2025#					ロハーエント	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
日付	献立	材 料		日付	献立	材 料	
3 (月)		文化の日		(火)	五目味噌ラーメン 五穀ひじきおにぎり 果物	中軍めん、焼き豚、鶏卵、コーン缶詰魚、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 精白米、五穀ひじきごはんのもと	IAIH: - 445 Kcal 蛋白質 21.0g 脂質 12.2g 塩分
				りす組 おやつ	の余 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム	2.2g
4 (火)	ごはん ささみチキンカツ ひじきの五目素 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 ささみチキンカツ、トマトケチャップ、 ウスターソース、サフラワー油 をひじき、にんじん、ごぼう、焼き竹輪、本みりん、弾ロしょうゆ、 サフラワー油、ごま油、ゆでえだまめ、きび砂糖 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ	I礼f - 490 Kcal 蛋白質 14.6g 脂質 15.5g 塩分	(z/k)	和風きのこピラフ チキンナゲット ブロッコリー塩ゆで ABCマカロニスープ 果物	精白米、まぐろ水煮白豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、エリンギ、 ぶなしめじ、ごま油、薄口しょうゆ、並塩 チキンナゲット ブロッコリー、並塩 マカロニ、たまねぎ、パセリ、ブイヨン、にんじん	I礼并 - 444 Kcal 蛋白質 18.6g 脂質 13.4g
りす組 おやつ	牛乳 うさぎ饅頭	うさ芸婦面	1.5g	りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン	2.3g
5	うさぎ饅頭 ミートスパゲッティー エピサラダ りんごゼリー	うさぎ饅頭 スパヴティ、オリーブ油、並塩、バルメザンチーズ、バセリ、合接きミンチ、 第し大豆、たまねぎ、にんしん、青ビーマン、ホールトマト、トマトケチャップ、 ウスターソース、ブイヨン、薄力粉、サフラワー油、オイスターソース しばえび、きゅうり、レタス、アポカド、ごまドレッシング りんごゼリー	I礼广 - 518 Kcal 蛋白質 22.5g 脂質 19.7g	13 (木)	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ポイルウィンナー 豆腐すまし汁 ぶどうゼリー	さつまいもパン 精白米 たいせいようさけ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、 きび砂糖、淡色辛みそ、本みりん ウインナーソーセージ ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄ロしょうゆ、さば節、 まこんぶ、並塩、カットわかめ、えのきだけ ぶどうゼリー	I礼片 - 578 Kcal 蛋白質 24.9g 脂質 25.5g
りす組 おやつ			塩分 1.8g	りす組 おやつ			塩分 1.8g
6 (木)	五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと 遠足		14 (金)	ミニだい焼き ハヤシライス 雑魚入りサラダ ココアムース	ミニたい焼き #BHX 時点 たまねぎ、Cんじん、エリンギ、単ビーマン、サブラワー法、ホールトマトトマトケチャップ、オイスターソース、ブイヨン、並塩、米粉レタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、しらす干し、にんじんココアムース	I礼中 - 463 Kcal 蛋白質 17.7g 脂質 11.5g
				りす組 おやつ	加	精白米、本みりん、醤油、味噌、ごま	塩分 1.4g
(~)	ごはん すきやき風煮込み 竹輪の磯焼き 麩みそ汁 果物	精白米 +肉、にんじん、だまねぎ、しらだき、サフラワー油、キみりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、はくさい、焼き豆腐、春菊、片栗粉 焼き竹輪、あおのり、なたね油 釜焼きふ、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、えのきたけ	I礼f - 461 Kcal 蛋白質 24.2g 脂質 13.8g	15 (±)	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 豆腐入りハンパーグ 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、ぶなしめじ ハスカップゼリー	I礼中 - 461 Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 13.7g
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	塩分 1.4g	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル	塩分 1.8g
8	全粒入り白パン 全粒入り白パン 星形ハンバーグ マカロニサラダ ジュリアンスープ ももゼリー	イン・アー・マックス、キャル、ケブタ油 全粒入り白パン 星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、 チーズ、マヨネーズ、レタス キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 ブイヨン、にんじん ももゼリー	I礼广 - 541 Kcal 蛋白質 21.8g 脂質 23.1g	17 (月)	全粒入り白パン ポロニアカツ キャベツと人参サラダ コンソメスープ フルーツゼリー	全粒入り白パン ボロニアカツ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース キャベツ、にんじん、コーン缶詰粒、なたね油、 穀物酢、きび砂糖、濃口しょうゆ たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 ブイヨン フルーツゼリー	I礼中 - 542 Kcal 蛋白質 21.9g 脂質 22.4g
りす組	牛乳		塩分 2.0g	りす組 おやつ			塩分 2.2g
10	ドーナツ 菜飯ごはん 豚肉コロッケ 卯の花の炒り煮 白菜味噌汁 果物	ドーナツ 精白米、菜飯ごはんのもと 豚肉コロッケ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース おから、にんじん、生いたけ、生いも板こんにゃく、焼き竹輪、 三度豆、本みりん、きび砂糖、薄口しょうゆ、ごま油 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	I礼片 - 459 Kcal 蛋白質 26.7g 脂質 15.4g	18	わかめおにぎり 吹き寄せごはん 高野豆腐とかぼちゃの含め煮 わかめすまし汁 ラフランスゼリー	精白米、わかめおにぎりのもと 雨白米、もち米、にんじん、ごぼう、鶏肉、油揚げ、乾しいだけ、 なないじ、キカりん、さび砂鶏、海口しょうゆ、サフラワー島、くり甘煮魚、のり 凍り豆腐、きび砂糖、薄口しょうゆ、くりかぼちゃ、 本みりん、さやいんげん えのきたけ、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 ラフランスゼリー	I礼柱 - 511 Kcal 蛋白質 19.6g 脂質 11.7g
りす組 おやつ	お茶 玄米ポン菓子	玄米ポン菓子	塩分 1.2g	りす組 おやつ	お茶 ビスコ	ビスコ	塩分 2.1g

