

献立表(配布用)

- 月間献立表^{※1}
- 月間献立表(日曜含)^{※1}
- 月間献立表(カレンダー)
- 月間献立表(縦型)
- 月間献立表(赤黄緑)
- 離乳食月間献立表(カレンダー)
- 月間献立表(食材入)
- 朝食月間献立表(食材入)
- 献立表(赤黄緑・前後)
- 献立表(赤黄緑・前後夕)
- 週間献立表(食材・栄養入)
- 朝食週間献立表(食材・栄養入)
- 離乳食週間献立表(食材・栄養入)
- 献立表(食材入)

調理師用

- 調理師用献立表
- 調理師用献立表(簡略版)
- 調理師用献立表(簡略版)2
- 調理師用献立表(簡略版)3
- 食材・使用量確認表(昼・午後)
- 調理師用献立表(離乳食)

発注関連

- 発注書(日毎)
- 発注書(期間)
- 発注書(簡易版)
- 食材量確認表
- 食材量確認表2
- 給食週間分量表

原価計算

- 原価計算(食材)
- 原価計算(調理)
- 年間基準原価/実績値
- 給与率
- 食品群別原価率/栄養価
- 食品構成表

献立日誌/快食等

- 給与栄養量入献立表
- 快食簿(日毎)
- 献立日誌兼快食簿
- 献立日誌兼快食簿2
- 献立表兼日誌(離乳食含む)
- 献立表兼日誌
- 献立日誌(簡易型)

- 献立日誌(簡易型)2
- 献立日誌(簡易型)3
- 給食内容検討表
- 給与栄養量表
- 給与栄養量表(個人)

報告書等

- 衛生管理報告書
- 栄養管理報告書(全国対応)

その他

- 成長の記録^{※1}
- 今日の献立(写真付き)^{※1}
- 今日の離乳食献立^{※1}
- 食札
- 提供表
- 食数表
- 食材チェック表
- 調理作業工程表(テンプレ)
- CSVデータ出力
- 料理
- 献立表^{※2}

食らぼキッズ 帳票一覧集

もくじ

■ 献立表(配布用)

■ 調理師用

■ 発注関連

■ 原価計算

■ 年間基準値/実績値

■ 献立日誌/検食等

■ 月間給与量等

■ 報告書等

■ その他

■ 献立表(配布用)

2022年8月 月間献立表

食らぼキッズ保育園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1	2	3	4	5	6
午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、りんご	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、オレンジ	牛乳、ポーロ	牛乳、きのこおにぎり
昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁	パン（かぼちゃチーズパテ）、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ	ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ	ツナサンドイッチ、コールスロー、白菜としめじの豆乳スープ	ゆかりごはん、アジの竜田揚げ、切干大根の炒り煮、アスパラと玉ねぎのみそ汁	七夕そうめん、ピーマンの天ぷら、もずくとオクラのすまし汁
午後おやつ	麦茶、小魚せんべい	乳酸菌飲料、くずまんじゅう	麦茶、くだもの寒天ゼリー	牛乳、ポテトフライ	麦茶、ほうれん草蒸しパン	麦茶、きんぎょゼリー
	8	9	10	11 山の日	12	13
午前おやつ	牛乳、クラッカー	牛乳、ウエハース	牛乳、ポーロ		牛乳、グレープフルーツ	牛乳、みかんヨーグルト
昼食	ごはん、鶏肉のねぎ塩焼き、小松菜と厚揚げの煮浸し、だいたいこんと油揚げのみそ汁	カレーうどん、トマト、にんじんとツナのシリシリ	ごはん、鶏肉のトマト煮、じゃがいものシャキシャキ炒め、ほうれん草の野菜スープ		玄米ごはん、かじきの甘酢あんかけ、ひじきサラダ、豆腐と油揚げのみそ汁	ごはん、豚肉のすき焼き風煮物、ほうれん草のおひたし、かぶときのこの味噌汁
午後おやつ	麦茶、かぼちゃ団子	お茶、おかかおにぎり	麦茶、フルーツポンチ		麦茶、じゃがいも餅	麦茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー
	15	16	17	18	19	20
午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、チーズ	牛乳、オレンジ	牛乳、小魚せんべい	牛乳、ポーロ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい
昼食	ごはん、まぐろステーキ、ごぼうと切り干し大根の煮物、木綿豆腐と小松菜のみそ汁	ロールパン、じゃがいもの豆乳グラタン、茹でブロッコリー、イタリアンスープ	タコライス、マカロニサラダ、オニオンスープ	ごはん、鶏肉の唐揚げ、きんぴらごぼう、オクラと焼きなすのみそ汁	ツナと切り干し大根のおにぎり、夏野菜の卵とじ、お麩と豆腐の味噌汁	ひじきごはん、鶏つくねあんかけ、いんげんのごまよごし、はんぺんのすまし汁
午後おやつ	麦茶、きな粉トースト	麦茶、きのこの山	お茶、シュガーラスク	麦茶、さつまいもおやき	麦茶、ココアわらびもち	麦茶、みたらしまカロニ
	22	23	24	25	26	27
午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、ポーロ	牛乳、すいか	牛乳、りんご	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、クラッカー
昼食	ごはん、カレイの照り焼き、青菜の納豆和え、白菜とわかめのみそ汁	クロワッサンサンド、野菜オムレツ、コーンスープ	ごはん、肉じゃがカレー風味、しいたけのマヨネーズ焼き、あおさのみそ汁	わかめうどん、タラの磯辺揚げ、野菜スティック	ごはん、油淋鶏、オクラときゅうりのサラダ、中華風コーンスープ	まぐろの照り焼き丼、きんぴらごぼう、高野豆腐となめこのみそ汁、牛乳
午後おやつ	麦茶、チキンナゲット	麦茶、りんごのコンポート	麦茶、豆腐ドーナツ	乳酸菌飲料、焼きおにぎり	麦茶、フルーツポンチ	メロン
	29	30	31			
午前おやつ	牛乳、キウイ	牛乳、すいか	牛乳、キウイ			
昼食	そうめんチャンプルー、小松菜と厚揚げの煮浸し、清汁	ごはん、肉豆腐、いんげんのごまよごし、切り干し大根のみそ汁	野菜ペーストサンドイッチ、ツナ入りポテトグラタン、白菜としめじの豆乳スープ			
午後おやつ	乳酸菌飲料、1才からのかっぱえびせん	麦茶、くずまんじゅう	麦茶、おかかおにぎり			

3歳未満児・平均エネルギー 0kcal/たんぱく質 0g/脂質 0g/塩分 0g
 3歳以上児・平均エネルギー 510.2kcal/たんぱく質 20.9g/脂質 15.5g/塩分 2.6g

2022年12月 月間献立表

日曜含

食らばキッズ保育園

	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1	2	3
午前おやつ					牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、桃
昼食					あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁
午後おやつ					お茶、みたらし団子	お茶、バナナヨーグルト	お茶、りんごの包み揚げ
午前おやつ	4	5	6	7	8	9	10
午前おやつ		牛乳、パイナップル	牛乳、バナナ	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、バナナ
昼食		ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリアンスープ	ごはん、豚肉ときこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	ビビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワントンスープ	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁
午後おやつ		お茶、豆乳ココアプリン	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	チーズ、お茶	牛乳、ごまクラッカー	お茶、おかかおにぎり
午前おやつ	11	12	13	14	15	16	17
午前おやつ		牛乳、ぶどう	牛乳、パイナップル	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、柿	牛乳、桃
昼食		玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	ごはん、スコップコロケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁
午後おやつ		牛乳、マカロニきな粉	お茶、ポーロ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、ポテトフライ	牛乳、さつまいも	牛乳、きな粉揚げパン
午前おやつ	18	19	20	21	22	23	24
午前おやつ		牛乳、みかん	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、キウイ	牛乳、りんご
昼食		肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	親子丼、青菜の納豆和え、だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル
午後おやつ		お茶、バナナケーキ	牛乳、ポーロ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、豆乳ゼリー	牛乳、月見だんご	牛乳、栗きんとん
午前おやつ	25	26	27	28	29	30	31
午前おやつ		牛乳、桃	牛乳、梨	牛乳、バナナ	牛乳、みかん	牛乳、りんご	牛乳、梨
昼食		玄米ごはん、洋風肉じゃが、きゅうりとたくあんの和え物、豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン、ジャーマンポテト、ミニトマト、ベジタブルスープ	ごはん、ポークチャップ、小松菜ともやしのツナ和え、きのこ汁	ナポリタン、じゃがチーズ春巻き、キャロットラペ、白菜としめじの豆乳スープ	ポークカレーライス、ブロッコリーとしらすの和え物、キャベツとハムのスープ	玄米ごはん、鯖の竜田揚げ、トマトときゅうりのゴマ和え、かぶときこの味噌汁
午後おやつ		お茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、お麩スナック〜青のり〜	お茶、りんごのオレンジ煮	きな粉ドーナツ、お茶	お茶、磯部ポテト餅	牛乳、マカロニきな粉

3歳以上児・平均エネルギー 490.8kcal/たんぱく質 20.1g/脂質 17.5g/塩分 2.6g



2022年8月

献立表

食らぼキッズ保育園



	月曜日							火曜日							水曜日							木曜日							金曜日							土曜日																				
行事	1							2							3							4							5							6																				
午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ 55							牛乳、りんご 64							牛乳、アンパンマンのソフトせんべい 90							牛乳、オレンジ 70							牛乳、ポーロ 62							牛乳、きのこおにぎり 200																				
昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁 442							パン(かぼちゃチーズパテ)、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ 312							ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ 367							ツナサンドイッチ、コーンスロー、白菜としめじの豆乳スープ 310							ゆかりごはん、アジの竜田揚げ、切干大根の炒り煮、アスパラと玉ねぎのみそ汁 336							七夕そうめん、ピーマンの天ぷら、もずくとオクラのすまし汁 257																				
午後おやつ	麦茶、小魚せんべい 77							乳酸菌飲料、くずまんじゅう 128							麦茶、くだもの寒天ゼリー 54							牛乳、ポテトフライ 105							麦茶、ほうれん草蒸しパン 110							麦茶、きんぎょゼリー 51																				
栄養価	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc							
行事	8							9							10							11 山の日							12							13																				
午前おやつ	牛乳、クラッカー 86							牛乳、ウエハース 78							牛乳、ポーロ 62														牛乳、グレープフルーツ 55							牛乳、みかんヨーグルト 114																				
昼食	ごはん、鶏肉のねぎ塩焼き、小松菜と厚揚げの煮浸し、だいこんと油揚げのみそ汁 299							カレーうどん、トマト、にんじんとツナのシリシリ 313							ごはん、鶏肉のトマト煮、じゃがいものシャキシャキ炒め、ほうれん草の野菜スープ 362														玄米ごはん、かじきの甘酢あんかけ、ひじきサラダ、豆腐と油揚げのみそ汁 343							ごはん、豚肉のすき焼き風煮物、ほうれん草のおひたし、かぶときのこの味噌汁 306																				
午後おやつ	麦茶、かぼちゃ団子 141							お茶、おかかおにぎり 143							麦茶、フルーツポンチ 63														麦茶、じゃがいも餅 83							麦茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー 104																				
栄養価	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc
行事	15							16							17							18							19							20																				
午前おやつ	牛乳、バナナ 73							牛乳、チーズ 109							牛乳、オレンジ 70							牛乳、小魚せんべい 119							牛乳、ポーロ 62							牛乳、アンパンマンのソフトせんべい 90																				
昼食	ごはん、まぐろステーキ、ごぼうと切り干し大根の煮物、木綿豆腐と小松菜のみそ汁 337							ロールパン、じゃがいもの豆乳グラタン、茹でブロッコリー、イタリアンスープ 341							タコライス、マカロニサラダ、オニオンスープ 296							ごはん、鶏肉の唐揚げ、きんぴらごぼう、オクラと焼きなすのみそ汁 318							ツナと切り干し大根のおにぎり、夏野菜の卵とじ、お麩と豆腐の味噌汁 249							ひじきごはん、鶏つくねあんかけ、いんげんのごまよごし、はんぺんのすまし汁 278																				
午後おやつ	麦茶、きな粉トースト 97							麦茶、きのこの山 59							お茶、シュガーラスク 99							麦茶、さつまいもおやき 117							麦茶、ココアわらびもち 141							麦茶、みたらしマカロニ 73																				
栄養価	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc
行事	21							22							23							24							25							26							27													
午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ 55							牛乳、ポーロ 62							牛乳、すいか 69							牛乳、りんご 64							牛乳、アンパンマンのソフトせんべい 90							牛乳、クラッカー 86																				
昼食	ごはん、カレイの照り焼き、青菜の納豆和え、白菜とわかめのみそ汁 270							クワッッサンサンド、野菜オムレツ、コーンスープ 348							ごはん、肉じゃがカレー風味、しいたけのマヨネーズ焼き、あおさのみそ汁 353							わかめうどん、タラの磯辺揚げ、野菜スティック 257							ごはん、油淋鶏、オクラときゅうりのサラダ、中華風コーンスープ 376							まぐろの照り焼き丼、きんぴらごぼう、高野豆腐となめこのみそ汁、牛乳 359																				
午後おやつ	麦茶、チキンナゲット 233							麦茶、りんごのコンポート 46							麦茶、豆腐ドーナツ 115							乳酸菌飲料、焼きおにぎり 160							麦茶、フルーツポンチ 63							メロン 29																				
栄養価	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc
行事	29							30							31																																									
午前おやつ	牛乳、キウイ 64							牛乳、すいか 69							牛乳、キウイ 64																																									
昼食	そうめんチャンプルー、小松菜と厚揚げの煮浸し、清汁 424							ごはん、肉豆腐、いんげんのごまよごし、切り干し大根のみそ汁 377							野菜ペーストサンドイッチ、ツナ入りポテトグラタン、白菜としめじの豆乳スープ 272																																									
午後おやつ	乳酸菌飲料、1才からのかっぱえびせん 73							麦茶、くずまんじゅう 87							麦茶、おかかおにぎり 139																																									
栄養価	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc	た	脂	炭	カ	鉄	塩	kc

た→たんぱく質、脂→脂質、炭→炭水化物、カ→カルシウム



日毎の栄養素量表記なし

2022年12月

月間献立表

食らぼキッズ保育園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
行事				1	2	3
午前おやつ				牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、桃
昼食				あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁
午後おやつ				お茶、みたらし団子	お茶、バナナヨーグルト	お茶、りんごの包み揚げ
行事	5	6	7 運動会	8	9	10
午前おやつ	牛乳、パイン缶	牛乳、バナナ	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、バナナ
昼食	ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリانسープ	ごはん、豚肉ときのこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	ビビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワンタンスープ	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁
午後おやつ	お茶、豆乳ココアプリン	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	チーズ、お茶	牛乳、ごまクラッカー	お茶、おかかおにぎり
行事	12	13	14	15	16	17
午前おやつ	牛乳、ぶどう	牛乳、パイン缶	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、柿	牛乳、桃
昼食	玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	ごはん、スコップコロッケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁
午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	お茶、ポーロ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、ポテトフライ	牛乳、さつまいも	牛乳、きな粉揚げパン
行事	19	20	21	22	23	24
午前おやつ	牛乳、みかん	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、キウイ	牛乳、りんご
昼食	肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	親子丼、青菜の納豆和え、だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル
午後おやつ	お茶、バナナケーキ	牛乳、ポーロ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、豆乳ゼリー	牛乳、月見だんご	牛乳、栗きんとん
行事	26	27	28	29	30	31
午前おやつ	牛乳、桃	牛乳、梨	牛乳、バナナ	牛乳、みかん	牛乳、りんご	牛乳、梨
昼食	玄米ごはん、洋風肉じゃが、きゅうりとたくあんの和え物、豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン、ジャーマンポテト、ミニトマト、ベジタブルスープ	ごはん、ポークチャップ、小松菜ともやしのツナ和え、きのこ汁	ナポリタン、じゃがチーズ春巻き、キャロットラペ、白菜としめじの豆乳スープ	ポークカレーライス、ブロッコリーとしらすの和え物、キャベツとハムのスープ	玄米ごはん、鯖の竜田揚げ、トマトときゅうりのゴマ和え、かぶときのこの味噌汁
午後おやつ	お茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、お麩スナック～青のり～	お茶、りんごのオレンジ煮	お茶、きな粉ドーナツ	お茶、磯部ポテト餅	牛乳、マカロニきな粉

