



2025年

20254	=					
日付	献立	エネルギー たんばく質		材 料 名	(●は午後おやつ)	3時おやつ
		脂質/塩分	熱と力になるもの	血や肉や骨になるも	か 体の調子を整えるもの	
		427.2	MC231C/8 & 002	m (-1-3 (-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1	2 14-02m2 CTEVE Q C00	
	ごはん		业 ●小主約 ●二油		まわし こまつか にんじん	
1	鶏肉の照り焼き もやしの甘酢あえ	15.8	米、●小麦粉、●三温 糖、●油、三温糖、砂	●牛乳、鶏肉、みそ	もやし、こまつな、にんじん、 きゅうり、えのきたけ、●レモ ン、しょうが、わかめ	牛乳 レモンケーキ
木	みそ汁(小松菜・わかめ・えのき)	14.0	糖、片栗粉		ン、しょうが、わかめ	0007-4
		1.3				
2	ごはん 鮭のオーロラソースかけ	426.5	●さつまいも、米、片栗	●牛乳、さけ、豆腐、み	たまねぎ、キャベツ、にんじん、	牛乳.
		17.3				
金	起が 起がオーロラソースかけ スパゲッティーサラダ みそ汁(豆腐・玉ねぎ・あさつき)	10.4	粉、スパゲティ、油、三 温糖	そ、ツナ缶	あさつき	ふかしさつま芋
_	みて汗(豆腐・玉ねる・めるうる)	1.4				
<b></b>	†	404.8				
07	ごはん	19.2	米. ●小麦粉. 米こう		だいこん。こまつな、にんじん。	
水	鶏肉の塩こうじ焼き 大根と豚肉の煮物 みそ汁(小松葉・えのき・わかめ)		米、●小麦粉、米こう じ、●黒砂糖、●油、三 温糖	●牛乳、鶏もも肉、豚も も肉、みそ	だいこん、こまつな、にんじん、 えのきたけ、グリンビース、干し しいたけ、わかめ	牛乳 黒糖蒸しパン
		9.8				
		1.7				
	ごはん	417.0				
80	豆腐の中華煮	15.0	<ul><li>●さつまいも、米、●砂糖、ワンタンの皮、●油、三温糖、片栗粉、油</li></ul>	●牛乳、豚ひき肉、豆	もやし、たまねぎ、にんじん、ほ うれんそう、きゅうり、えだま め、しめじ、にんにく、しょうが	牛乳
木	野菜とハムの和え物 ワンタンスープ	11.4	油、三温糖、片栗粉、油	腐、八厶、豆乳	め、しめじ、にんにく、しょうが	スイートポテト
		1.0				
		442.9				
09	ごはん サバの竜田揚げ	16.3	米、●クラッカー、●三	<ul><li>●牛乳、さば、みそ、大</li></ul>	●りんごジュース、はくさい、に んじん ちまわず 切りエレギい	牛乳
金	切り干し大根の煮物	14.8	米、●クラッカー、●三 温糖、油、片栗粉、小麦 粉、麩、三温糖	<ul><li>●午乳、さは、みて、人豆、油揚げ</li></ul>	こん、グリンピース、 <b>●</b> かんて	午乳 りんごゼリーとクラッカー
312	みそ汁(白菜・玉ねぎ・お麩)	1.3	#UN 92N —/IIII 60		ん、しょうが	
	大豆ミートソーススパゲッティー	371.3				牛乳 菓子(市販品)
10	スコードンサーススパックティー コーンサラダ コンソメスープ(人参・玉ねぎ・ほうれん草	16.9	スパゲティ、三温糖、 油、小麦粉	●牛乳、豚ひき肉、大豆、ハム		
土		13.9				
		1.4				
	meta s	446.4				
