

7月 献立表

日	曜日	カロリー	体をつくる	燃や力になる	体調を整える
1	水	306	豚肉 ダラ 豚肉 わかめ	こめ	人参 白菜 ピーマン ほうれん草 いいだけ 黄桃
2	木	370	豚肉 鶏肉 豚肉 豆腐	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人参 大根 人参 インゲン ほうれん草 いいだけ 黄桃
3	金	391	豚肉 鶏肉 豚肉 豆腐	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人参 キヌサヤ バイン
4	土	363	豚肉 鶏肉 豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人参 コーン 果汁
6	月	331	豚肉 鶏肉 豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 インゲン 人参 コーン 小松菜 白桃
7	火	370	豚肉 鶏肉 ツナ 豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ こめ じゃがいも	玉葱 人參 大根 枝豆 洋ナシ
8	水	350	豚肉 鶏肉 油揚げ 豚肉	こめ じゃがいも	玉葱 人參 枝豆 大根 黄桃
9	木	331	豚肉 鮯 油揚げ 豚肉	こめ じゃがいも	玉葱 人參 大根 黄桃
10	金	365	豚肉 鮯 油揚げ 豚肉 豆腐	こめ じゃがいも 白滝 こめ じゃがいも	玉葱 人參 チンゲン菜 バイン
11	土	363	豚肉 豆腐 豚肉 ツナ	こめ じゃがいも こめ	玉葱 人參 コーン 果汁
13	月	333	豚肉 ツナ 豚肉 鶏肉	こめ こめ	カリフラワー インゲン 人参 大根 ほうれん草 白桃
14	火	360	豚肉 鶏肉 豚肉 鶏肉	こめ さつまいも	カリフラワー 白桃 人參 大根 ブロッコリー 小松菜 洋ナシ
15	水	406	豚肉 赤魚 豚肉 赤魚	こめ こめ	さつまいもと鶏肉の甘煮 和風ハンバーグ 人參 インゲン ほうれん草 黄桃
16	木	325	豚肉 豆腐 豚肉 鶏肉	こめ さつまいも	キヤベツ チンゲン菜 人參 ほうれん草 オレンジ
17	金	347	豚肉 豆腐 豚肉 豆腐	こめ こめ	麻婆豆腐 厚切りハムステーキ 人參 キヤベツ 人參 ほうれん草 オレンジ
18	土	363	豚肉 豆腐 豚肉 鶏肉 ワインナー	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 チンゲン菜 バイン
20	月	317	豚肉 油揚げ 竹輪とキヤベツの煮物 チキンチャップ	こめ 里芋 こんにゃく こめ	玉葱 人參 大根 ほうれん草 白桃 人參 キヤベツ コーン
21	火	359	鶏肉 すり身 油揚げ 白菜とキヤベツの味噌汁 洋ナシ	こめ こめ	玉葱 人參 ほうれん草 いいだけ 黄桃 人參 白菜 洋ナシ
22	水	306	豚肉 タラ 豚肉 豆腐	こめ こめ	玉葱 人參 大根 ほうれん草 黄桃 人參 白菜 ピーマン いいだけ 黄桃
25	土	363	豚肉 わかめ 豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 コーン 果汁
27	月	370	豚肉 わかめ 豚肉 鶏肉	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 インゲン 人参 コーン 小松菜 白桃
28	火	391	豚肉 鶏肉 ツナ 豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 キヌサヤ バイン
29	水	331	豚肉 鶏肉 ツナ 豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 インゲン 人参 コーン 小松菜 白桃
30	木	370	豚肉 鶏肉 ツナ 豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 大根 枝豆 洋ナシ
31	金	350	豚肉 鶏肉 油揚げ 豚肉 鶏肉 油揚げ	こめ じゃがいも こめ じゃがいも	玉葱 人參 枝豆 大根 黄桃

※ 炒飯面は、米飯110gをんだもので、3～5歳児を自安に計算しています。

※ 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。

※ 伸びて伸びる魚は骨を歯かわいでいますが、また小骨が入っている可能性がありますので、御食前には必ずお湯を温めてお召し下さい。