平均エネルギー： 488.8 kcal たんぱく質： 20.8 g 脂質： 16.9 g 塩分： 2.45 g

以上児&未満児を合わせて

2022年12月

月間献立表

食らぼキッズ保育園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
行事				1	2	3
午前おやつ(未満児)				牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、桃
お昼				あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁
午後おやつ				お茶、みたらし団子	お茶、バナナヨーグルト	お茶、りんごの包み揚げ
行事	5	6	7 運動会	8	9	10
午前おやつ(未満児)	牛乳、パイン缶	牛乳、バナナ	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、梨	牛乳、バナナ
お昼	ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリアンスープ	ごはん、豚肉ときのこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	ビビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワントンスープ	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁
午後おやつ	お茶、豆乳ココアプリン	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	チーズ、お茶	牛乳、ごまクラッカー	お茶、おかかおにぎり
行事	12	13	14	15	16	17
午前おやつ(未満児)	牛乳、ぶどう	牛乳、パイン缶	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、柿	牛乳、桃
お昼	玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	ごはん、スコップコロッケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁
午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	お茶、ポーロ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、ポテトフライ	牛乳、さつまいも	牛乳、きな粉揚げパン
行事	19	20	21	22	23	24
午前おやつ(未満児)	牛乳、みかん	牛乳、ぶどう	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、キウイ	牛乳、りんご
お昼	肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	親子丼、青菜の納豆和え、だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル
午後おやつ	お茶、バナナケーキ	牛乳、ポーロ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	お茶、豆乳ゼリー	牛乳、月見だんご	牛乳、栗きんとん
行事	26	27	28	29	30	31
午前おやつ(未満児)	牛乳、桃	牛乳、梨	牛乳、バナナ	牛乳、みかん	牛乳、りんご	牛乳、梨
お昼	玄米ごはん、洋風肉じゃが、きゅうりとたくあんの和え物、豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン、ジャーマンポテト、ミニトマト、ベジタブルスープ	ごはん、ポークチャップ、小松菜ともやしのツナ和え、きのこ汁	ナポリタン、じゃがチーズ春巻き、キャロットラペ、白菜としめじの豆乳スープ	ポークカレーライス、ブロッコリーとしらすの和え物、キャベツとハムのスープ	玄米ごはん、鯖の竜田揚げ、トマトときゅうりのゴマ和え、かぶときのこの味噌汁
午後おやつ	お茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、お麩スナック～青のり～	お茶、りんごのオレンジ煮	お茶、きな粉ドーナツ	お茶、磯部ポテト餅	牛乳、マカロニきな粉

以上児 平均エネルギー： 488.8 kcal たんぱく質： 20.8 g 脂質： 16.9 g 塩分： 2.45 g
 未満児 平均エネルギー： 390 kcal たんぱく質： 16.5 g 脂質： 13.4 g 塩分： 2.03 g



2022年12月

ゴックン期

食ラボキッズ保育園



	月 火		水 木		金 土	
			1		2 3	
午前おやつ						
昼食				10倍がゆ(5-6か月)、3種の野菜ペースト(5-6か月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)	かぼちゃとにんじんのペースト(5-6か月)、10倍がゆ(5-6か月)、じゃがいもと豆腐のスープ(5-6か月)	さつまいもペースト(5-6か月)、とろとろ豆腐の野菜あんかけ(5-6か月)、タラのとろとろ煮(5-6か月)
午後おやつ						
	5	6	7	8	9	10
午前おやつ						
昼食	鯛ペースト(5-6か月)、青菜がゆ(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	野菜とうどんのつぶし煮(5-6か月)、豆腐のくず煮(5-6か月)、とろ〜りカリフラワー(5-6か月)	10倍がゆ(5-6か月)、かぼちゃとにんじんのペースト(5-6か月)、玉ねぎペースト(5-6か月)	カレイの野菜あんかけ(5-6か月)、キャベツしらすがゆ(5-6か月)、さつまいもペースト(5-6か月)	10倍がゆ(5-6か月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	青菜がゆ(5-6か月)、豆腐のくず煮(5-6か月)、小松菜とにんじんのペースト(5-6か月)
午後おやつ						
	12	13	14	15	16	17
午前おやつ						
昼食	玉ねぎペースト(5-6か月)、10倍がゆ(5-6か月)、とろとろブロッコリー(5-6か月)	さつまいもミルクペースト(5-6か月)、鯛ペースト(5-6か月)、豆腐のおかゆ(5-6か月)	トマトうどんのくたくた煮(5-6か月)、しらすペースト(5-6か月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)	かぼちゃのスープ(5-6か月)、野菜とうどんのつぶし煮(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	10倍がゆ(5-6か月)、じゃがいもと豆腐のスープ(5-6か月)、とろ〜りカリフラワー(5-6か月)	じゃがいもとトマトのペースト(5-6)、キャベツしらすがゆ(5-6か月)、玉ねぎペースト(5-6か月)
午後おやつ						
	19	20	21	22	23	24
午前おやつ						
昼食	鯛ペースト(5-6か月)、豆腐のおかゆ(5-6か月)、かぼちゃのスープ(5-6か月)	10倍がゆ(5-6か月)、とろとろブロッコリー(5-6か月)、鯛ペースト(5-6か月)	トマトうどんのくたくた煮(5-6か月)、じゃがいもとトマトのペースト(5-6)、白身魚のトロトロ煮(5-6か月)	白身魚のトロトロ煮(5-6か月)、青菜がゆ(5-6か月)、とろとろブロッコリー(5-6か月)	豆腐とにんじんのペースト(5-6か月)、かぼちゃのスープ(5-6か月)、トマトうどんのくたくた煮(5-6か月)	とろ〜りカリフラワー(5-6か月)、クリスマスツリーの10倍がゆ(5-6)、かぼちゃとにんじんのペースト(5-6か月)
午後おやつ						
	26	27	28	29	30	31
午前おやつ						
昼食	10倍がゆ(5-6か月)、じゃがいもと豆腐のスープ(5-6か月)、さつまいもミルクペースト(5-6か月)	青菜がゆ(5-6か月)、小松菜とにんじんのペースト(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	豆腐のおかゆ(5-6か月)、カレイの野菜あんかけ(5-6か月)、とろとろブロッコリー(5-6か月)	とろ〜りカリフラワー(5-6か月)、トマトうどんのくたくた煮(5-6か月)、タラのとろとろ煮(5-6か月)	じゃがいもと豆腐のスープ(5-6か月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)、青菜がゆ(5-6か月)	豆腐のおかゆ(5-6か月)、鯛ペースト(5-6か月)、とろとろブロッコリー(5-6か月)
午後おやつ						



月間献立表(縦型)

令和 4年8月

月間献立表

食らぼキッズ保育園

日	曜日	午前おやつ	昼食	午後おやつ	離乳食
1	月	牛乳、グレープフルーツ	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁	麦茶、小魚せんべい	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁
2	火	牛乳、りんご	パン(かぼちゃチーズパテ)、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ	乳酸菌飲料、くずまんじゅう	パン(かぼちゃチーズパテ)、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ
3	水	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ	麦茶、くだもの寒天ゼリー	ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ
4	木	牛乳、オレンジ	ツナサンドイッチ、コールスロー、白菜としめじの豆乳スープ	牛乳、ポテトフライ	ツナサンドイッチ、コールスロー、白菜としめじの豆乳スープ
5	金	牛乳、ポーロ	ゆかりごはん、アジの竜田揚げ、切干大根の炒り煮、アスパラと玉ねぎのみそ汁	麦茶、ほうれん草蒸しパン	ゆかりごはん、アジの竜田揚げ、切干大根の炒り煮、アスパラと玉ねぎのみそ汁
6	土	牛乳、きのおおにぎり	七夕そうめん、ピーマンの天ぷら、もずくとオクラのすまし汁	麦茶、きんぎょゼリー	七夕そうめん、ピーマンの天ぷら、もずくとオクラのすまし汁
7	日				
8	月	牛乳、クラッカー	ごはん、鶏肉のねぎ塩焼き、小松菜と厚揚げの煮浸し、だいこんと油揚げのみそ汁	麦茶、かぼちゃ団子	ごはん、鶏肉のねぎ塩焼き、小松菜と厚揚げの煮浸し、だいこんと油揚げのみそ汁
9	火	牛乳、ウエハース	カレーうどん、トマト、にんじんとツナのシリシリ	お茶、おかかおにぎり	カレーうどん、トマト、にんじんとツナのシリシリ
10	水	牛乳、ポーロ	ごはん、鶏肉のトマト煮、じゃがいものシャキシャキ炒め、ほうれん草の野菜スープ	麦茶、フルーツポンチ	ごはん、鶏肉のトマト煮、じゃがいものシャキシャキ炒め、ほうれん草の野菜スー
11	木				
12	金	牛乳、グレープフルーツ	玄米ごはん、かじきの甘酢あんかけ、ひじきサラダ、豆腐と油揚げのみそ汁	麦茶、じゃがいも餅	玄米ごはん、かじきの甘酢あんかけ、ひじきサラダ、豆腐と油揚げのみそ汁
13	土	牛乳、みかんヨーグルト	ごはん、豚肉のすき焼き風煮物、ほうれん草のおひたし、かぶときのこの味噌汁	麦茶、ナッツとドライフルーツの塩クッ	ごはん、豚肉のすき焼き風煮物、ほうれん草のおひたし、かぶときのこの味噌汁
14	日				
15	月	牛乳、バナナ	ごはん、まぐろステーキ、ごぼうと切り干し大根の煮物、木綿豆腐と小松菜のみそ汁	麦茶、きな粉トースト	ごはん、まぐろステーキ、ごぼうと切り干し大根の煮物、木綿豆腐と小松菜のみそ汁
16	火	牛乳、チーズ	ロールパン、じゃがいもの豆乳グラタン、茹でブロッコリー、イタリアンスープ	麦茶、きのこの山	ロールパン、じゃがいもの豆乳グラタン、茹でブロッコリー、イタリアンスープ
17	水	牛乳、オレンジ	タコライス、マカロニサラダ、オニオンスープ	お茶、シュガーラスク	タコライス、マカロニサラダ、オニオンスープ
18	木	牛乳、小魚せんべい	ごはん、鶏肉の唐揚げ、きんぴらごぼう、オクラと焼きなすのみそ汁	麦茶、さつまいもおやき	ごはん、鶏肉の唐揚げ、きんぴらごぼう、オクラと焼きなすのみそ汁
19	金	牛乳、ポーロ	ツナと切り干し大根のおにぎり、夏野菜の卵とじ、お麩と豆腐の味噌汁	麦茶、ココアわらびもち	ツナと切り干し大根のおにぎり、夏野菜の卵とじ、お麩と豆腐の味噌汁
20	土	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	ひじきごはん、鶏つくねあんかけ、いんげんのごまよごし、はんぺんのすまし汁	麦茶、みたらしマカロニ	ひじきごはん、鶏つくねあんかけ、いんげんのごまよごし、はんぺんのすまし汁
21	日				
22	月	牛乳、グレープフルーツ	ごはん、カレイの照り焼き、青菜の納豆和え、白菜とわかめのみそ汁	麦茶、チキンナゲット	ごはん、カレイの照り焼き、青菜の納豆和え、白菜とわかめのみそ汁
23	火	牛乳、ポーロ	クロワッサンサンド、野菜オムレツ、コーンスープ	麦茶、りんごのコンポート	クロワッサンサンド、野菜オムレツ、コーンスープ
24	水	牛乳、すいか	ごはん、肉じゃがカレー風味、しいたけのマヨネーズ焼き、あおさのみそ汁	麦茶、豆腐ドーナツ	ごはん、肉じゃがカレー風味、しいたけのマヨネーズ焼き、あおさのみそ汁
25	木	牛乳、りんご	わかめうどん、タラの磯辺揚げ、野菜スティック	乳酸菌飲料、焼きおにぎり	わかめうどん、タラの磯辺揚げ、野菜スティック
26	金	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	ごはん、油淋鶏、オクラときゅうりのサラダ、中華風コーンスープ	麦茶、フルーツポンチ	ごはん、油淋鶏、オクラときゅうりのサラダ、中華風コーンスープ
27	土	牛乳、クラッカー	まぐろの照り焼き丼、きんぴらごぼう、高野豆腐となめこのみそ汁、牛乳	メロン	まぐろの照り焼き丼、きんぴらごぼう、高野豆腐となめこのみそ汁、牛乳
28	日				
29	月	牛乳、キウイ	そうめんチャンプルー、小松菜と厚揚げの煮浸し、清汁	乳酸菌飲料、1才からのかっぱえびせん	そうめんチャンプルー、小松菜と厚揚げの煮浸し、清汁
30	火	牛乳、すいか	ごはん、肉豆腐、いんげんのごまよごし、切り干し大根のみそ汁	麦茶、くずまんじゅう	ごはん、肉豆腐、いんげんのごまよごし、切り干し大根のみそ汁
31	水	牛乳、キウイ	野菜ペーストサンドイッチ、ツナ入りポテトグラタン、白菜としめじの豆乳スープ	麦茶、おかかおにぎり	野菜ペーストサンドイッチ、ツナ入りポテトグラタン、白菜としめじの豆乳スープ

日付	時間帯	献立	材 料				午前おやつ	
			黄	赤	緑	その他	献立	材料
			カや体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの			
1火	昼食	炊き込みご飯、鶏の唐揚げ、キャベツサラダ、高野豆腐となめこのみそ汁	精白米、上白糖、薄力粉、調合油	油揚げ、あさり缶詰(水煮)、鶏肉、まぐろ缶詰(水煮)、凍り豆腐	にんじん、しょうが、キャベツ、なめこ、葉ねぎ	しょうゆ、料理酒、かつおだし、塩、りんご酢、かつお・昆布だし、みそ	牛乳、きのこの山	牛乳、きのこの山
2水	昼食	ごはん、鮭の塩焼き、ひじきと高野豆腐の煮物、味噌汁(じゃがいも、玉ねぎ、わかめ)	精白米、上白糖、ごま油、じゃがいも	しろさけ、凍り豆腐、まぐろ缶詰(水煮)	ひじき、にんじん、さやいんげん、カットわかめ、たまねぎ	塩、しょうゆ、みりん、かつおだし、みそ、顆粒和風だし、水	牛乳、ビスコ	牛乳、ビスコ
4金	昼食	ごはん、豚の生姜焼き、ほうれん草とえのきのおひたし、にらともやしのみそ汁	精白米、ごま油、上白糖	豚ロース、木綿豆腐	たまねぎ、しょうが、ほうれん草、えのきたけ、にんじん、にら、りよくともやし	料理酒、しょうゆ、みりん、かつおだし、みそ	牛乳、キウイフルーツ	牛乳、キウイフルーツ
5土	昼食	ポークカレーライス、ブロッコリーとミニトマトのサラダ、オニオンスープ	調合油、精白米、じゃがいも、スイートコーン	脱脂粉乳、豚もも、ベーコン	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ミニトマト、ごま、にんじん	カレー粉、マヨネーズ、洋風だし、塩、水	牛乳、りんご	牛乳、りんご
7月	昼食	中華丼、春雨サラダ、かき玉汁	精白米、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉、ごま油、はるさめ	卵	にんじん、たまねぎ、はくさい、たけのこ、いりごま、きゅうり、にんじん、こねぎ	塩、水、しょうゆ、料理酒、穀物酢、みりん風調味料、かつおだし	牛乳、クラッカー	牛乳
8火	昼食	焼うどん(醤油)、豆腐サラダ、わかめスープ	調合油、うどん、ごま油、上白糖	かつお削り節、豚もも、木綿豆腐、木綿豆腐	青ピーマン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、いりごま、レタス、きゅうり、カットわかめ、乾燥わかめ、ごま	しょうゆ、かつおだし、塩、穀物酢、中華だし、水	牛乳、みかん缶	牛乳、うんしゅうみかん
9水	昼食	玄米ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、小松菜と厚揚げの煮浸し、けんちん汁	精白米、玄米、じゃがいもでん粉、三温糖、ごま油、さといも	木綿豆腐、鶏ひき肉、生揚げ	ひじき、たまねぎ、にんじん、れんこん茎、こまつな、根深ねぎ、だいこん、にんじん、ごぼう	塩、しょうゆ、料理酒、かつおだし、かつお・昆布だし、みそ、顆粒和風だし	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース
10木	昼食	ロールパン、サーモン豆乳シチュー、カレー風味サラダ	ロールパン、米粉、調合油、じゃがいも、上白糖	しろさけ、黄大豆、調製豆乳	たまねぎ、さやいんげん、キャベツ、ブロッコリー、にんじん	料理酒、水、固形ブイヨン、塩、カレー粉	牛乳、パイン缶	牛乳、パインアップル(缶詰)
11金	昼食	ごはん、鶏の唐揚げ、キャベツサラダ、あおさのみそ汁	精白米、薄力粉、調合油、上白糖	鶏肉、まぐろ缶詰(水煮)、木綿豆腐	しょうが、キャベツ、にんじん、あおさ	料理酒、しょうゆ、塩、りんご酢、かつお・昆布だし、みそ	牛乳、きのこの山	牛乳、きのこの山
12土	昼食	じゃこおにぎり、サバと野菜の甘酢あんかけ、切り干し大根の煮物、清汁	ごま油、精白米、じゃがいもでん粉、調合油、上白糖、三温糖、釜焼きふ	しらす干し、まさば、油揚げ、あさり缶詰(水煮)	いりごま、たまねぎ、にんじん、たけのこ、青ピーマン、切干しだいこん、こまつな、カットわかめ、えのきたけ	塩、しょうゆ、穀物酢、トマトケチャップ、昆布だし、かつお・昆布だし、料理酒、みりん、かつおだし、しょうゆ	牛乳、せんべい	牛乳、甘辛せんべい
14月	昼食	ジャージャー麺、ほうれん草ともやしナムル、チンゲン菜と卵のスープ	うどん、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉、ごま油、スイートコーン	ぶたひき肉、ロースハム、卵	きゅうり、たまねぎ、たけのこ、赤ピーマン、しょうがおろし、ほうれん草、りよくともやし、にんじん、チンゲンサイ 葉 生	みそ、しょうゆ、料理酒、水、塩、中華だし	牛乳、ビスコ	牛乳、ビスコ
15火	昼食	ひじきごはん、筑前煮、切干大根のサラダ、オクラの味噌汁	精白米、調合油、上白糖、ごま油	まぐろ缶詰(水煮)、鶏肉、ロースハム	ひじき、にんじん、だいこん、ごぼう、ぶなしめじ、いりごま、切干しだいこん、にんじん、きゅうり、オクラ、ブラックマッペもやし	かつおだし、みりん、しょうゆ、塩、穀物酢、みそ、かつお・昆布だし	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	昼食							