12	ごはん 豚肉のしょうが焼き	19.5	米、●米、じゃがいも、	●牛乳、豚もも肉、●鶏	はくさい、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、●たまねぎ、えのきたけ、●にんじん、●グリン	牛乳
月	三色和え みそ汁(じゃが芋・わかめ・えのき)	11.5	●油、油、三温糖	ひき肉、みそ、かつお節	きたけ、●にんじん、●グリン ピース、わかめ、しょうが	チキンライス
		1.5				
		447.7				
13	ごはん	18.7	米、●小麦粉、●三温		かぼちゃ、キャベツ、にんじん、	牛乳.
火	鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃの煮物	11.2	糖、●油、三温糖、麩、 油	<ul><li>●牛乳、さけ、豆腐、●</li><li>豆乳、●チーズ、みそ</li></ul>	しめじ、あさつき、●ほうれんそ う	牛乳 ほうれん草とチーズのスコーン
У.	すまし汁(豆腐・あさつき・お麸)	14	/···			
		***				
	ごはん	400.6			2.4.4	
14	タンドリーチキン 大根サラダ	17.6	米、●食パン、●グラ ニュー糖、油、三温糖	<ul><li>●牛乳、鶏もも肉、●バター、●きな粉</li></ul>	みかん、だいこん、にんじん、も やし、たまねぎ、きゅうり、コー	牛乳 きな粉トースト
水	ジュリアンスープ みかん缶	9.8		ター、●さな初	ン、レモン、にんにく	さな初トー人ト
	557VB	1.4				
	meta s	400.2				
15	ごはん 肉豆腐	17.7	米、●スパゲティ、しら たき、三温糖、●油、油	<ul><li>●牛乳、豆腐、豚もも</li><li>肉、みそ、●ツナ缶、●</li></ul>	たまねぎ、●たまねぎ、かぼ ちゃ、にんじん、キャベツ、●し	牛乳
木	野菜とコーンの炒め物 みそ汁(かぼちゃ・あさつき・わかめ)	10.5	たき、三温糖、●油、油	肉、みて、●ツノ缶、● かつお節	ちゃ、にんじん、キャベツ、●し めじ、コーン、あさつき、わか め、●にんにく	和風スパゲティー
'	9-57 (NR96.9979-11/1/0)	1.5			S. TICIOLS	
		242.8				
16	ごはん	11.6			======================================	
金	さわらの照り焼き ベーコンと青菜の炒め物 すまし汁(豆腐・えのき・ほうれん草)	5.7	米、油、麸、三温糖	さわら、豆腐、ベーコン	こまつな、にんじん、たまねぎ、 しめじ、えのきたけ、しょうが	なし
垃						
		0.9				
	12125.1844	425.4			たまわざ ためし ブンピン!!	
17	ビビンバ丼 さつま芋の甘煮	12.3	さつまいも、米、三温	<ul><li>●牛乳、豚ひき肉、みそ</li></ul>	たまねぎ、もやし、チンゲンサ イ、コーン、にんじん、切り干し だいこん、わかめ、にんにく	牛乳 菓子(市販品)
土	中華スープ	11.5	糖、油		だいこん、わかめ、にんにく	米丁(収配)
		1.2	<u> </u>			
		408.4				
19	ごはん 鶏肉のバーベキューソース焼き	18.0	米、●米、三温糖、●	●牛乳、鶏もも肉、み	キャベツ、だいこん、たまねぎ、	牛乳.
月	野菜のさっと煮	9.5	油、油、●三温糖	そ、油揚げ、ベーコン、 ●ツナ缶	にんじん、●にんじん、あさつ き、●ひじき、●あさつき	ひじきごはん
	みそ汁(大根・油揚げ・あさつき)	1,5				
	1			1	1	i

