和風だし、米酢、ごま油、もやし、トマト さつまいも、並塩 りんごゼリー	I補給 - 515 Kcal 蛋白質 18.8g 脂質 12.6g 塩分 2.3g	ツナピラフ チキンナゲット スナックエンドウの塩ゆで コンソメスープ ソーダフrootゼリー	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、サフラワー油、にんじん チキンナゲット さやえんどう、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、フイヨン ソーダフrootゼリー	I補給 - 470 Kcal 蛋白質 18.8g 脂質 15.9g 塩分 2.2g
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 ももタルト	ももタルト	
4月	ごはん 肉じゃが 竹輪の磯焼き そら豆塩ゆで 豆腐みそ汁 果物	精白米 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、牛肉 焼き竹輪、あおのり、なたね油 そら豆、塩 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	I補給 - 514 Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 15.7g 塩分 1.7g	麻婆豆腐丼 もやしと胡瓜のナムル 日向夏みかんゼリー	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉、大豆 きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 日向夏みかんゼリー	I補給 - 476 Kcal 蛋白質 18.0g 脂質 13.7g 塩分 0.8g
りす組おやつ	お茶 ワッフル	ワッフル	りす組おやつ	お茶 人参マフィン、さつまチップ	ホットケーキミックス、さつまチップ	
5月	ケチャップライス キャベツ入りつくね アスパラ塩ゆで ジュリアンスープ 湘南ゴールドゼリー	精白米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、洋風だし、トマトケチャップ キャベツ入りつくね アスパラガス、並塩 キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、フイヨン、にんじん 湘南ゴールドゼリー	I補給 - 448 Kcal 蛋白質 16.4g 脂質 16.9g 塩分 1.5g	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラ塩ゆで 玉ねぎみそ汁 ハスカップゼリー	精白米 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラガス、並塩 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、ふなしめじ ハスカップゼリー	I補給 - 461 Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 13.7g 塩分 1.8g
りす組おやつ	お茶 マカロニきな粉、レーズン	マカロニ、きな粉、きび砂糖、レーズン	りす組おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン	
6月	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 果物	精白米、鶏肉、木綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 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	I補給 - 451 Kcal 蛋白質 20.1g 脂質 14.0g 塩分 1.0g	五味味噌ラーメン 焼き餃子 白バラヨーグルト	中華めん、焼き豚、鶏卵、コーン缶詰粒、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、鶏がらだし、だし入りみそ、カットわかめ 餃子、サフラワー油 ヨーグルト	I補給 - 465 Kcal 蛋白質 24.4g 脂質 17.3g 塩分 2.4g
りす組おやつ	牛乳 玄米ボン菓子	玄米ボン菓子	りす組おやつ	お茶 わかめおにぎり	精白米、わかめごはんのもと	
8月	ごはん 米粉のチキンカツ マカロニサラダ 豆腐みそ汁 さくらんぼゼリー	精白米 米粉のチキンカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、まぐろの水煮缶詰、ノンエッグマヨネーズ、レタス カットわかめ、木綿豆腐、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ 油揚げ、にんじん、玉ねぎ、ふなしめじ、さくらんぼゼリー	I補給 - 574 Kcal 蛋白質 20.6g 脂質 22.4g 塩分 1.6g	鮭ごはん 春雨サラダ 若鶏二色巻 枝豆の塩茹で 豆腐すまし汁 ももゼリー	精白米、新巻さきかけ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム短冊、米酢、ノンエッグマヨネーズ、並塩 若鶏二色巻 枝豆、並塩 ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ、えのきたけ ももゼリー	I補給 - 501 Kcal 蛋白質 21.2g 脂質 15.3g 塩分 1.8g
りす組おやつ	お茶 カニパン、チーズ	カニパン、プロセスチーズ	りす組おやつ	お茶 ビスコ、パンゼリー	ビスコ、パンゼリー	

*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・野菜などをとっています。
 *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。