2022年11月 献立表(3-5歳)

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料				午前おやつ	
			黄	赤	緑	その他	献立	材料
			力や体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの			
16水	昼食	ごはん、鶏肉のトマト煮、マカロニサラダ、キャベツとハムのスープ	精白米、調合油、じゃがいも、三温糖、じゃがいもでん粉、上白糖、マカロニ・スパゲッティ	鶏肉、調製豆乳	たまねぎ、にんじん、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、にんじん、きゅうり、キャベツ	水、しょうゆ、トマトケチャップ、固形ブイヨン、スイートワイン、穀物酢、塩、洋風だし	牛乳、ポーロ	牛乳、ポーロ
17木	昼食	ごはん、鮭の塩焼き、ひじきと高野豆腐の煮物、味噌汁(じゃがいも、玉ねぎ、わかめ)	精白米、上白糖、ごま油、じゃがいも	しろさけ、凍り豆腐、まぐろ缶詰(水煮)	ひじき、にんじん、さやいんげん、カットわかめ、たまねぎ	塩、しょうゆ、みりん、かつおだし、みそ、顆粒和風だし、水	牛乳、りんご	牛乳、りんご
18金	昼食	ツナサンドイッチ、スイートポテトサラダ、ほうれん草とたけのこのチーズスープ	食パン、有塩バター、さつまいも	まぐろ缶詰(水煮)、ロースハム、ベーコン、パルメザンチーズ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、たけのこ	マヨネーズ、塩、黒コショウ、マヨネーズ、水、固形ブイヨン	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、グレープフルーツ
19土	昼食	ごはん、麻婆豆腐、もやしの塩昆布和え、中華スープ	精白米、ごま油、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉、スイートコーン	木綿豆腐、ぶたひき肉、鶏ひき肉	しょうが、にんにく、根深ねぎ、たまねぎ、にら、塩昆布、ブラックマッペもやし、にんじん、きゅうり、乾燥わかめ	みそ、しょうゆ、水、顆粒中華だし	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー
21月	昼食	ごはん、肉じゃがカレー風味、高野豆腐の卵とし、木綿豆腐と小松菜のみそ汁	精白米、じゃがいも、釜焼きふ、調合油、上白糖	豚もも、卵、鶏肉、凍り豆腐、木綿豆腐	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ぶなしめじ、根深ねぎ、こまつな	水、しょうゆ、みりん、カレー粉、かつお・昆布だし、料理酒、かつおだし、みそ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい
22火	昼食	焼きそば、さつまいもの甘煮、厚揚げスープ	調合油、蒸し中華めん、さつまいも、上白糖	さくらえび(素干し)、豚もも、生揚げ	のり、キャベツ、にんじん、青ピーマン、たまねぎ、にんじん、こまつな	中濃ソース、塩、ウスターソース、しょうゆ、かつおだし	牛乳、ラムネ	牛乳、ラムネ
24木	昼食	ごはん、さばのみそ焼き、白菜の煮浸し、豚汁	精白米、上白糖、ごま油、こんにゃく、三温糖	まさば、油揚げ、木綿豆腐、豚バラ	いりごま、はくさい、にんじん、青ピーマン、しいたけしいたけ、しょうが、だいこん、にんじん、根深ねぎ、ごぼう	みそ、料理酒、昆布だし、しょうゆ、顆粒和風だし、みりん風調味料、かつおだし	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース
25金	昼食	ミートソーススパゲティー、オクラときゅうりのサラダ、かぼちゃのスキムスープ	薄力粉、マカロニ・スパゲッティ、調合油、スイートコーン、上白糖	ぶたひき肉、まぐろ缶詰(水煮)、脱脂粉乳	ホールトマト缶詰(食塩無添加)、たまねぎ、にんじん、オクラ、きゅうり、西洋かぼちゃ	ウスターソース、固形ブイヨン、塩、トマトケチャップ、マヨネーズ、米酢、しょうゆ、水	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
26土	昼食	ごはん、肉じゃがカレー風味、ひじきの炒り煮、豆腐とわかめのみそ汁	精白米、じゃがいも、釜焼きふ、調合油、上白糖、三温糖	豚もも、油揚げ、黄大豆(水煮缶詰)、かたくちいわし、木綿豆腐	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ひじき、にんじん、湯通し塩蔵わかめ、こねぎ	水、しょうゆ、みりん、カレー粉、みりん風調味料、みそ	牛乳、ビスコ	牛乳、ビスコ
28月	昼食	和風ラーメン、焼売、大根と昆布の煮物	干し中華めん、しゅうまいの皮、上白糖、じゃがいもでん粉、ごま油、三温糖	鶏肉、ぶたひき肉、まぐろ缶詰(水煮)	にんじん、根深ねぎ、りょくとうもやし、乾燥わかめ、ごま、しょうが、たまねぎ、だいこん、刻み昆布、こまつな	かつお・昆布だし、しょうゆ、塩、料理酒	牛乳、キウイフルーツ	牛乳、キウイフルーツ
29火	昼食	ポークハヤシライス、カラフルサラダ、オニオンスープ	ごま油、精白米、じゃがいも	脱脂粉乳、豚もも、黄大豆(水煮缶詰)、ベーコン	マッシュルーム、たまねぎ、きゅうり、トマト、青ピーマン、にんじん	ハヤシルウ、マヨネーズ、塩、洋風だし、水	牛乳、ポーロ	牛乳、ポーロ
30水	昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、小松菜ともやしのツナ和え、なめこ汁	精白米、じゃがいもでん粉、調合油、上白糖	しろさけ、まぐろ缶詰(油漬)、木綿豆腐	だいこん、ぶなしめじ、ブラックマッペもやし、こまつな、なめこ、根深ねぎ	塩、水、しょうゆ、みりん、かつお・昆布だし、麦みそ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい
	昼食							



離乳食月間献立表(4期) 1/2

8月 離乳食献立表

〈進め方のポイント〉

生後5～6か月頃 …………… 飲み込むことに慣れるのが目的です。

ゴックンしやすいようにヨーグルト状やポターージュ程度の硬さ(なめらか状態)です。

生後7～8か月頃 …………… 舌と上あごでつぶしてモグモグ食べることを覚えていきます。豆腐くらいの硬さです。

生後9か月～12か月頃 …… 歯茎でつぶすことを覚えていきます。指でつぶせるバナナくらいの硬さです。

スティック状の茹で野菜を入れて手づかみ食べを促していきます。

離乳食完了期～移行期 …… 幼児食に手を加え、個々に応じて食べやすくしてあります。

食らぼキッズ保育園

令和 4年8月1日

日	曜日	ゴックン期	モグモグ期		カミカミ期		パクパク期
		午前の食事量 20g～60g 補ミルク 120cc～200cc 午後ミルク 160～200cc	食事量 120g～170g 補ミルク 60cc～80cc	おやつ量 50g～80g ミルク 100～160cc	食事量 210g～280g 補ミルク 必要に応じて	おやつ量 30～100g ミルク 140～100cc	午後 牛乳 80cc
		午前 (10:00～10:30)	午前 (10:30～11:00)	午後	午前 (10:45～11:00)	午後	午前 午後
1	火	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	いりこ バナナ	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	いりこ バナナ	ごはん、鰯かば焼き、切り干し大根煮、きゅうりなす和え、とまと揚げみそ汁 いりこ、バナナ
2	水	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	米ぬかくつきー	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	米ぬかくつきー	ごはん、手羽先塩焼き、ピーマンいりこ炒め、きゅうりとまとバジルマリネ、玉ねぎ舞茸すまし汁 米ぬかくつきー
3	木	ごはん レバー煮 五目豆煮 小松菜ささみ和え	ごはん レバー煮 五目豆煮 小松菜ささみ和え	きなこおにぎり	ごはん レバー煮 五目豆煮 小松菜ささみ和え	きなこおにぎり	ごはん、レバー煮、五目豆煮、小松菜ささみ和え、きゅうり冷やし汁 きなこおにぎり
4	金	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	焼きおにぎり	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	焼きおにぎり	ごはん、冬瓜豚バラ甘辛煮、小松菜人参ごま和え、冷奴、玉ねぎじゃが芋みそ汁 焼きおにぎり
5	土	玉ねぎじゃが芋みそ汁	玉ねぎじゃが芋みそ汁	いりこ ブルー	玉ねぎじゃが芋みそ汁	いりこ ブルー	いりこ、ブルー
7	月	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	大場梅じゃこおにぎり	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	大場梅じゃこおにぎり	ごはん、ちぢみ、切干大根きゅうりつな和え、納豆オクラ和え、玉葱しめじわかめすまし汁 大場梅じゃこおにぎり
8	火	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそスパゲティ	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそスパゲティ	すいか いりこ	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそスパゲティ	すいか いりこ	ごはん、魚のフライ、煮豆、トマト青じそスパゲティ、茄子じゃが芋みそ汁 すいか、いりこ
9	水	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	じゃが芋おやき	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	じゃが芋おやき	ごはん、レバー煮、ところてん、小松菜しめじごま和え、玉ねぎワカメみそ汁 じゃが芋おやき
10	木	鮭おにぎり そうめん 夏野菜かき揚げ ほうれん草ナムル	鮭おにぎり そうめん 夏野菜かき揚げ ほうれん草ナムル	いりこおにぎり	鮭おにぎり そうめん 夏野菜かき揚げ ほうれん草ナムル	いりこおにぎり	鮭おにぎり、そうめん、夏野菜かき揚げ、ほうれん草ナムル いりこおにぎり
12	土	冷やしうどん	冷やしうどん	いりこ バナナ	冷やしうどん	いりこ バナナ	冷やしうどん いりこ、バナナ
14	月			バナナ いりこ		バナナ いりこ	バナナ、いりこ

離乳食月間献立表(4期) 2/2

8月 離乳食献立表

食らぼキッズ保育園

令和 4年8月1日

日	曜日	ゴックン期	モグモグ期		カミカミ期		パクパク期
		午前の食事量 20g~60g 補ミルク 120cc~200cc 午後ミルク 160~200cc	食事量 120g~170g 補ミルク 60cc~80cc	おやつ量 50g~80g ミルク 100~160cc	食事量 210g~280g 補ミルク 必要に応じて	おやつ量 30~100g ミルク 140~100cc	午後 牛乳 80cc
		午前 (10:00~10:30)	午前 (10:30~11:00)	午後	午前 (10:45~11:00)	午後	午前 午後
15	火			いりこ 梨		いりこ 梨	いりこ、梨
16	水			いりこ ブルー		いりこ ブルー	いりこ、ブルー
17	木	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	グリッシーニ	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	グリッシーニ	ごはん、高野豆腐の炒り煮、人参かりかり、小松菜ささみ和え、玉ねぎワカメ汁 グリッシーニ
18	金	ごはん ゴーヤチャンプル なすピーマン焼き浸し ひじきズッキーニ炒り煮	ごはん ゴーヤチャンプル なすピーマン焼き浸し ひじきズッキーニ炒り煮	マカロニきなこ	ごはん ゴーヤチャンプル なすピーマン焼き浸し ひじきズッキーニ炒り煮	マカロニきなこ	ごはん、ゴーヤチャンプル、なすピーマン焼き浸し、ひじきズッキーニ炒り煮、玉ねぎまいたけ青ねぎすまし汁 マカロニきなこ
19	土	焼きうどん	焼きうどん	いりこ ブルー	焼きうどん	いりこ ブルー	焼きうどん いりこ、ブルー
21	月	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	米ぬかくつきー	ごはん 手羽先塩焼き ピーマンいりこ炒め きゅうりとまとバジルマリネ	米ぬかくつきー	ごはん、手羽先塩焼き、ピーマンいりこ炒め、きゅうりとまとバジルマリネ、玉ねぎ舞茸すまし汁 米ぬかくつきー
22	火	魚の塩焼き ごはん 五目豆煮 小松菜ささみ和え	魚の塩焼き ごはん 五目豆煮 小松菜ささみ和え	みそおにぎり	魚の塩焼き ごはん 五目豆煮 小松菜ささみ和え	みそおにぎり	魚の塩焼き、ごはん、五目豆煮、小松菜ささみ和え、きゅうり冷や汁 みそおにぎり
23	水	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	焼きおにぎり	ごはん 冬瓜豚バラ甘辛煮 小松菜人参ごま和え 冷奴	焼きおにぎり	ごはん、冬瓜豚バラ甘辛煮、小松菜人参ごま和え、冷奴、玉ねぎじゃが芋みそ汁 焼きおにぎり
24	木	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	いりこ バナナ	ごはん 鰯かば焼き 切り干し大根煮 きゅうりなす和え	いりこ バナナ	ごはん、鰯かば焼き、切り干し大根煮、きゅうりなす和え、とまと揚げみそ汁 いりこ、バナナ
25	金	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	大塚梅じゃこおにぎり	ごはん ちぢみ 切干大根きゅうりつな和え 納豆オクラ和え	大塚梅じゃこおにぎり	ごはん、ちぢみ、切干大根きゅうりつな和え、納豆オクラ和え、玉葱しめじわかめすまし汁 大塚梅じゃこおにぎり
26	土	玉葱しめじわかめすまし汁	玉葱しめじわかめすまし汁	いりこ バナナ	玉葱しめじわかめすまし汁	いりこ バナナ	いりこ、バナナ
28	月	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	グリッシーニ	ごはん 高野豆腐の炒り煮 人参かりかり 小松菜ささみ和え	グリッシーニ	ごはん、高野豆腐の炒り煮、人参かりかり、小松菜ささみ和え、玉ねぎワカメ汁 グリッシーニ
29	火	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそバゲティ	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそバゲティ	ブルー いりこ	ごはん 魚のフライ 煮豆 トマト青じそバゲティ	ブルー いりこ	ごはん、魚のフライ、煮豆、トマト青じそバゲティ、茄子じゃが芋みそ汁 いりこ、ブルー
30	水	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	じゃが芋おやき	ごはん レバー煮 ところてん 小松菜しめじごま和え	じゃが芋おやき	ごはん、レバー煮、ところてん、小松菜しめじごま和え、玉ねぎワカメ汁 じゃが芋おやき
31	木	ごはん ゴーヤチャンプル ひじきズッキーニ炒り煮 なすピーマン焼き浸し 玉ねぎまいたけ青ねぎすまし汁	ごはん ゴーヤチャンプル ひじきズッキーニ炒り煮 なすピーマン焼き浸し 玉ねぎまいたけ青ねぎすまし汁	マカロニきなこ	ごはん ゴーヤチャンプル ひじきズッキーニ炒り煮 なすピーマン焼き浸し 玉ねぎまいたけ青ねぎすまし汁	マカロニきなこ	ごはん、ゴーヤチャンプル、ひじきズッキーニ炒り煮、なすピーマン焼き浸し、玉ねぎまいたけ青ねぎすまし汁 マカロニきなこ

月間献立表(食材入り)