		エネルギー		材 料 名	(●は午後おやつ)	
日付	献立	たんぱく質		19 14 🗆	(TO 1 BU (C)	3時おやつ
		脂質/塩分	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
		428.5				牛乳 ココアちんすこう
20 火	ごはん ほっけの香味焼き	16.1	米、●小麦粉、じゃがい も、しらたぎ、●油、●	●牛乳、ほっけ、豆腐、 みそ	たまねぎ、にんじん、こまつな、 ごぼう、ねぎ、ピーマン、しょう が	
	野菜のきんびら みそ汁(小松菜・玉ねぎ・豆腐)	13.4	も、しらださ、●油、●三温糖、三温糖、三温糖、油			
l		1.6				
	ごはん ボークビーンズ 白菜のサラダ コンソメスープ(えのき・玉葱・コーン)	452.3	米、●小麦粉、じゃがい も、●三温糖、●油、 油、三温糖	●牛乳、大豆、豚もも 肉、●ヨーグルト、ツナ 缶、●チーズ	はくさい、たまねぎ、にんじん、 えのきたけ、パブリカ、コーン、 きゅうり	牛乳 チーズパン
21 水		19.1				
		12.8				
		1.3				
	Ţ	474.4			●ぶどうジュース、バナナ、もや し、たまねぎ、にんじん、きゅう り、コーン、●かんてん、いちご ジャム、にんにく、しょうが	牛乳 ぶどうゼリーとクラッカー
22	チキンカレーライス 和風サラダ	13.3	米、じゃがいも、小麦 粉、●クラッカー、●三	<ul><li>●牛乳、鶏もも肉、牛</li><li>乳、バター</li></ul>		
木	バナナ	13.7	温糖、油、三温糖			
		1.3				
		419.3		●牛乳、さば、豆腐、み	チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、もやし、しょうが、わかめ	牛乳 さつまいももち
23 金	ごはん さばの煮付け	16.1	米、●さつまいも、●片 栗粉、●油、砂糖、油、			
	チンゲン菜のじゃこ炒め みそ汁(豆腐・わかめ・ねぎ)	13.2	●三温糖、三温糖	そ、しらす干し		
		1.4				
	五目うま煮丼 粉心き芋 みそ汁(豆腐・ほうれんそう)	403.4		●牛乳、豚もも肉、豆腐、みそ	たまねぎ、キャベツ、ほうれんそう、にんじん、しめじ、にら、 しょうが、あおのり	牛乳 栗子(市販品)
24		15.1	米、じゃがいも、麩、三			
土		10.3	温糖、片栗粉			
		1.6				
	ごはん 鶏肉の和風パン粉焼き 香雨の砂め物 すまし汁(豆腐・えのき・ねぎ)	505.2	米、●小麦粉、●三温 糖、●油、はるさめ、パ ン粉、油、三温糖	●牛乳、鶏肉、豚ひき 肉、豆腐、豆乳	●バナナ、もやし、えのきたけ、 バブリカ、ねぎ、たまねぎ、● レーズン、にんにく、しょうが、 あおのり	牛乳 バナナレーズンケーキ
26		19.5				
月		17.8				
		1.3				
	ごはん カレイの機辺掲げ 白葉のおかか和え みぞ汁(大根・油揚げ・わかめ)	385.7	米、●マカロ二、●三温 糖、油、片栗粉、小麦粉	<ul><li>◆牛乳、かれい、みそ、</li><li>◆きな粉、油揚げ、かつお節</li></ul>	はくさい、だいこん、にんじん、 たまねぎ、きゅうり、●レーズ ン、にんにく、しょうが、わか め、あおのり	牛乳 あべかわマカロニ
27		17.5				
火		9.6				
		1.2				
	ごはん 厚場げと豚肉の炒め物 じゃこサラダ みそ汁(もやし・お麩・あさつき)	455.9	米、●食パン、油、片栗 粉、麩、三温糖	<ul><li>◆牛乳、生揚げ、豚ひき肉、みそ、●チーズ、しらす干し、●ハム</li></ul>	キャベツ、にんじん、もやし、たまねぎ、コーン、●たまねぎ、バ ブリカ、にら、あさつき、●ビーマン	牛乳 ビザトースト
28 水		19.5				
		14.1				
		2.1				
	五目あんかけ焼きそば さつま芋のレモン煮 賃帐缶	403.3	焼きそばめん、さつまい も、●米、三温糖、片栗 粉、●油、油	●牛乳、豚もも肉、●ツ ナ缶、●かつお節	もも、はくさい、にんじん、チン ゲンサイ、しめじ、●ねぎ、レモ ン	牛乳 ツナおかかごはん
29		14.1				
木		9.2				
		0.9				
	グリンビースごはん さわらのみそ素 ちくわ入りサラダ すまし汁(ほうれん草・わかめ・あさつき	495.9	米、●小麦粉、砂糖、 油、●油、●三温糖	●牛乳、さわら、ちく わ、みそ	もやし、だいこん、ほうれんそう、●いちごジャム、にんじん、 グリンピース、ねぎ、しょうが、 わかめ	牛乳 いちご蒸しバン
30 金		17.8				
		13.7				
		1.4				
31 ±	スタミナ丼 春雨サラダ ワンタンスープ	419.3	米、ワンタンの皮、はる さめ、油、三温糖、片栗 粉	●牛乳、豚もも肉、ハム	だいこん、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、にら、きゅうり、わかめ、えのきたけ、にんにく	牛乳 栗子(市販品)
		17.2				
		12.9				
		2.0	I	1		

※今月の食材に卵・ごまを含むものはありません。

※給与栄養目標量:エネルギー462kml、たんぱく質18g、脂質13g、食塩相当量1.5g ※仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