- *食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を®とし、おやつの牛乳(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。
 衛生面を考え(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よろしくお願いします。
 *食の安全を考え加工品・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。
 *食の安全を考え加工品・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。

- *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。



<u>せんべい、ゼ</u>リー

全粒入り白パン

ボルシチスープ

マカロニきな粉

かつおフライ

豆腐すまし汁

カニパン、チーズ

さつまいもごはん

小松菜とえのきの和え物

フルーツキャロットゼリー

豆サラダ

果物

お茶

お茶

26

煮込み手作りハンバーグ

24

せんべい、ゼリー

全粒入り白パン

マカロニ、きな粉、砂糖

無添加フレンチドレッシング

フルーツキャロットゼリー

カニパン、チーズ

振替休日

合挽きミンチ、たまねぎ、半生パン粉、普通牛乳、 ナツメグ、並塩、デミグラスソース、オリーブ油

きゅうり、じゃがいも、並塩、ノンエッグマヨネーズ、プロセスチーズ、

たまねぎ、にんじん、キャベツ、かぶ、豚肉、セロリー、

パセリ、ブイヨン、ホールトマト、オリーブ油、トマト

にんじん、蒸し大豆、茹で枝豆、コーン缶詰粒

精白米、さつまいも、並塩、いりごま、もち米

かつおフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース

こまつな、にんじん、えのきたけ、きび砂糖、薄口しょうゆ、

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、ぶなしめじ

		<u> </u>	ベル・バー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			十里山グレース幼稚園	
日付	献立	材料		日付	献立	材料	
19 (水)	焼きうどん 焼き餃子 中華スープ 果物	ゆでうどん、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、青ビーマン、サフラワー油、あおのり、かつお節、お好み焼きソース焼き餃子、サフラワー油 鶏がらだし、並塩、薄ロしょうゆ、ごま油、りょくとうもやし、たまねぎ、エリンギ、青ねぎ	I礼片 - 439 Kcal 蛋白質 17.9g 脂質 16.6g	27 (木)	カレーピラフ キャベツ入りつくね アスパラ塩ゆで ジュリアンスープ 誕生日会おやつ	第6米、フランクフルトソーセージ、たまねぎ、にんじん、赤ビーマン、 黄ビーマン、青ビーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし 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、 ブイヨン、にんじん	I礼片 - 441 Kcal 蛋白質 15.2g 脂質 18.8g
りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	食パン、チーズ	塩分 1.7g	りす組 おやつ	 お茶 豆腐ドーナツ	豆腐ドーナツ	塩分 1.6g
20 (木)	ドライカレー 蒸し鶏サラダ ヨーグルトゼリー	に気、カレー根、パセリ、周帆、豚肉、蒸し入豆、たまねさ、にんじん、肩ビーマン、レーズン、しょうが、サフラワー油、カレールウ、オイスターソース、りんご ブロッコリー、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、 鶏肉 ヨーグルトゼリー	I补片 - 395 Kcal 蛋白質 19.9g 脂質 19.4g	28 金	ごはん 海苔のふりかけ チンジャオロース ポークシュウマイ 大根味噌汁 果物	精白米 海苔のふりかけ 中郎、南ビーマン、黄ビーマン、ゆでだけのこ、にんじん、オイスターソース。 南がらだし、河口しょうゆ、きびが郷、本かりん、片葉昭、サフラワーは、まビーマン 無添加ポークシュウマイ 大根、油揚げ、青ねぎ、さば節、 淡色辛みそ、にんじん、まいたけ	I礼片" - 483 Kcal 蛋白質 24.2g 脂質 15.9g
りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン	塩分 1.4g	りす組 おやつ	お茶 野菜かりんとう	野菜かりんとう	塩分 1.9g
21 (金)	ゆかりごはん 鰆香味焼き ほうれん草とさつまいもごま和え 豆腐みそ汁 果物	精白米、ゆかりふりかけ さわら、並塩、しょうが、本みりん、薄口しょうゆ、 きび砂糖、ごま油、清酒、青ねぎ ほうれんそう、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ、さつまいも ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、なめこ	Iネルギー 457 Kcal 蛋白質 21.0g 脂質 13.2g 塩分	29 (±)	若菜ごはん 肉団子のケチャップ和え ポテトサラダ コンソメスープ ももゼリー	精白米、若菜ごはんのもと 肉団子、 トマトケチャップ、片栗粉、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん きゅうり、並塩、じゃがいも、にんじん、 プロセスチーズ、マヨネーズ、こしょう、レタス たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 ブイヨン ももゼリー	IÀI+ - 516 Kcal 蛋白質 18.4g 17.5g 塩分
りす組 おやつ	お茶 にんじんマフィン	ホットケーキミックス、にんじん、牛乳、サラダ油	2.2g	りす組 おやつ	牛乳 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ	1.9g
22 (生)	豚丼 もやしスープ 果物	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 もやし、にら、鶏がらだし、薄口しょうゆ、 にんじん、えのきたけ	I礼片 - 399 Kcal 蛋白質 19.4g		44日辞立 71.11	監修:片岡恵子・近藤祐美(栄養士)	

脂質

9.9g

塩分

I礼ギ-551

Kcal

蛋白質

26.7g

脂質

27.1g

塩分 1.9g

エネルキ゛-

Kcal

蛋白質

20.8g

脂質

13.5g 塩分 1.7g 11月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

4日・・ささみチキンカツ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 8日・・星形ハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない) 10日・・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) (小麦・卵・乳・ごま含まない) 12日・・チキンナゲット 14日・・ココアムース (乳・卵含む) (小麦・ごま含まない) 15日・・豆腐入りハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない) 17日・・ボロニアカツ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 19日・・焼き餃子 26日・・かつおフライ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 27日・・キャベツ入りつくね 28日・・ポークシュウマイ (小麦・卵・乳・ごま含まない) (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)

=年間を通して園で使用する加工食品=

*ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ボークウインナー・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ー部含んでいます。 *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・削り節はサバ節です。 * 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。

るこのにウガリーも未にはアルウス (このもむ)、いなーが、手になるない) 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

6405€

URL http://senriyama g race.jp/ 上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。 ご覧ください。