曜日	木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	
日にち	1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	
行事														
午前おやつ	献立	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,桃	牛乳,パイナップル	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パイナップル	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
	食材	牛乳	牛乳,なし	牛乳,もも	牛乳,パイナップル(缶詰)	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パイナップル(缶詰)	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
昼食	献立	あさりの炊き込みごはん,タラの磯辺揚げ,ジャガイモの炒め煮,清汁	ごはん,麻婆茄子,春雨サラダ,卵スープ	テリヤキポーク丼,ツナサラダ,なすのみそ汁	ロールパン,ローストチキン,ラタトゥイユ,イタリアンスープ	ごはん,豚肉ときのこのソテー,冬瓜のそぼろあんかけ,お麩と豆腐の味噌汁	焼きそば,小松菜と厚揚げの煮浸し,なすと豚肉の味噌汁	ごはん,豆腐とひじきのハンバーグ,棒棒鶏サラダ,もやしスープ	ビビンバ風ご飯,切干大根入り卵焼き,ワタンスープ	ごはん,カレーの照り焼き,にんじんとじゃこの炒め煮,きのこ汁	玄米ごはん,タンドリーチキン,ブロッコリーのチーズ和え,オニオンスープ	コーンパン,鮭のムニエル,りんごとキャベツのサラダ,クラムチャウダー	そうめんチャンドルー,トマト,かき玉汁	ごはん,スコップコロック,カラフルサラダ,オクラと焼きなすのみそ汁
	食材	精白米,油揚げ,あさり缶詰(水煮),にんじん,しょうゆ,料理酒,上白糖,かつおだし,調合油,すけとうだら,塩,じゃがいもでん粉,のり,鶏ひき肉,じゃがいも,みりん,かつお・昆布だし,さやえんどう,カットわか	精白米,ぶたひき肉,なす,たまねぎ,にら,鳥がらだし,上白糖,しょうゆ,みそ,じゃがいもでん粉,はるさめ,きゅうり,にんじん,穀物酢,ごま油,いりごま,卵,パセリ,料理酒,白コショウ,塩	七分つき米,豚もも,たまねぎ,にんじん,トマト,しょうゆ,みりん,料理酒,ごま,キャベツ,こまつな,まぐろ缶詰(水煮),上白糖,穀物酢,ごま油,かつおだし,油揚げ,なす,みそ	ロールパン,しょうが,鶏肉,しょうゆ,たまねぎ,みりん,風味調味料,にんにく,ズッキーニ,赤ピーマン,なす,青ピーマン,ウインナーソーセージ,ホールトマト缶詰(食塩無添加),塩,固形ブイヨン,水,鶏肉,黒コ	精白米,しょうゆ,しょうが汁,料理酒,ぶなしめじ,えのきたけ,たまねぎ,にんじん,こまつな,調合油,塩,豚ロース,鶏ひき肉,しょうがおろし,とうがん,かつおだし,上白糖,みりん,じゃがいもでん粉,煮玉しだし	蒸し中華めん,青ピーマン,ウスターソース,中濃ソース,豚もも,さくらえび(素干し),キャベツ,塩,のり,にんじん,調合油,黒コショウ,こまつな,かつお・昆布だし,しょうゆ,三温糖,生揚げ,豚肩ロース,なす	精白米,木綿豆腐,鶏ひき肉,塩,ひじき,たまねぎ,にんじん,れんこん茎,しょうゆ,料理酒,かつおだし,じゃがいもでん粉,ささみ,きゅうり,ブラックマッペもやし,穀物酢,みそ,ごま油,いりごま,三温糖,にら	精白米,豚もも,しょうが,にんにく,にんじん,りよくともやし,さやいんげん,しいたけ,いたけ,ごま油,上白糖,料理酒,しょうゆ,いりごま,切干しだめいこん,さやいんげん,しらす干し,かつおだし,みりん,卵,ア	精白米,調合油,まがれい,じゃがいもでん粉,みりん,しょうゆ,料理酒,にんじん,しらす干し,ごま油,昆布だし,いりごま,えのきたけ,なめこ,根深ねぎ,かつおだし,みそ	玄米,精白米,塩,ヨーグルト,にんにく,鶏肉,カレー粉,トマトケチャップ,オリーブオイル,ブロッコリー,にんじん,しらす干し,パルメザンチーズ,マヨネーズ,黒コショウ,たまねぎ,洋風だし,ベーコン水	強力粉,上白糖,ベーキングパウダー,調合油,スイートコーン,ヨーグルト,しろさけ,塩,薄力粉,キャベツ,にんじん,りんご,穀物酢,レモン(果汁),こしょう,あさり缶詰(水煮),料理酒,ベーコン,たまねぎ	そうめん・ひやむぎ,豚もも,たまねぎ,キャベツ,にんじん,ごま油,調合油,しょうゆ,塩,トマト,卵,こねぎ,かつおだし,みりん,風調味料,じゃがいもでん粉	精白米,じゃがいも,ぶたひき肉,たまねぎ,ほうれんそう,黒コショウ,みりん,塩,調製豆腐,パン粉,調合油,きゅうり,トマト,青ピーマン,マヨネーズ,黄大豆(水煮缶詰),オクラ,なす,かつお・昆布だし,みそ
午後おやつ	献立	お茶,みたらし団子	お茶,バナナヨーグルト	お茶,りんごの包み揚げ	お茶,豆乳ココアプリン	お茶,つぶつぶオレンジゼリー	牛乳,あんこ入りきなこおはぎ	チーズ,お茶	牛乳,ごまクッキー	お茶,おかかおにぎり	牛乳,マカロニきな粉	お茶,ボーロ	お茶,アンパンマンのソフトせんべい	お茶,ポテトフライ
	食材	玉露茶,みたらし団子	玉露茶,バナナ,ヨーグルト	玉露茶,りんご,餃子の皮,上白糖,レモン(果汁),調合油	玉露茶,調製豆乳,ピュアココア,上白糖,粉寒天	玉露茶,粉寒天,うんしゅうみかん,オレンジ飲料,水,上白糖	牛乳,七分つき米,もち米,つぶしあん,きな粉,上白糖	ベビーチーズ,玉露茶	牛乳,薄力粉,ベーキングパウダー,いりごま,上白糖,塩,卵,調合油,水	玉露茶,半つき米,かつお節,ごま,しょうゆ	牛乳,上白糖,マカロニ・スパゲッティ,きな粉	玉露茶,ボーロ	玉露茶,アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶,塩,じゃがいも,調合油

月間献立表(食材入り)

曜日	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	
日にち	16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30	
行事														
午前おやつ	献立	牛乳,柿	牛乳,桃	牛乳,みかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイ	牛乳,りんご	牛乳,桃	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,みかん	牛乳,りんご
	食材	牛乳,甘がき	牛乳,もも	牛乳,うんしゅうみかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイフルーツ	牛乳,りんご	牛乳,もも	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,うんしゅうみかん	牛乳,りんご
昼食	献立	ポテトミートグラタン,シーザーサラダ,ミネストローネ	おかかおにぎり,メカジキの照り焼き,切干大根入り卵焼き,かき玉汁	肉うどん,小松菜と切り干し大根のごま和え,大根の甘酢漬	玄米ごはん,まいたけの豚肉巻き,わかめサラダ,なめこ汁	ロールパン,鶏肉のトマト煮,ほうれん草のバターソテー,オニオンスープ	親子丼,青菜の納豆和え,だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん,ピーマンとベーコンのソテー,マカロニサラダ,豚汁	しょうゆラーメン,棒棒鶏サラダ,ほうれん草ともやしナムル	玄米ごはん,洋風肉じゃが,きゅうりとたくあん和え物,豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン,ジャーマンポテト,ミニトマト,ベジタブルスープ	ごはん,ポークチャップ,小松菜ともやしのツナ和え,きのこ汁	ナポリタン,じゃがチーズ春巻き,キャロットラペ,白菜としめじの豆乳スープ	ホークカレーライス,ブロッコリーとしらすの和え物,キャベツとハムのスープ
	食材	じゃがいも,たまねぎ,調合油,ぶたひき肉,薄力粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,上白糖,塩,こしょう,とろけるチーズ,レタス,きゅうり,にんじん,スイートコーン,だいこん,パルメザンチーズ,食パン,マヨ	半つき米,かつお節,ごま,しょうゆ,めかじき,調合油,じゃがいもでん粉,料理酒,みりん,切干しだいこん,さやいんげん,しらす干し,かつおだし,卵,こねぎ,たまねぎ,塩,みりん風調味料	干しうどん,調合油,たまねぎ,しょうゆ,根深ねぎ,みりん,ぶなしめじ,豚もも,かつお・昆布だし,にんじん,こまつな,切干しだいこん,にんじん,ごま,上白糖,だいこん,塩,甘酢	玄米,精白米,まいたけ,有塩バター,ぼん酢,しょうゆ,豚もも,湯通し塩蔵わかめ,きゅうり,塩,にんじん,ロースハム,穀物酢,調合油,しょうゆ,なめこ,木綿豆腐,かつお・昆布だし,根深ねぎ,麦みそ	ロールパン,鶏肉,調合油,たまねぎ,じゃがいも,にんじん,水,ホールトマト缶詰(食塩無添加),三温糖,しょうゆ,調製豆乳,じゃがいもでん粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,スイートワイン,ほうれん草	根深ねぎ,鶏肉,焼きのり,しょうゆ,卵,たまねぎ,精白米,みりん風調味料,かつおだし,ほうれん草,にんじん,糸引き納豆,水,かたくちいわし,だいこん,油揚げ,みそ	塩,精白米,もち米,みりん,料理酒,水,いりごま,くり,青ピーマン,ベーコン,調合油,きゅうり,穀物酢,マカロニ・スパゲッティ,にんじん,上白糖,こんにゃく,みりん風調味料,顆粒和風だし,豚バラ,しょうが,だ	中華めん,かつおだし,豚もも,キャベツ,にんじん,塩,しょうゆ,ごま油,スイートコーン,乾燥わかめ,根深ねぎ,ささみ,きゅうり,ブラックマッペもやし,穀物酢,みそ,いりごま,三温糖,ほうれん草,りょくと	玄米,精白米,じゃがいも,たまねぎ,にんじん,スナップエンドウ,豚肩ロース,料理酒,しょうゆ,上白糖,カレー粉,水,調合油,きゅうり,たくあん,塩,ごま,絹ごし豆腐,生油揚げ,かつおだし,みそ	精白米,天かす粉,たまねぎ,有塩バター,にんにく,トマトケチャップ,中濃ソース,塩,調合油,豚肩ロース,しょうゆ,上白糖,こまつな,ブラックマッペもやし,まぐろ缶詰(油漬),えご,根深ねぎ,か	たまねぎ,青ピーマン,ウスターソース,調合油,ウインナーソーセージ,にんじん,マカロニ・スパゲッティ,塩,トマトケチャップ,春巻きの皮,じゃがいも,スイートコーン,パルメザンチーズ,にんじん,オ	精白米,豚もも,じゃがいも,にんじん,たまねぎ,調合油,カレールウ,脱脂粉乳,ブロッコリー,しらす干し,しょうゆ,キャベツ,にんじん,洋風だし,水,塩	
午後おやつ	献立	牛乳,さつまいも	牛乳,きな粉揚げパン	お茶,バナナケーキ	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	お茶,豆乳ゼリー	牛乳,月見だんご	牛乳,栗きんとん	お茶,アップルドライフルーツの塩クッキー	牛乳,お麩スナック~青のり~	お茶,りんごのオレンジ煮	きな粉ドーナツ,お茶	お茶,磯部ポテト餅
	食材	牛乳,さつまいも	牛乳,調合油,ロールパン,きな粉,上白糖	玉露茶,ベーキングパウダー,上白糖,牛乳,薄力粉,卵,調合油,バナナ	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶,水,ゼラチン,豆乳,上白糖,もも	牛乳,もち米,精白米,いりごま,上白糖,塩	牛乳,さつまいも,上白糖,くり甘露煮	玉露茶,薄力粉,塩,調合油,水,くるみ(いり),干しぶどう	牛乳,のり,釜焼きふ,調合油,塩,有塩バター	玉露茶,りんご,オレンジ飲料,三温糖	調合油,ホットケーキミックス,白玉粉,絹ごし豆腐,きな粉,スキムミルク,上白糖,玉	玉露茶,しょうゆ,じゃがいも,焼きのり,じゃがいもでん粉,調合油,塩

月間献立表(食材入り)

曜日		木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木
日にち		1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15
行事														
午前おやつ (未満児)	献立	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,桃	牛乳,パイ 缶	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パイ 缶	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
	食材	牛乳	牛乳,なし	牛乳,もも	牛乳,パイ アップル(缶 詰)	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パイ アップル(缶 詰)	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
お昼	献立	あさりの炊き 込みごはん,タ ラの磯辺揚げ, ジャガイモの 炒め煮,清汁	ごはん,麻婆茄 子,春雨サラ ダ,卵スープ	テリヤキポー ク丼,ツナサラ ダ,なすのみそ 汁	ロールパン, ローストチキ ン,ラタトゥイ ユ,イタリアン スープ	ごはん,豚肉と きのこのソ テー,冬瓜のそ ぼろあんかけ, お麩と豆腐の 味噌汁	焼きそば,小松 菜と厚揚げの 煮浸し,なすと 豚肉の味噌汁	ごはん,豆腐と ひじきのハン バーグ,棒棒鶏 サラダ,もやし スープ	ビビンバ風ご 飯,切干大根入 り卵焼き,ワン タンスープ	ごはん,カレイ の照り焼き,に んじんとじゃ この炒め煮,き のこ汁	玄米ごはん,タ ンドリーチキ ン,ブロッコ リーのチーズ 和え,オニオン スープ	コーンパン,鮭 のムニエル,り んごとキャベ ツのサラダ,ク ラムチャウ ダー	そうめんチャ ンブルー,トマ ト,かき玉汁	ごはん,スコッ プロック,カ ラフルサラダ, オクラと焼き なすのみそ汁
	食材	精白米,油揚げ,あさ り缶詰(水煮),に んじん,しょうゆ,料 理酒,上白糖,かつお だし,調合油,すけ うだら,塩,じゃがい もでん粉,のり,鶏ひ き肉,じゃがいも,み りん,かつお・昆布 だし,さやえんどう, カットわかめ,釜焼 きふ,しょうゆ,えの きたけ	精白米,ぶたひき 肉,なす,たまね ぎ,にら,鳥がらだ し,上白糖,しょう ゆ,みそ,じゃがい もでん粉,はるさ め,きゅうり,にん じん,穀物酢,ごま 油,いりごま,卵, パセリ,料理酒,白 コショウ,塩	七分つき米,豚も も,たまねぎ,にん じん,トマト,しょ うゆ,みりん,料理 酒,ごま,キャベ ツ,ごまつな,まぐ ろ缶詰(水煮), 上白糖,穀物酢,ご ま油,かつおだし, 油揚げ,なす,みそ	ロールパン,しょう が,鶏肉,しょうゆ, たまねぎ,みりん風 調味料,にんにく, ズッキーニ,赤ピー マン,なす,青ピー マン,ウインナーソ ーゼ,ホールマト ま缶詰(食塩無添 加),塩,固形プイ オン,水,鶏肉,黒コ ショウ,にんじん,ス イートコーン,卵, パルメザンチーズ, パン粉,料理酒,ごま つな	精白米,しょうゆ, しょうが汁,料理酒, ぶなしめじ,えのき たけ,たまねぎ,にん じん,ごまつな,調合 油,塩,豚ロース,鶏 ひき肉,しょうが おろし,とうが,かつ おだし,上白糖,み りん,じゃがいもで ん粉,煮干しだし,釜 焼きふ,木綿豆腐,乾 わかめ,みそ	蒸し中華めん,青 ピーマン,ウスター ソース,中濃ソース, 豚もも,さくらえび (素干し),キャベ ツ,塩,のり,にんじ ん,調合油,黒コショ ウ,ごまつな,かつ お・昆布だし,しょ うゆ,三温糖,生揚 げ,豚肩ロース,な す,えのきたけ,かつ おだし,みそ	精白米,木綿豆腐,鶏 ひき肉,塩,ひじき, たまねぎ,にんじん, れんこん茎,しょう ゆ,料理酒,かつお だし,じゃがいもで ん粉,ささみ,きゅう り,ブラックマッペ もやし,穀物酢,み そ,ごま油,いりご ま,三温糖,にら, りよくとうもやし, 干しえび	精白米,豚もも,しょ うが,にんにく,にん じん,りよくとうも やし,さやいんげん, しいたけしいたけ, ごま油,上白糖,料理 酒,しょうゆ,いりご ま,切干しいたけ, さやいんげん,しら す干し,かつおだし, みりん,卵,こねぎ, ワントンの皮,ぶた ひき肉,水,顆粒中華 だし	精白米,調合油,ま がれい,じゃがい もでん粉,みりん, しょうゆ,料理酒, にんじん,しらす 干し,ごま油,昆布 だし,いりごま,え のきたけ,なめこ, 根深ねぎ,かつお だし,みそ	玄米,精白米,塩, ヨーグルト,にん にく,鶏肉,カレー 粉,トマトケ チャップ,オリ ブオイル,ブロッ コリー,にんじん, しらす干し,パル メザンチーズ,マ ヨネーズ,黒コ ショウ,たまねぎ, 洋風だし,ベー コン,水	強力粉,上白糖,ベー キングパウダー,調 合油,スイートコー ン,ヨーグルト,しろ さけ,塩,薄力粉, キャベツ,にんじん, りんご,穀物酢,レモ ン(果汁),こしょ う,あさり缶詰(水 煮),料理酒,ベー コン,たまねぎ,じゃ がいも,だいこん,水, 牛乳,固形プイオン	そうめん・ひや むぎ,豚もも,たま ねぎ,キャベツ,に んじん,ごま油,調 合油,しょうゆ, 塩,トマト,卵,こ ねぎ,かつおだし, みりん風調味料, じゃがいもでん 粉	精白米,じゃがいも, ぶたひき肉,たまね ぎ,ほうれんそう,黒 コショウ,みりん, 塩,調製豆乳,パン 粉,調合油,きゅう り,トマト,青ピー マン,マヨネーズ,黄 大豆(水煮缶詰),オ クラ,なす,かつお ・昆布だし,みそ
午後おやつ	献立	お茶,みたらし 団子	お茶,バナナ ヨーグルト	お茶,りんごの 包み揚げ	お茶,豆乳ココ アプリン	お茶,つぶつぶ オレンジゼ リー	牛乳,あんこ入 りきなこおは ぎ	チーズ,お茶	牛乳,ごまク ラッカー	お茶,おかかお にぎり	牛乳,マカロニ きな粉	お茶,ポーロ	お茶,アンパン マンのソフト せんべい	お茶,ポテトフ ライ
	食材	玉露茶,みたら し団子	玉露茶,バナナ, ヨーグルト	玉露茶,りんご, 餃子の皮,上白 糖,レモン(果 汁),調合油	玉露茶,調製豆 乳,ピュアココ ア,上白糖,粉寒 天	玉露茶,粉寒天, うんしゅうみか ん,オレンジ飲 料,水,上白糖	牛乳,七分つき 米,もち米,つぶ しあん,きな粉, 上白糖	ベビーチーズ, 玉露茶	牛乳,薄力粉, ベーキングパウ ダー,いりごま, 上白糖,塩,卵,調 合油,水	玉露茶,半つき 米,かつお節,ご ま,しょうゆ	牛乳,上白糖,マ カロニ・スパ ゲッティ,きな 粉	玉露茶,ポーロ	玉露茶,アンパ ンマンのソフト せんべい	玉露茶,塩,じゃ がいも,調合油