日付	献立	材料	日付	献立	材料		
17 (水)	ごはん・ゆかり 酢豚	精白米、ゆかり 豚肉、本みりん、しょうが、片栗粉、きび砂糖、 鶏がらだし、薄口しょうゆ、米酢、片栗粉、トマトケチャップ、 たまねぎ、にんじん、じゃがいも、青ピーマン	I補給 - 402 Kcal 蛋白質 19.2g 脂質 8.4g 塩分 1.0g	25 (木)	鶏肉とごぼうのおこわ	精白米、もち米、薄口しょうゆ、本みりん、ごぼう、 鶏肉、きび砂糖、濃口しょうゆ、焼きのり 凍り豆腐、本みりん、薄口しょうゆ、くりかぼちゃ、きび砂糖	I補給 - 475 Kcal 蛋白質 19.4g 脂質 10.4g 塩分 2.2g
	そら豆の塩茹で 貝柱スープ	そら豆、並塩 鶏がらだし、薄口しょうゆ、にんじん ほたて貝柱水蒸缶詰、エリンギ、にら			高野豆腐とかぼちゃの含め煮	モロッコいんげん、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ	
りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち	じゃがいも、プロセスチーズ、青のり、片栗粉	りす組 おやつ	お茶 ビスケット	ビスケット		
18 (木)	チキンカレー	ご飯、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんにく、 しょうが、カレールウ、オイスターソース、並塩、カレー粉	I補給 - 357 Kcal 蛋白質 14.8g 脂質 13.7g 塩分 1.9g	26 (金)	塩バターパン	塩バターパン	I補給 - 431 Kcal 蛋白質 21.7g 脂質 20.6g 塩分 1.6g
	グリーンサラダ	レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、 ごまドレッシング、プロセスチーズ			手作りハンバーグ	合挽きミンチ、にんじん、たまねぎ、生パン粉、豆乳、ナツメグ、 並塩、トマトケチャップ、ウスターソース	
りす組 おやつ	お茶 ウエハース、果物	ウエハース	りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり	精白米、わかめごはんのもと		
19 (金)	フルーツキャロットゼリー	フルーツキャロットゼリー 	I補給 - 450 Kcal 蛋白質 16.9g 脂質 14.2g 塩分 1.1g	27 (土)	ブロッコリー塩ゆで ABCマカロニスープ	ブロッコリー、並塩 マカロニ、たまねぎ、パセリ、パイオン、にんじん	I補給 - 470 Kcal 蛋白質 17.6g 脂質 15.4g 塩分 1.5g
	中華風和え物	きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 春雨、ごま油、米酢、竹輪			カレーピラフ	精白米、フランクフルトソーセージ、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、 黄ピーマン、青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし	
りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン	りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい	炭酸せんべい		
20 (土)	豚丼	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり	I補給 - 450 Kcal 蛋白質 24.2g 脂質 10.6g 塩分 1.1g	29 (月)	根菜入りつくね コンソメスープ	根菜入りつくね たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイオン	I補給 - 446 Kcal 蛋白質 19.2g 脂質 14.7g 塩分 1.8g
	キャベツみそ汁	油揚げ、にんじん、淡色みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、ぶなしめじ			スパゲッティナポリタン	スパゲティ、並塩、オリーブ油、たまねぎ、にんじん、黄ピーマン、エリンギ、ホールトマト、 パイオン、パセリ、豚肉、オイスターソース、トマトケチャップ	
りす組 おやつ	牛乳 豆腐ドーナツ	豆腐ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 五平もち	精白米、味噌、本みりん、ごま、醤油		
22 (月)	チャーハン	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	I補給 - 477 Kcal 蛋白質 19.2g 脂質 13.2g 塩分 1.6g	30 (火)	トマトときゅうりの酢の物	精白米、鶏肉、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、大豆水蒸缶詰	I補給 - 464 Kcal 蛋白質 21.3g 脂質 13.7g 塩分 2.0g
	ポークシュウマイ 中華スープ	無添加ポークシュウマイ エリンギ、鶏がらだし、薄口しょうゆ、並塩、 ごま油、カットわかめ、にら、にんじん			キャベツみそ汁	油揚げ、にんじん、淡色みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきたけ	
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、サラダ油	りす組 おやつ	お茶 クリームコンフェ	クリームコンフェ		
23 (火)	ごはん 海苔のふりかけ 鯖の味噌煮	精白米 海苔のふりかけ さば、甘みそ、本みりん、きび砂糖	I補給 - 493 Kcal 蛋白質 25.3g 脂質 14.6g 塩分 2.4g	31 (水)	フルーツゼリー	フルーツゼリー 	I補給 - 400 Kcal 蛋白質 20.4g 脂質 12.1g 塩分 2.1g
	みず菜のおひたし わかめすまし汁	薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、みずな、油揚げ まいだけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ			フルーツゼリー	フルーツゼリー	
りす組 おやつ	お茶 クラッカー	クラッカー	りす組 おやつ	お茶 チーズハンサント	食パン、スライスチーズ		
24 (水)	冷やしきざみうどん	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、 ほうれんそう、にんじん、並塩、人参型さつま揚げ、 だししょうゆ、さば節、トマト、鶏肉	I補給 - 400 Kcal 蛋白質 20.4g 脂質 12.1g 塩分 2.1g	32 (木)	誕生会おやつ (嵯峨乃焼 小倉山荘)	精白米、五穀ひじきごはんのもと せんべい (卵・ごま無し)	I補給 - 400 Kcal 蛋白質 20.4g 脂質 12.1g 塩分 2.1g
	五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと せんべい (卵・ごま無し)			誕生会おやつ (嵯峨乃焼 小倉山荘)	精白米、五穀ひじきごはんのもと せんべい (卵・ごま無し)	
りす組 おやつ	お茶 チーズハンサント	食パン、スライスチーズ	りす組 おやつ	お茶 チーズハンサント	食パン、スライスチーズ		

監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）

6月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

2日・鮭フライ (鮭・小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 5日・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 8日・米粉のチキンカツ (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 10日・いわしの梅醤油煮 (醤油に一部小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 11日・チキンナゲット (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 13日・豆腐入りハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 15日・焼き餃子 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 16日・若鶏二色巻 (小麦・卵・乳・ごま含まない)
 22日・ポークシュウマイ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
 29日・いちごムース (乳含む) (卵・小麦・ごま含まない)

二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・チキンウィナー・ポークウィナー・焼こむき豚
 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含まれていません)
 ＊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まれています。
 ＊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、お気軽にお尋ねください。



URL <http://senriyamagrace.jp/>
 上記のホームページにて昼食・おやつ写真掲載しています。
 ご覧ください。