月間献立表(食材入り)

曜日		金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金
日にち		16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30
行事														
午前おやつ (未満児)	献立	牛乳,柿	牛乳,桃	牛乳,みかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイ	牛乳,りんご	牛乳,桃	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,みかん	牛乳,りんご
	食材	牛乳,甘がき	牛乳,もも	牛乳,うんしゅ うみかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイ フルーツ	牛乳,りんご	牛乳,もも	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,うんしゅ うみかん	牛乳,りんご
お昼	献立	ポテトミートグラタン,シーザーサラダ,ミネストローネ	おかかおにぎり,メカジキの照り焼き,切干大根入り卵焼き,かき玉汁	肉うどん,小松菜と切り干し大根のごま和え,大根の甘酢漬	玄米ごはん,またけの豚肉巻き,わかめサラダ,なめこ汁	ロールパン,鶏肉のトマト煮,ほうれん草のバターソテー,オニオンスープ	親子丼,青菜の納豆和え,だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん,ピーマンとベーコンのソテー,マカロニサラダ,豚汁	しょうゆラーメン,棒棒鶏サラダ,ほうれん草ともやしナムル	玄米ごはん,洋風肉じゃが,きゅうりとたくあん和え物,豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン,ジャーマンポテト,ミニトマト,ベジタブルスープ	ごはん,ポークチャップ,小松菜ともやしのツナ和え,きのこ汁	ナポリタン,じゃがチーズ春巻き,キャロットラペ,白菜としめじの豆乳スープ	ホークカレーライス,ブロッコリーとしらすの和え物,キャベツとハムのスープ
	食材	じゃがいも,たまねぎ,調合油,ぶたひき肉,薄力粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,上白糖,塩,こしょう,とろけるチーズ,レタス,きゅうり,にんじん,スイートコーン,だいこん,パルメザンチーズ,食パン,マヨネーズ,穀物酢,黒コショウ,トマト,キャベツ,ウインナーソーセージ,水	半つき米,かつお節,ごま,しょうゆ,めかじき,調合油,じゃがいもでん粉,料理酒,みりん,切干しだいこん,さやいんげん,しらす干し,かつおだし,卵,こねぎ,たまねぎ,塩,みりん風調味料	干しうどん,調合油,たまねぎ,しょうゆ,根深ねぎ,みりん,ぶなしめじ,豚もも,かつお・昆布だし,にんじん,こまつな,切干しだいこん,にんじん,ごま,上白糖,だいこん,塩,甘酢	玄米,精白米,またけ,有塩バター,ぼん酢しょうゆ,豚もも,湯通し塩蔵わかめ,きゅうり,塩,にんじん,ロースハム,穀物酢,調合油,しょうゆ,なめこ,木綿豆腐,かつお・昆布だし,根深ねぎ,麦みそ	ロールパン,鶏肉,調合油,たまねぎ,じゃがいも,にんじん,水,ホールトマト缶詰(食塩無添加),三温糖,しょうゆ,調製豆乳,じゃがいもでん粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,スイートワイン,ほうれん草,スイートコーン,有塩バター,塩,洋風だし,ベーコン	根深ねぎ,鶏肉,焼きのり,しょうゆ,卵,たまねぎ,精白米,みりん風調味料,かつおだし,ほうれん草,にんじん,糸引き納豆,水,かたくちいわし,だいこん,油揚げ,みそ	塩,精白米,もち米,みりん,料理酒,水,いりごま,くり,青ピーマン,ベーコン,調合油,きゅうり,穀物酢,マカロニ・スパゲッティ,にんじん,上白糖,こんにゃく,みりん風調味料,顆粒和風だし,豚バラ,しょうが,だいこん,根深ねぎ,木綿豆腐,ごぼう,ごま油,三温糖,かつおだし	中華めん,かつおだし,豚もも,キャベツ,にんじん,塩,しょうゆ,ごま油,スイートコーン,乾燥わかめ,根深ねぎ,ささみ,きゅうり,ブラックマッペもやし,穀物酢,みそ,いりごま,三温糖,ほうれん草,りよくとうもろやし,ロースハム	玄米,精白米,じゃがいも,たまねぎ,にんじん,スナックブレンダー,豚肩ロース,料理酒,しょうゆ,上白糖,カレー粉,水,調合油,きゅうり,たくあん,塩,ごま,絹ごし豆腐,生油揚げ,かつおだし,みそ	クロワッサン,じゃがいも,たまねぎ,にんじん,ベーコン,調合油,こしょう,アスパラガス,ミニトマト,キャベツ,洋風だし,水	精白米,天ぷら粉,たまねぎ,有塩バター,にんにく,トマトケチャップ,中濃ソース,塩,調合油,豚肩ロース,しょうゆ,上白糖,こまつな,ブラックマッペもやし,まぐろ缶詰(油漬),えのきたけ,なめこ,根深ねぎ,かつおだし,みそ	たまねぎ,青ピーマン,ウスターソース,調合油,ウインナーソーセージ,にんじん,マカロニ・スパゲッティ,塩,トマトケチャップ,春巻きの皮,じゃがいも,スイートコーン,パルメザンチーズ,にんじん,オリーブオイル,穀物酢,上白糖,干しぶどう,はくさい,ぶなしめじ,ベーコン,水,調製豆乳,固形ブイヨン,じゃがいもでん粉	精白米,豚もも,じゃがいも,にんじん,たまねぎ,調合油,カレールウ,脱脂粉乳,ブロッコリー,しらす干し,しょうゆ,キャベツ,にんじん,洋風だし,水,塩
午後おやつ	献立	牛乳,さつまいも	牛乳,きな粉揚げパン	お茶,バナナケーキ	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	お茶,豆乳ゼリー	牛乳,月見だんご	牛乳,栗きんとん	お茶,アップルドライフルーツの塩クッキー	牛乳,お麩スナック~青のり~	お茶,りんごのオレンジ煮	きな粉ドーナツ,お茶	お茶,磯部ポテト餅
	食材	牛乳,さつまいも	牛乳,調合油,ロールパン,きな粉,上白糖	玉露茶,ベーキングパウダー,上白糖,牛乳,薄力粉,卵,調合油,バナナ	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶,水,ゼラチン,豆乳,上白糖,もも	牛乳,もち米,精白米,いりごま,上白糖,塩	牛乳,さつまいも,上白糖,くり,甘露煮	玉露茶,薄力粉,塩,調合油,水,くるみ(いり),干しぶどう	牛乳,のり,釜焼きふ,調合油,塩,有塩バター	玉露茶,りんご,オレンジ飲料,三温糖	調合油,ホットケーキミックス,白玉粉,絹ごし豆腐,きな粉,スキムミルク,上白糖,玉露茶	玉露茶,しょうゆ,じゃがいも,焼きのり,じゃがいもでん粉,調合油,塩

個食月間献立表(食材入) 1/2

12月

竈門炭治郎ちゃん 献立表

食らぼキッズ保育園

曜日		木	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木
日にち		1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15
行事														
午前おやつ	献立	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,桃	牛乳,パイン缶	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パイン缶	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
	食材	牛乳	牛乳,なし	牛乳,もも	牛乳,パインアップル(缶詰)	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,ぶどう	牛乳,パインアップル(缶詰)	牛乳,りんご	牛乳,バナナ
昼食	献立	あさりの炊き込みごはん,タラの磯辺揚げ,ジャガイモの炒め煮,清汁	ごはん,麻婆茄子,春雨サラダ,卵スープ	テリヤキボーク丼,ツナサラダ,なすのみそ汁	ロールパン,ローストチキン,ラタトゥイユ,イタリアンスープ	ごはん,豚肉ときのこのソテー,冬瓜のそぼろあんかけ,お糰子と豆腐の味噌汁	焼きそば,小松菜と厚揚げの煮浸し,なすと豚肉の味噌汁	ごはん,豆腐とひじきのハンバーグ,棒棒鶏サラダ,もやしスープ	ビビンバ風ご飯,切干大根入り卵焼き,ワントンスープ	ごはん,カレイの照り焼き,にんじんとじゃこの炒め煮,きのこ汁	玄米ごはん,タンドリーチキン,ブロッコリーのチーズ和え,オニオンスープ	コーンパン,鮭のムニエル,りんごとキャベツのサラダ,クラムチャウダー	そうめんチャップルー,トマト,かき玉汁	ごはん,スコップコロック,カラフルサラダ,オクラと焼きなすのみそ汁
	食材	精白米,油揚げ,あさり缶詰(水煮),にんじん,しょうゆ,料理酒,上白糖,かつおだし,調合油,すけとう,たら,塩,じゃがいもでん粉,のり,鶏ひき肉,じゃがいも,みりん,かつお・昆布だし,さやえんどう,しょうゆ,カットわかめ,釜焼きふ,えのきたけ	精白米,ぶたひき肉,なす,たまねぎ,にら,鳥がらだし,上白糖,しょうゆ,みそ,じゃがいもでん粉,にんじん,穀物酢,ごま油,いりごま,はるさめ,きゅうり,卵,パセリ,料理酒,白コショウ,塩	七分つき米,豚もも,たまねぎ,にんじん,トマト,しょうゆ,みりん,料理酒,ごま,キャベツ,ごまつな,まぐろ缶詰(水煮),上白糖,穀物酢,ごま油,かつおだし,油揚げ,なす,みそ	ロールパン,しょうゆ,しょうが,鶏肉,にんにく,たまねぎ,みりん,風調味料,ズッキーニ,赤ピーマン,なす,青ピーマン,ウインナーソーセージ,ホールトマト缶詰(食塩無添加),塩,固形ブイヨン,水,鶏肉,黒コショウ,にんじん,スイートコーン,卵,パルメザンチーズ,パン粉,料理酒,ごまつな	精白米,しょうゆ,しょうが汁,料理酒,ぶなしめじ,えのきたけ,たまねぎ,にんじん,ごまつな,調合油,塩,豚ロース,鶏ひき肉,しょうが,かつおだし,上白糖,みりん,じゃがいもでん粉,煮干しだし,釜焼きふ,木綿豆腐,乾燥わかめ,みそ	精白米,しょうゆ,しょうが汁,料理酒,ぶなしめじ,えのきたけ,たまねぎ,にんじん,ごまつな,調合油,塩,豚ロース,鶏ひき肉,しょうが,かつおだし,上白糖,みりん,じゃがいもでん粉,煮干しだし,釜焼きふ,木綿豆腐,乾燥わかめ,みそ	精白米,しょうゆ,しょうが汁,料理酒,ぶなしめじ,えのきたけ,たまねぎ,にんじん,ごまつな,調合油,塩,豚ロース,鶏ひき肉,しょうが,かつおだし,上白糖,みりん,じゃがいもでん粉,煮干しだし,釜焼きふ,木綿豆腐,乾燥わかめ,みそ	精白米,しょうゆ,しょうが汁,料理酒,ぶなしめじ,えのきたけ,たまねぎ,にんじん,ごまつな,調合油,塩,豚ロース,鶏ひき肉,しょうが,かつおだし,上白糖,みりん,じゃがいもでん粉,煮干しだし,釜焼きふ,木綿豆腐,乾燥わかめ,みそ	精白米,豚もも,しょうが,にんにく,にんじん,りよくとちもやし,さやいんげん,しいたけ,しいたけ,ごま油,上白糖,料理酒,しょうゆ,いりごま,切干しだいごん,さやいんげん,しらす干し,かつおだし,みりん,卵,こねぎ,ワントンの皮,ぶたひき肉,水,顆粒中華だ	精白米,調合油,まがれい,じゃがいもでん粉,みりん,しょうゆ,料理酒,にんじん,しらす干し,ごま油,昆布だし,いりごま,えのきたけ,なめこ,根深ねぎ,かつおだし,みそ	玄米,精白米,塩,ヨーグルト,にんにく,鶏肉,カレー粉,トマトケチャップ,オリーブオイル,ブロッコリー,にんじん,しらす干し,パルメザンチーズ,マヨネーズ,黒コショウ,たまねぎ,洋風だし,ベーコン,水	強力粉,上白糖,ベーキングパウダー,調合油,スイートコーン,ヨーグルト,薄力粉,しるさけ,塩,キャベツ,にんじん,りんご,穀物酢,レモン(果汁),こしょう,あさり缶詰(水煮),料理酒,ベーコン,たまねぎ,じゃがいも,だいごん,水,牛乳,固形ブイヨン	そうめん・ひやむぎ,豚もも,たまねぎ,キャベツ,にんじん,ごま油,調合油,しょうゆ,塩,トマト,こねぎ,かつおだし,みりん,風調味料,じゃがいもでん粉,卵
午後おやつ	献立	お茶,みたらし団子	お茶,バナナヨーグルト	お茶,りんごの包み揚げ	お茶,豆乳ココアプリン	お茶,つぶつぶオレンジゼリー	牛乳,あんこ入りきなこおはぎ	チーズ,お茶	牛乳,ごまクラッカー	お茶,おかかおにぎり	牛乳,マカロニきな粉	お茶,ポーロ	お茶,アンパンマンのソフトせんべい	お茶,ポテトフライ
	食材	玉露茶,みたらし団子	玉露茶,バナナ,ヨーグルト	玉露茶,りんご,餃子の皮,上白糖,レモン(果汁),調合油	玉露茶,調製豆乳,ピュアココア,上白糖,粉寒天	玉露茶,うんしゅうみかん,オレンジ飲料,水,上白糖,粉寒天	牛乳,七分つき米,もち米,つぶしあん,きな粉,上白糖	ベビーチーズ,玉露茶	牛乳,薄力粉,ベーキングパウダー,いりごま,上白糖,塩,卵,調合油,水	玉露茶,半つき米,かつお節,ごま,しょうゆ	牛乳,きな粉,上白糖,マカロニ・スパゲッティ	玉露茶,ポーロ	玉露茶,アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶,調合油,塩,じゃがいも

アレルギー食材:

曜日	金	土	月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	
日にち	16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30	
行事														
午前おやつ	献立	牛乳,柿	牛乳,桃	牛乳,みかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイ	牛乳,りんご	牛乳,桃	牛乳,梨	牛乳,バナナ	牛乳,みかん	牛乳,りんご
	食材	牛乳,甘がき	牛乳,もも	牛乳,うんしゅうみかん	牛乳,ぶどう	牛乳,りんご	牛乳,バナナ	牛乳,キウイフルーツ	牛乳,りんご	牛乳,もも	牛乳,なし	牛乳,バナナ	牛乳,うんしゅうみかん	牛乳,りんご
昼食	献立	ポテトミートグラタン,シーザーサラダ,ミネストローネ	おかかおにぎり,メカジキの照り焼き,切干大根入り卵焼き,かき玉汁	肉うどん,小松菜と切り干し大根のごま和え,大根の甘酢漬	玄米ごはん,まいたけの豚肉巻き,わかめサラダ,なめこ汁	ロールパン,鶏肉のトマト煮,ほうれん草のバターソテー,オニオンスープ	親子丼,青菜の納豆和え,だいこんと油揚げのみそ汁	栗ごはん,ピーマンとベーコンのソテー,マカロニサラダ,豚汁	しょうゆラーメン,棒棒鶏サラダ,ほうれん草ともやしナムル	玄米ごはん,洋風肉じゃが,きゅうりとたくあん,豆腐と油揚げのみそ汁	クロワッサン,ジャーマンポテト,ミニトマト,ベジタブルスープ	ごはん,ポークチャップ,小松菜ともやしのツナ和え,きのこ汁	ナポリタン,じゃがチーズ春巻き,キャロットラペ,白菜としめじの豆乳スープ	ポークカレーライス,ブルコクリーとしらすの和え物,キャベツとハムのスープ
	食材	じゃがいも,たまねぎ,調合油,ぶたひき肉,薄力粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,上白糖,塩,こしょう,とろけるチーズ,レタス,きゅうり,にんじん,スイートコーン,だいこん,パルメザンチーズ,食パン,マヨネーズ,穀物	半つき米,かつお節,ごま,しょうゆ,めかじき,調合油,じゃがいもでん粉,料理酒,みりん,切干しだいこん,さやいんげん,しらす干し,かつおだし,卵,こねぎ,塩,みりん風調味料,たまねぎ	根深ねぎ,干しうどん,調合油,たまねぎ,しょうゆ,かつお・昆布だし,にんじん,みりん,ぶなしめじ,豚もも,ごまつな,切干しだいこん,にんじん,ごま,上白糖,だいこん,塩,甘酢	玄米,精白米,まいたけ,有塩バター,ぼん酢しょうゆ,豚もも,湯通し塩蔵わかめ,きゅうり,塩,にんじん,ローズハム,穀物酢,調合油,しょうゆ,なめこ,木綿豆腐,かつお・昆布だし,根深ねぎ,麦みそ	ロールパン,鶏肉,調合油,たまねぎ,じゃがいも,にんじん,水,ホルトマト缶詰(食塩無添加),三温糖,しょうゆ,調製豆乳,じゃがいもでん粉,トマトケチャップ,固形ブイヨン,スイートワイン,ほうれん草,スイートコーン,有塩バター,塩,洋風だし	塩,精白米,もち米,みりん,料理酒,水,いりごま,くり,青ピーマン,ベーコン,調合油,上白糖,きゅうり,穀物酢,マカロニ・スパゲッティ,にんじん,顆粒和風だし,根深ねぎ,豚バラ,こんにゃく,しょうが,みりん風調味料,だいこん,ごま油,ごぼう,三温糖,木綿豆腐,かつ	中華めん,かつおだし,豚もも,キャベツ,にんじん,塩,しょうゆ,ごま油,スイートコーン,乾燥わかめ,根深ねぎ,ブラックマッペもやし,穀物酢,みそ,いりごま,三温糖,ささみ,きゅうり,ほうれん草,りよくとうもろやし,ロースハム	玄米,精白米,じゃがいも,たまねぎ,にんじん,スナックブэндough,豚肩ロース,料理酒,しょうゆ,上白糖,カレー粉,水,調合油,きゅうり,たくあん,塩,ごま,絹ごし豆腐,生油揚げ,かつおだし,みそ	クロワッサン,じゃがいも,たまねぎ,にんじん,ベーコン,調合油,こしょう,アスパラガス,ミニトマト,キャベツ,洋風だし,水	精白米,天ぷら粉,たまねぎ,有塩バター,にんにく,トマトケチャップ,中濃ソース,塩,調合油,豚肩ロース,上白糖,ごまつな,ブラックマッペもやし,まぐろ缶詰(油漬),しょうゆ,えのきたけ,なめこ,根深ねぎ,かつおだし,みそ	塩,トマトケチャップ,たまねぎ,青ピーマン,ウスターソース,調合油,ウインナーソーセージ,にんじん,マカロニ・スパゲッティ,春巻きの皮,じゃがいも,スイートコーン,パルメザンチーズ,にんじん,オリーブオイル,穀物酢,上白糖,手しぶどう,はく	じゃがいも,にんじん,たまねぎ,調合油,カレールウ,脱脂粉乳,精白米,豚もも,ブロッコリー,しらす干し,しょうゆ,キャベツ,にんじん,洋風だし,水,塩	
午後おやつ	献立	牛乳,さつまいも	牛乳,きな粉揚げパン	お茶,バナナケーキ	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	お茶,豆乳ゼリー	牛乳,月見だんご	牛乳,栗きんとん	牛乳,お麩スナック~青のり~	牛乳,お麩スナック~青のり~	お茶,きな粉ドーナツ	お茶,磯部ポテト餅	
	食材	牛乳,さつまいも	牛乳,調合油,ロールパン,きな粉,上白糖	玉露茶,バナナ,ベーキングパウダー,上白糖,牛乳,薄力粉,卵,調合油	牛乳,ポーロ	牛乳,アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶,水,ゼラチン,豆乳,上白糖,もも	牛乳,もち米,精白米,いりごま,上白糖,塩	牛乳,さつまいも,上白糖,くり甘露煮	玉露茶,薄力粉,塩,調合油,水,くるみ(いり),干しぶどう	牛乳,釜焼きふ,調合油,塩,のり,有塩バター	玉露茶,りんご,オレンジ飲料,三温糖	玉露茶,調合油,ホットケーキミックス,白玉粉,絹ごし豆腐,きな粉,スキムミルク,上白	玉露茶,焼きのり,しょうゆ,じゃがいも,調合油,じゃがいもでん粉,塩

アレルギー食材:

日付	時間帯	献立	材料名			
			黄 力や体温になるもの	赤 血や肉になるもの	緑 体の調子を整えるもの	その他
1 木	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご	
	昼食	あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	精白米、上白糖、調合油、じゃがいもでん粉、じゃがいも、釜焼きふ	油揚げ、あさり缶詰(水煮)、すけとうだら、鶏ひき肉	にんじん、のり、さやえんどう、カットわかめ、えのきたけ	しょうゆ、料理酒、かつおだし、塩、みりん、かつお・昆布だし、しょうゆ
	午後おやつ	お茶、みたらし団子				玉露茶、みたらし団子
2 金	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし	
	昼食	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	精白米、上白糖、じゃがいもでん粉、ごま油、はるさめ	ぶたひき肉、卵	なす、たまねぎ、にら、いりごま、きゅうり、にんじん、パセリ	鳥がらだし、しょうゆ、みそ、穀物酢、料理酒、白コショウ、塩
	午後おやつ	お茶、バナナヨーグルト		ヨーグルト	バナナ	玉露茶
3 土	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも	
	昼食	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁	七分つき米、上白糖、ごま油	豚もも、まぐろ缶詰(水煮)、油揚げ	たまねぎ、にんじん、トマト、ごま、キャベツ、こまつな、なす	しょうゆ、みりん、料理酒、穀物酢、かつおだし、みそ
	午後おやつ	お茶、りんごの包み揚げ	餃子の皮、上白糖、調合油		りんご、レモン(果汁)	玉露茶
5 月	午前おやつ	牛乳、パイナップル		牛乳	パイナップル(缶詰)	
	昼食	ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリアンスープ	ロールパン、スイートコーン、パン粉	鶏肉、ウインナーソーセージ、鶏肉、卵、パルメザンチーズ	にんにく、たまねぎ、しょうが、ズッキーニ、赤ピーマン、なす、青ピーマン、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、にんじん、ごま粉寒天	みりん風調味料、しょうゆ、塩、固形ブイヨン、水、黒コショウ、料理酒
	午後おやつ	お茶、豆乳ココアプリン	上白糖	調製豆乳	粉寒天	玉露茶、ピュアココア
6 火	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ	
	昼食	ごはん、豚肉ときのこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	精白米、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉、釜焼きふ	豚ロース、鶏ひき肉、木綿豆腐	しょうが汁、ぶなしめじ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、こまつな、しょうがおろし、とうがら、乾燥わかめ、オリーブオイル、粉寒天	しょうゆ、料理酒、塩、かつおだし、みりん、煮干しだし、みそ
	午後おやつ	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	上白糖			玉露茶、水
7 水	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう	
	昼食	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	調合油、蒸し中華めん、三温糖	さくらえび(素干し)、豚もも、生揚げ、豚肩ロース	にんじん、青ピーマン、のり、キャベツ、こまつな、なす、えのきたけ	ウスターソース、中濃ソース、塩、黒コショウ、かつお・昆布だし、しょうゆ、かつおだし、みそ
	午後おやつ	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	七分つき米、もち米、上白糖	牛乳、つぶしあん、きな粉		
8 木	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご	
	昼食	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	精白米、じゃがいもでん粉、三温糖、ごま油	木綿豆腐、鶏ひき肉、ささみ、干しえび	ひじき、たまねぎ、にんじん、れんこん茎、いりごま、きゅうり、ブラックマッペもやし、にら、りょくとうもやし	塩、しょうゆ、料理酒、かつおだし、みそ、穀物酢
	午後おやつ	チーズ、お茶		ペビーチーズ		玉露茶
9 金	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし	
	昼食	ピビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワタンスープ	精白米、ごま油、上白糖、ワンタンの皮	豚もも、しらす干し、卵、ぶたひき肉	しょうが、にんにく、にんじん、りょくとうもやし、さやいんげん、しいたけしいたけ、いりごま、切干しだいこん、さやいんげいりごま	料理酒、しょうゆ、かつおだし、みりん、水、顆粒中華だし
	午後おやつ	牛乳、ごまクラッカー	薄力粉、上白糖、調合油	牛乳、卵	いりごま	ベーキングパウダー、塩、水
10 土	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ	
	昼食	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁	精白米、調合油、じゃがいもでん粉、ごま油	まがれい、しらす干し	にんじん、いりごま、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ	みりん、しょうゆ、料理酒、昆布だし、かつおだし、みそ
	午後おやつ	お茶、おかかおにぎり	半つき米	かつお節	ごま	玉露茶、しょうゆ
12 月	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう	
	昼食	玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	精白米、玄米、オリーブオイル	ヨーグルト、鶏肉、しらす干し、パルメザンチーズ、ベーコン	にんにく、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ	トマトケチャップ、塩、カレー粉、マヨネーズ、黒コショウ、洋風だし、水
	午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	上白糖、マカロニ・スパゲッティ	牛乳、きな粉		
13 火	午前おやつ	牛乳、パイナップル		牛乳	パイナップル(缶詰)	
	昼食	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	強力粉、上白糖、調合油、スイートコーン、薄力粉、じゃがいも	ヨーグルト、しろさけ、あさり缶詰(水煮)、ベーコン、牛乳	キャベツ、にんじん、りんご、レモン(果汁)、たまねぎ、だいこん	ベーキングパウダー、塩、穀物酢、こしょう、料理酒、水、固形ブイヨン
	午後おやつ	お茶、ポーロ				玉露茶、ポーロ
14 水	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご	
	昼食	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	そうめん・ひやむぎ、ごま油、調合油、じゃがいもでん粉	豚もも、卵	たまねぎ、キャベツ、にんじん、トマト、こねぎ	しょうゆ、塩、みりん風調味料、かつおだし
	午後おやつ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい				玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい
15 木	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ	
	昼食	ごはん、スコップコロッケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米、じゃがいも、パン粉、調合油	ぶたひき肉、調製豆乳、黄大豆(水煮缶詰)	たまねぎ、ほうれんそう、きゅうり、トマト、青ピーマン、オクラ、なす	黒コショウ、みりん、塩、マヨネーズ、かつお・昆布だし、みそ
	午後おやつ	お茶、ポテトフライ	調合油、じゃがいも			玉露茶、塩

献立表(赤黄緑・前昼後)2/2

16 金	午前おやつ	牛乳、柿		牛乳	甘がき	
	昼食	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	じゃがいも、調合油、薄力粉、上白糖、スイートコーン、食パン	ぶたひき肉、とろけるチーズ、パルメザンチーズ、ウインナーソーセージ	たまねぎ、レタス、きゅうり、にんじん、だいこん、トマト、キャベツ	トマトケチャップ、固形ブイヨン、塩、こしょう、マヨネーズ、穀物酢、黒コショウ、水
	午後おやつ	牛乳、さつまいも	さつまいも	牛乳		
17 土	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも	
	昼食	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁	半つき米、調合油、じゃがいもでん粉	かつお節、めかじき、しらす干し、卵	ごま、切干しだいこん、さやいんげん、こねぎ、たまねぎ	しょうゆ、料理酒、みりん、かつおだし、塩、みりん風調味料
	午後おやつ	牛乳、きな粉揚げパン	調合油、ロールパン、上白糖	牛乳、きな粉		
19 月	午前おやつ	牛乳、みかん		牛乳	うんしゅうみかん	
	昼食	肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬	調合油、干しうどん、上白糖	豚もも	にんじん、根深ねぎ、ぶなしめじ、たまねぎ、こまつな、切干しだいこん、にんじん、ごま、だいこん	みりん、かつお・昆布だし、しょうゆ、塩、甘酢
	午後おやつ	お茶、バナナケーキ	調合油、薄力粉、上白糖	牛乳、卵	バナナ	玉露茶、ベーキングパウダー
20 火	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう	
	昼食	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	精白米、玄米、有塩バター、調合油	豚もも、ロースハム、木綿豆腐	まいたけ、湯通し塩蔵わかめ、きゅうり、にんじん、なめこ、根深ねぎ	ぼん酢しょうゆ、塩、穀物酢、しょうゆ、かつお・昆布だし、麦みそ
	午後おやつ	牛乳、ポーロ		牛乳		ポーロ
21 水	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご	
	昼食	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	ロールパン、調合油、じゃがいも、三温糖、じゃがいもでん粉、スイートコーン、有塩バター	鶏肉、調製豆乳、ベーコン	たまねぎ、にんじん、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、ほうれんそう	水、しょうゆ、トマトケチャップ、固形ブイヨン、スイートワイン、塩、洋風だし
	午後おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい		牛乳		アンパンマンのソフトせんべい
22 木	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ	
	昼食	親子丼、青菜の納豆和え、だいこんと油揚げのみそ汁	精白米	卵、鶏肉、糸引き納豆、かたくちいわし、油揚げ	焼きのり、たまねぎ、根深ねぎ、ほうれんそう、にんじん、だいこん	みりん風調味料、かつおだし、しょうゆ、水、みそ
	午後おやつ	お茶、豆乳ゼリー	上白糖	ゼラチン、豆乳	もも	玉露茶、水
23 金	午前おやつ	牛乳、キウイ		牛乳	キウイフルーツ	
	昼食	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	精白米、もち米、調合油、上白糖、マカロニ・スパゲッティ、こんにゃく、三温糖、ごま油	ベーコン、木綿豆腐、豚バラ	いりごま、くり、青ピーマン、にんじん、きゅうり、ごぼう、しょうが、だいこん、根深ねぎ	塩、みりん、料理酒、水、穀物酢、顆粒和風だし、みりん風調味料、かつおだし
	午後おやつ	牛乳、月見だんご	もち米、精白米、上白糖	牛乳	いりごま	塩
24 土	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご	
	昼食	しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル	中華めん、ごま油、スイートコーン、三温糖	豚もも、ささみ、ロースハム	キャベツ、にんじん、乾燥わかめ、根深ねぎ、いりごま、きゅうり、ブラックマッペもやし、ほうれんそう、りょくとうもやし、くり甘露煮	かつおだし、塩、しょうゆ、みそ、穀物酢
	午後おやつ	牛乳、栗きんとん	さつまいも、上白糖	牛乳	くり甘露煮	
26 月	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも	
	昼食	玄米ごはん、洋風肉じゃが、きゅうりとたくあんの和え物、豆腐と油揚げのみそ汁	精白米、玄米、じゃがいも、上白糖、調合油	豚肩ロース、絹ごし豆腐、生油揚げ	たまねぎ、にんじん、スナップえんどう、きゅうり、たくあん、ごま	料理酒、しょうゆ、カレー粉、水、塩、かつおだし、みそ
	午後おやつ	お茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	薄力粉、調合油		くるみ(いり)、干しぶどう	玉露茶、塩、水
27 火	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし	
	昼食	クロワッサン、ジャーマンポテト、ミニトマト、ベジタブルスープ	クロワッサン、じゃがいも、調合油	ベーコン	たまねぎ、にんじん、アスパラガス、ミニトマト、キャベツ	こしょう、洋風だし、水
	午後おやつ	牛乳、お麩スナック～青のり～	釜焼きふ、調合油、有塩バター	牛乳	のり	塩
28 水	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ	
	昼食	ごはん、ポークチャップ、小松菜ともやしのツナ和え、きのこ汁	精白米、天ぷら粉、有塩バター、調合油、上白糖	豚肩ロース、まぐろ缶詰(油漬)	たまねぎ、にんにく、ブラックマッペもやし、こまつな、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ	トマトケチャップ、中濃ソース、塩、しょうゆ、かつおだし、みそ
	午後おやつ	お茶、りんごのオレンジ煮	三温糖		りんご、オレンジ飲料	玉露茶
29 木	午前おやつ	牛乳、みかん		牛乳	うんしゅうみかん	
	昼食	ナポリタン、じゃがチーズ春巻き、キャロットラペ、白菜としめじの豆乳スープ	調合油、マカロニ・スパゲッティ、春巻きの皮、じゃがいも、スイートコーン、オリーブオイル	ウインナーソーセージ、パルメザンチーズ、ベーコン、調製豆乳	たまねぎ、青ピーマン、にんじん、にんじん、干しぶどう、はくさい、ぶなしめじ	ウスターソース、トマトケチャップ、塩、穀物酢、水、固形ブイヨン
	午後おやつ	お茶、きな粉ドーナツ	調合油、上白糖	絹ごし豆腐、きな粉、スキムミルク		玉露茶
30 金	午前おやつ	牛乳、りんご	白玉粉、上白糖	牛乳	りんご	
	昼食	ポークカレーライス、ブロッコリーとしらすの和え物、キャベツとハムのスープ	調合油、精白米、じゃがいも	脱脂粉乳、豚もも、しらす干し	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、キャベツ、にんじん	カレールウ、しょうゆ、洋風だし、水、塩
	午後おやつ	お茶、磯部ポテト餅	調合油、じゃがいも、じゃがいもでん粉		焼きのり	玉露茶、しょうゆ、塩
31 土	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし	
	昼食	玄米ごはん、鯖の竜田揚げ、トマトときゅうりのゴマ和え、かぶときの味噌汁	精白米、玄米、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉	まさば、焼き竹輪	しょうが、トマト、きゅうり、しそ、ねりごま、かぶ、ぶなしめじ	しょうゆ、穀物酢、顆粒和風だし、みそ
	午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	上白糖、マカロニ・スパゲッティ	牛乳、きな粉		

3歳以上児・平均エネルギー 489.6kcal/たんぱく質 20.8g/脂質 16.9g/塩分 2.4g

3歳未満児・平均エネルギー 390.6kcal/たんぱく質 16.5g/脂質 13.4g/塩分 2g

週間献立表(食材入) 1/5

8月

食らぼキッズ保育園

献立表(食材入り)

日付	時間帯	献立名	材料名	MEMO
8/1 (月)	午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、グレープフルーツ	
	昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁	精白米、しろさけ、塩、じゃがいもでん粉、調合油、だいごん、ぶなしめじ、水、しょうゆ、みりん、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、みりん、ごま油、かつお節、焼きのり、だいごん、にんじん、さといも、ごぼう、根深ねぎ、木綿豆腐、ごま油、顆粒和風だし、みそ	
	午後おやつ	麦茶、小魚せんべい	麦茶、小魚せんべい	
8/2 (火)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	
	昼食	パン(かぼちゃチーズパテ)、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ	ロールパン、クリームチーズ、西洋かぼちゃ、調製豆乳、洋風だし、鶏むね肉、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、米粉、水、たまねぎ、パン粉、塩、上白糖、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、トマトケチャップ、卵、豚ひき肉、ウスターソース、牛乳、キャベツ、にんじん、まぐろ缶詰(水煮)、塩、りんご酢、上白糖、調合油	
	午後おやつ	乳酸菌飲料、くずまんじゅう	乳酸菌飲料(乳製品)、くずまんじゅう	
8/3 (水)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	
	昼食	ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ	精白米、豚もも、にんじん、キャベツ、青ピーマン、調合油、みそ、料理酒、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、トマト、きゅうり、焼き竹輪、しそ、上白糖、穀物酢、しょうゆ、ねりごま、水、固形ブイヨン、はるさめ、卵、塩、あさつき	
	午後おやつ	麦茶、くだもの寒天ゼリー	麦茶、くだもの寒天ゼリー	
8/4 (木)	午前おやつ	牛乳、オレンジ	牛乳、バレンシアオレンジ	
	昼食	ツナサンドイッチ、コールスロー、白菜としめじの豆乳スープ	食パン、まぐろ缶詰(水煮)、キャベツ、たまねぎ、マヨネーズ、有塩バター、塩、黒コショウ、キャベツ、スイートコーン、にんじん、マヨネーズ、まぐろ缶詰(水煮)、はくさい、ぶなしめじ、ベーコン、水、調製豆乳、固形ブイヨン、じゃがいもでん粉	
	午後おやつ	牛乳、ポテトフライ	牛乳、じゃがいも、調合油、塩	
8/5 (金)	午前おやつ	牛乳、ポーロ	牛乳、ポーロ	
	昼食	ゆかりごはん、アジの竜田揚げ、切干大根の炒り煮、アスパラと玉ねぎのみそ汁	押麦、ゆかり、ごま、精白米、まあじ、しょうゆ、料理酒、しょうが汁、じゃがいもでん粉、調合油、切干しだいごん、油揚げ、にんじん、グリーンピース、調合油、上白糖、みりん、風調味料、しょうゆ、かつおだし、アスパラガス、たまねぎ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし、麦みそ	
	午後おやつ	麦茶、ほうれん草蒸しパン	麦茶、薄力粉、ベーキングパウダー、上白糖、調製豆乳、調合油、ほうれんそう	
8/6 (土)	午前おやつ	牛乳、きのごおにぎり	牛乳、こまつな、ぶなしめじ、えのきたけ、にんじん、塩、しょうゆ、精白米	
	昼食	七夕そうめん、ピーマンの天ぷら、もずくとオクラのすまし汁	そうめん・ひやむぎ、オクラ、ミニトマト、卵、調合油、にんじん、ロースハム、しょうゆ、みりん、かつお・昆布だし、青ピーマン、ミックス粉(天ぷら)、卵、ウスターソース、調合油、おきなわもずく、木綿豆腐、オクラ、かつお・昆布だし、しょうゆ、料理酒、みりん	
	午後おやつ	麦茶、きんぎょゼリー	麦茶、オレンジ飲料、にんじんジュース 缶詰、水、上白糖、粉寒天、りんご飲料、水、上白糖、粉寒天	

週間献立表(食材入)2/5

日付	時間帯	献立名	材料名	MEMO
8/8 (月)	午前おやつ	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	
	昼食	ごはん、鶏肉のねぎ塩焼き、小松菜と厚揚げの煮浸し、だいこんと油揚げのみそ汁	精白米、鶏もも肉、根深ねぎ、塩、ごま油、料理酒、こまつな、かつお・昆布だし、しょうゆ、三温糖、塩、生揚げ、水、かたくちいわし、だいこん、油揚げ、みそ	
	午後おやつ	麦茶、かぼちゃ団子	麦茶、西洋かぼちゃ、じゃがいもでん粉、調合油、しょうゆ	
8/9 (火)	午前おやつ	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	
	昼食	カレーうどん、にんじんとツナのシリシリ、トマト	うどん、にんじん、たまねぎ、根深ねぎ、油揚げ、かつおだし、水、調合油、カレールウ、しょうゆ、塩、みりん、料理酒、じゃがいもでん粉、豚もも、にんじん、青ピーマン、まぐろ缶詰(水煮)、卵、調合油、しょうゆ、上白糖、顆粒和風だし、トマト	
	午後おやつ	お茶、おかかおにぎり	玉露茶、かつお節、ごま、しょうゆ、精白米	
8/10 (水)	午前おやつ	牛乳、ボーロ	牛乳、ボーロ	
	昼食	ごはん、鶏肉のトマト煮、じゃがいものシャキシャキ炒め、ほうれん草の野菜スープ	精白米、鶏もも肉、調合油、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、水、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、三温糖、しょうゆ、調製豆乳、じゃがいもでん粉、トマトケチャップ、固形ブイヨン、スイートワイン、じゃがいも、さやいんげん、鶏もも肉、調合油、しょうゆ、上白糖、みりん、水、昆布だし、にんじん、ベーコン、たまねぎ、ほうれん草、塩、しょうゆ	
	午後おやつ	麦茶、フルーツポンチ	麦茶、うんしゅうみかん、パインアップル(缶詰)、バナナ、水、上白糖	
8/11 (木)	午前おやつ			
	昼食			
	午後おやつ			
8/12 (金)	午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、グレープフルーツ	
	昼食	玄米ごはん、かじきの甘酢あんかけ、ひじきサラダ、豆腐と油揚げのみそ汁	玄米、精白米、めかじき、じゃがいもでん粉、調合油、たまねぎ、青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、かつおだし、しょうが、しょうゆ、穀物酢、三温糖、じゃがいもでん粉、料理酒、ひじき、りょくとうもやし、きゅうり、にんじん、しょうゆ、米酢、オイスターソース、三温糖、ごま油、いりごま、絹ごし豆腐、生油揚げ、かつおだし、みそ	
	午後おやつ	麦茶、じゃがいも餅	麦茶、じゃがいも、じゃがいもでん粉、水、調合油、しょうゆ、上白糖、みりん	
8/13 (土)	午前おやつ	牛乳、みかんヨーグルト	牛乳、ヨーグルト、うんしゅうみかん	
	昼食	ごはん、豚肉のすき焼き風煮物、ほうれん草のおひたし、かぶときのこの味噌汁	精白米、豚もも、焼き豆腐、にんじん、しらたき、根深ねぎ、えのきたけ、はくさい、しょうゆ、みりん風調味料、上白糖、かつおだし、ほうれん草、にんじん、しょうゆ、みりん、ごま油、かつお節、焼きのり、かぶ、ぶなしめじ、顆粒和風だし、みそ	
	午後おやつ	麦茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	麦茶、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	

週間献立表(食材入)3/5

日付	時間帯	献立名	材料名	MEMO
8/15 (月)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	
	昼食	ごはん、まぐろステーキ、ごぼうと切り干し大根の煮物、木綿豆腐と小松菜のみそ汁	精白米、メバチマグロ 赤身、しょうゆ、みりん、上白糖、料理酒、しょうが、にんにく、じゃがいもでん粉、根深ねぎ、ごぼう、にんじん、油揚げ、切干しだいこん、ひじき、水、穀物酢、しょうゆ、みりん、かつおだし、木綿豆腐、こまつな、みそ、にんじん	
	午後おやつ	麦茶、きな粉トースト	麦茶、きな粉、薄力粉、上白糖、食パン、牛乳	
8/16 (火)	午前おやつ	牛乳、チーズ	牛乳、ベビーチーズ	
	昼食	ロールパン、じゃがいもの豆乳グラタン、茹でブロッコリー、イタリアンスープ	ロールパン、塩ざけ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、水、塩、豆乳、米粉、みそ、調合油、ブロッコリー、鶏むね肉、塩、黒コショウ、たまねぎ、にんじん、スイートコーン、水、固形ブイヨン、卵、パルメザンチーズ、パン粉、料理酒、こまつな	
	午後おやつ	麦茶、きのこの山	麦茶、きのこの山	
8/17 (水)	午前おやつ	牛乳、オレンジ	牛乳、パレンシアオレンジ	
	昼食	タコライス、マカロニサラダ、オニオンスープ	調合油、トマトケチャップ、塩、パルメザン粉チーズ、豚ひき肉、たまねぎ、ウスターソース、トマト、カレー粉、上白糖、にんにく、レタス、精白米、マカロニ・スパゲッティ、きゅうり、にんじん、調合油、塩、穀物酢、上白糖、たまねぎ、にんじん、洋風だし、ベーコン、塩、水	
	午後おやつ	お茶、シュガーラスク	玉露茶、上白糖、調合油、フランスパン	
8/18 (木)	午前おやつ	牛乳、小魚せんべい	牛乳、小魚せんべい	
	昼食	ごはん、鶏肉の唐揚げ、きんぴらごぼう、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米、鶏もも肉、しょうゆ、料理酒、にんにく、しょうが、じゃがいもでん粉、調合油、ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、上白糖、いりごま、オクラ、調合油、なす、かつお・昆布だし、みそ	
	午後おやつ	麦茶、さつまいもおやき	麦茶、さつまいも、牛乳、じゃがいもでん粉	
8/19 (金)	午前おやつ	牛乳、ボーロ	牛乳、ボーロ	
	昼食	ツナと切り干し大根のおにぎり、夏野菜の卵とじ、お麩と豆腐の味噌汁	精白米、かつおだし、上白糖、しょうゆ、みりん、ごま油、まぐろ缶詰(水煮)、切干しだいこん、にんじん、木綿豆腐、とうがん、調合油、しょうゆ、にんじん、乾しいたけ、上白糖、かつお・昆布だし、卵、みりん、煮干しだし、釜焼きふ、木綿豆腐、乾燥わかめ、みそ	
	午後おやつ	麦茶、ココアわらびもち	麦茶、さつまいもでん粉、上白糖、牛乳、ピュアココア、ピュアココア、脱脂粉乳	
8/20 (土)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	
	昼食	ひじきごはん、鶏つくねあんかけ、いんげんのごまよごし、はんぺんのすまし汁	玄米、ひじき、にんじん、まぐろ缶詰(水煮)、かつおだし、みりん、しょうゆ、塩、鶏ひき肉、木綿豆腐、にんじん、たまねぎ、じゃがいもでん粉、塩、かつおだし、しょうゆ、上白糖、みりん、料理酒、じゃがいもでん粉、調合油、さやいんげん、にんじん、いりごま、上白糖、しょうゆ、かつおだし、たまねぎ、にんじん、塩、しょうゆ、ほうれんそう、はんぺん	
	午後おやつ	麦茶、みたらしまカロニ	麦茶、マカロニ・スパゲッティ、上白糖、しょうゆ、水、じゃがいもでん粉、きな粉	

週間献立表(食材入)4/5

日付	時間帯	献立名	材料名	MEMO
8/22 (月)	午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、グレープフルーツ	
	昼食	ごはん、カレーの照り焼き、青菜の納豆和え、白菜とわかめのみそ汁	精白米、調合油、まがれい、じゃがいもでん粉、みりん、しょうゆ、料理酒、ほうれんそう、にんじん、糸引き納豆、しょうゆ、はくさい、かつおだし、みそ、たまねぎ、湯通し塩蔵わかめ	
	午後おやつ	麦茶、チキンナゲット	麦茶、調合油、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、塩、トマトケチャップ、パン粉	
8/23 (火)	午前おやつ	牛乳、ボーロ	牛乳、ボーロ	
	昼食	クロワッサンサンド、野菜オムレツ、コーンスープ	クロワッサン、スライスチーズ、卵、たまねぎ、こまつな、にんじん、ベーコン、スイートコーン、たまねぎ、水、調製豆乳、黒コショウ、洋風だし	
	午後おやつ	麦茶、りんごのコンポート	麦茶、りんご、上白糖、水、レモン(果汁)	
8/24 (水)	午前おやつ	牛乳、すいか	牛乳、すいか	
	昼食	ごはん、肉じゃがカレー風味、しいたけのマヨネーズ焼き、あおさのみそ汁	精白米、豚もも、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、釜焼きふ、調合油、水、しょうゆ、上白糖、みりん、カレー粉、グリーンピース、しいたけしいたけ、プロセスチーズ、マヨネーズ、あおさ、木綿豆腐、かつお・昆布だし、みそ	
	午後おやつ	麦茶、豆腐ドーナツ	麦茶、プレミックス粉、木綿豆腐、天ぷら粉、上白糖、調合油、グラニュー糖	
8/25 (木)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	
	昼食	わかめうどん、タラの磯辺揚げ、野菜スティック	干しうどん、かつおだし、蒸しかまぼこ、乾燥わかめ、こねぎ、塩、みりん、しょうゆ、料理酒、調合油、すけとうだら、塩、じゃがいもでん粉、のり、きゅうり、にんじん、だいこん、みそ、マヨネーズ、上白糖	
	午後おやつ	乳酸菌飲料、焼きおにぎり	乳酸菌飲料(乳製品)、しょうゆ、しらす干し、ごま、精白米	
8/26 (金)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	
	昼食	ごはん、油淋鶏、オクラときゅうりのサラダ、中華風コーンスープ	精白米、鶏もも肉、しょうゆ、料理酒、にんにく、しょうが、じゃがいもでん粉、調合油、根深ねぎ、ごま油、上白糖、しょうゆ、穀物酢、水、オクラ、きゅうり、まぐろ缶詰(水煮)、スイートコーン、マヨネーズ、調合油、上白糖、米酢、しょうゆ、たまねぎ、スイートコーン、パセリ、顆粒中華だし、塩、じゃがいもでん粉、水	
	午後おやつ	麦茶、フルーツボンチ	麦茶、うんしゅうみかん、パインアップル(缶詰)、バナナ、水、上白糖	
8/27 (土)	午前おやつ	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	
	昼食	まぐろの照り焼き丼、きんぴらごぼう、高野豆腐となめこのみそ汁、牛乳	精白米、料理酒、しょうゆ、塩、みりん、マグロ、しょうゆ、料理酒、みりん、卵、上白糖、塩、調合油、調合油、ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、上白糖、いりごま、なめこ、凍り豆腐、かつお・昆布だし、みそ、葉ねぎ、牛乳	
	午後おやつ	メロン	メロン	

週間献立表(食材入)5/5

日付	時間帯	献立名	材料名	MEMO
8/29 (月)	午前おやつ	牛乳、キウイ	牛乳、キウイフルーツ	
	昼食	そうめんチャンプルー、小松菜と厚揚げの煮浸し、清汁	そうめん・ひやむぎ、豚もも、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ごま油、調合油、しょうゆ、塩、こまつな、かつお・昆布だし、しょうゆ、三温糖、塩、生揚げ、釜焼きふ、えのきたけ、カットわかめ、塩、しょうゆ、かつおだし	
	午後おやつ	乳酸菌飲料、1才からのかっぱえびせん	乳酸菌飲料(乳製品)、1才からのかっぱえびせん	
8/30 (火)	午前おやつ	牛乳、すいか	牛乳、すいか	
	昼食	ごはん、肉豆腐、いんげんのごまよごし、切り干し大根のみそ汁	精白米、豚もも、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、乾しいたけ、かつおだし、しょうゆ、上白糖、みりん、こねぎ、さやいんげん、にんじん、いりごま、上白糖、しょうゆ、かつおだし、切干しだいこん、たまねぎ、チンゲンサイ、みそ	
	午後おやつ	麦茶、くずまんじゅう	麦茶、くずまんじゅう	
8/31 (水)	午前おやつ	牛乳、キウイ	牛乳、キウイフルーツ	
	昼食	野菜ペーストサンドイッチ、ツナ入りポテトグラタン、白菜としめじの豆乳スープ	食パン、赤ピーマン、フレンチドレッシング、西洋かぼちゃ、牛乳、じゃがいも、まぐろ缶詰(水煮)、ベーコン、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム(水煮缶詰)、オリーブオイル、調製豆乳、塩、乾燥マッシュポテト、パセリ、薄力粉、はくさい、ぶなしめじ、ベーコン、水、調製豆乳、固形ブイヨン、じゃがいもでん粉	
	午後おやつ	麦茶、おかかおにぎり	麦茶、かつお節、ごま、しょうゆ、精白米	
9/1 (木)	午前おやつ	牛乳、グレープフルーツ	牛乳、グレープフルーツ	
	昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、ほうれん草のおひたし、けんちん汁	精白米、しろさけ、塩、じゃがいもでん粉、調合油、だいこん、ぶなしめじ、水、しょうゆ、みりん、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、みりん、ごま油、かつお節、焼きのり、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、根深ねぎ、木綿豆腐、ごま油、顆粒和風だし、みそ	
	午後おやつ	牛乳、小魚せんべい	牛乳、小魚せんべい	
9/2 (金)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	
	昼食	パン(かぼちゃチーズパテ)、コーンシチュー、ミートボール、キャベツサラダ	ロールパン、クリームチーズ、西洋かぼちゃ、調製豆乳、洋風だし、鶏むね肉、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、米粉、水、たまねぎ、パン粉、塩、上白糖、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、トマトケチャップ、卵、豚ひき肉、ウスターソース、牛乳、キャベツ、にんじん、まぐろ缶詰(水煮)、塩、りんご酢、上白糖、調合油	
	午後おやつ	牛乳、くずまんじゅう	牛乳、くずまんじゅう	
9/3 (土)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	
	昼食	ごはん、回鍋肉、トマトときゅうりのゴマ和え、春雨と卵のスープ	精白米、豚もも、にんじん、キャベツ、青ピーマン、調合油、みそ、料理酒、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、トマト、きゅうり、焼き竹輪、しそ、上白糖、穀物酢、しょうゆ、ねりごま、水、固形ブイヨン、はるさめ、卵、塩、あさつき	
	午後おやつ	牛乳、くだもの寒天ゼリー	牛乳、くだもの寒天ゼリー	

週間献立表(食材・栄養入)1/5

2022年12月

3-5歳

献立表(食材・栄養価入り)

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立名	材料名	調味料抜粋	栄養価			
					エネルギー(kcal)			
11/28 (月)	午前おやつ	牛乳、キウイフルーツ	牛乳、キウイフルーツ	かつお・昆布だし、しょうゆ、塩	エネルギー(kcal)		580	
	昼食	和風ラーメン、焼売、大根と昆布の煮物	干し中華めん、鶏肉、にんじん、根深ねぎ、りょくとうもやし、乾燥わかめ、ごま、ぶたひき肉、たまねぎ、しょうが、上白糖、料理酒、じゃがいもでん粉、ごま油、しゅうまいの皮、だいこん、まぐろ缶詰(水煮)、刻み昆布、三温糖、こまつな		タンパク質(g)	29.3	脂質(g)	20
					炭水化物(g)	77.4	鉄分(mg)	2.2
午後おやつ	牛乳、マシュマロ	牛乳、マシュマロ	カルシウム(mg)	262	塩分(g)	2.6		
11/29 (火)	午前おやつ	牛乳、ポーロ	牛乳、ポーロ	ハヤシルウ、マヨネーズ、塩、洋風だし	エネルギー(kcal)		570	
	昼食	ポークハヤシライス、カラフルサラダ、オニオンスープ	精白米、豚もも、たまねぎ、じゃがいも、マッシュルーム、ごま油、脱脂粉乳、きゅうり、トマト、青ピーマン、黄大豆(水煮缶詰)、にんじん、ベーコン、水		タンパク質(g)	19.1	脂質(g)	18.4
					炭水化物(g)	88.8	鉄分(mg)	1.2
午後おやつ	牛乳、りんごのコンポート	牛乳、りんご、上白糖、水、レモン(果汁)	カルシウム(mg)	221	塩分(g)	2.3		
11/30 (水)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	塩、しょうゆ、かつお・昆布だし、麦みそ	エネルギー(kcal)		655	
	昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、小松菜ともやしのツナ和え、なめこ汁	精白米、しろさけ、じゃがいもでん粉、調合油、だいこん、ぶなしめじ、水、みりん、こまつな、ブラックマップもやし、まぐろ缶詰(油漬)、上白糖、なめこ、木綿豆腐、根深ねぎ		タンパク質(g)	35.1	脂質(g)	23.6
					炭水化物(g)	80.6	鉄分(mg)	2.4
午後おやつ	牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、うんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	カルシウム(mg)	359	塩分(g)	2.6		
12/1 (木)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳	しょうゆ、かつおだし、塩、かつお・昆布だし、しょうゆ	エネルギー(kcal)		444	
	昼食	あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	精白米、油揚げ、あさり缶詰(水煮)、にんじん、料理酒、上白糖、調合油、すけとうだら、じゃがいもでん粉、のり、鶏ひき肉、じゃがいも、みりん、さやえんどう、釜焼きふ、えのきたけ、カットわかめ		タンパク質(g)	20.9	脂質(g)	9.6
					炭水化物(g)	72.4	鉄分(mg)	3.6
午後おやつ	お茶、みたらし団子	玉露茶、みたらし団子	カルシウム(mg)	134	塩分(g)	2.6		
12/2 (金)	午前おやつ	牛乳、梨	牛乳、なし	鳥がらだし、しょうゆ、みそ、穀物酢、白コショウ、塩	エネルギー(kcal)		510	
	昼食	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	精白米、ぶたひき肉、なす、たまねぎ、にら、上白糖、じゃがいもでん粉、はるさめ、きゅうり、にんじん、ごま油、いりごま、卵、パセリ、料理酒		タンパク質(g)	20.8	脂質(g)	16.2
					炭水化物(g)	77.9	鉄分(mg)	2
午後おやつ	お茶、バナナヨーグルト	玉露茶、バナナ、ヨーグルト	カルシウム(mg)	264	塩分(g)	1.8		
12/3 (土)	午前おやつ	牛乳、桃	牛乳、もも	しょうゆ、料理酒、穀物酢、かつおだし、みそ	エネルギー(kcal)			
	昼食	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁	七分つき米、豚もも、たまねぎ、にんじん、トマト、みりん、ごま、キャベツ、こまつな、まぐろ缶詰(水煮)、上白糖、ごま油、油揚げ、なす		タンパク質(g)		脂質(g)	
					炭水化物(g)		鉄分(mg)	
午後おやつ	お茶、りんごの包み揚げ	玉露茶、りんご、餃子の皮、上白糖、レモン(果汁)、調合油	カルシウム(mg)		塩分(g)			

週間献立表(食材・栄養入)2/5

献立表（食材・栄養価入り）

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立名	材料名	調味料抜粋	栄養価			
					エネルギー(kcal)			
12/5 (月)	午前おやつ	牛乳、パイナップル	牛乳、パイナップル（缶詰）	しょうゆ、みりん風調味料、塩、固形ブイヨン、黒コショウ	エネルギー(kcal)			447
	昼食	ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリアンスープ	ロールパン、鶏肉、たまねぎ、しょうが、にんにく、ズッキーニ、赤ピーマン、なす、青ピーマン、ウイナーソーセージ、ホールトマト缶詰（食塩無添加）、水、鶏肉、にんじん、スイートコーン、卵、パルメザンチーズ、パン粉、料理酒、ごまつな		タンパク質 (g)	24.1	脂質 (g)	17
					炭水化物 (g)	55.7	鉄分 (mg)	2.2
午後おやつ	お茶、豆乳ココアプリン	玉露茶、調製豆乳、ピュアココア、上白糖、粉寒天	カルシウム (mg)	175	塩分(g)	3.3		
12/6 (火)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	しょうゆ、塩、かつおだし、煮干しだし、みそ	エネルギー(kcal)			525
	昼食	ごはん、豚肉ときのこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	精白米、しょうが汁、料理酒、ぶなしめじ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、ごまつな、調合油、豚ロース、鶏ひき肉、しょうがおろし、とうがん、上白糖、みりん、じゃがいもでん粉、釜焼きふ、木綿豆腐、乾燥わかめ		タンパク質 (g)	21	脂質 (g)	18.5
					炭水化物 (g)	72.7	鉄分 (mg)	2
午後おやつ	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	玉露茶、オレンジ飲料、水、上白糖、粉寒天、うんしゅうみかん	カルシウム (mg)	143	塩分(g)	2.1		
12/7 (水)	午前おやつ	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう	塩、ウスターソース、中濃ソース、黒コショウ、かつお・昆布だし、しょうゆ、かつおだし、みそ	エネルギー(kcal)			420
	昼食	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	蒸し中華めん、豚もも、キャベツ、にんじん、青ピーマン、さくらえび（素干し）、調合油、のり、ごまつな、三温糖、生揚げ、豚肩ロース、なす、えのきたけ		タンパク質 (g)	18.5	脂質 (g)	14.7
					炭水化物 (g)	58.2	鉄分 (mg)	2.3
午後おやつ	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	牛乳、七分つき米、もち米、つぶしあん、きな粉、上白糖	カルシウム (mg)	312	塩分(g)	1.9		
12/8 (木)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	塩、しょうゆ、かつおだし、穀物酢、みそ	エネルギー(kcal)			495
	昼食	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	精白米、木綿豆腐、鶏ひき肉、ひじき、たまねぎ、にんじん、れんこん茎、料理酒、じゃがいもでん粉、ささみ、きゅうり、ブラックマッペもやし、ごま油、いりごま、三温糖、にら、りょくとうもやし、干しえび		タンパク質 (g)	28.4	脂質 (g)	18
					炭水化物 (g)	60.6	鉄分 (mg)	3.1
午後おやつ	チーズ、お茶	ベビーチーズ、玉露茶	カルシウム (mg)	505	塩分(g)	1.5		
12/9 (金)	午前おやつ	牛乳、梨	牛乳、なし	しょうゆ、かつおだし、顆粒中華だし、ベーキングパウダー、塩	エネルギー(kcal)			448
	昼食	ビビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワンタンスープ	精白米、豚もも、しょうが、にんにく、にんじん、りょくとうもやし、さやいんげん、しいたけしいたけ、ごま油、上白糖、料理酒、いりごま、切干しだいこん、さやいんげん、しらす干し、みりん、卵、こねぎ、ワンタンの皮、ぶたひき肉、水		タンパク質 (g)	21.4	脂質 (g)	17.2
					炭水化物 (g)	57.5	鉄分 (mg)	1.4
午後おやつ	牛乳、ごまクラッカー	牛乳、薄力粉、いりごま、上白糖、卵、調合油、水	カルシウム (mg)	280	塩分(g)	1.4		
12/10 (土)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	しょうゆ、昆布だし、かつおだし、みそ	エネルギー(kcal)			
	昼食	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁	精白米、調合油、まがれい、じゃがいもでん粉、みりん、料理酒、にんじん、しらす干し、ごま油、いりごま、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ		タンパク質 (g)		脂質 (g)	
					炭水化物 (g)		鉄分 (mg)	
午後おやつ	お茶、おかかおにぎり	玉露茶、半つき米、かつお節、ごま	カルシウム (mg)		塩分(g)			

週間献立表(食材・栄養入)3/5

献立表(食材・栄養価入り)

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立名	材料名	調味料抜粋	栄養価			
12/12 (月)	午前おやつ	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう	塩、カレー粉、トマトケチャップ、マヨネーズ、黒コショウ、洋風だし	エネルギー(kcal)		492	
	昼食	玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	玄米、精白米、鶏肉、ヨーグルト、にんにく、オリーブオイル、ブロッコリー、にんじん、しらす干し、パルメザンチーズ、たまねぎ、ベーコン、水		タンパク質(g)	23.3	脂質(g)	15
					炭水化物(g)	72.7	鉄分(mg)	1.8
午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖	カルシウム(mg)	230	塩分(g)	1.5		
12/13 (火)	午前おやつ	牛乳、パイナップル	牛乳、パイナップル(缶詰)	ベーキングパウダー、塩、穀物酢、こしょう、固形ブイヨン	エネルギー(kcal)		476	
	昼食	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	強力粉、上白糖、調合油、スイートコーン、ヨーグルト、しろさけ、薄力粉、キャベツ、にんじん、りんご、レモン(果汁)、あさり缶詰(水煮)、料理酒、ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、だいこん、水、牛乳		タンパク質(g)	23	脂質(g)	20.4
					炭水化物(g)	57.7	鉄分(mg)	4
午後おやつ	お茶、ポーロ	玉露茶、ポーロ	カルシウム(mg)	263	塩分(g)	1.2		
12/14 (水)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	しょうゆ、塩、かつおだし、みりん風調味料	エネルギー(kcal)		508	
	昼食	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	そうめん・ひやむぎ、豚もも、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ごま油、調合油、トマト、卵、こねぎ、じゃがいもでん粉		タンパク質(g)	17	脂質(g)	18.5
					炭水化物(g)	73.6	鉄分(mg)	1.3
午後おやつ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい	カルシウム(mg)	136	塩分(g)	4.3		
12/15 (木)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	黒コショウ、塩、マヨネーズ、かつお・昆布だし、みそ	エネルギー(kcal)		464	
	昼食	ごはん、スコップコロケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米、じゃがいも、ぶたひき肉、たまねぎ、ほうれんそう、みりん、調製豆乳、パン粉、調合油、きゅうり、トマト、青ピーマン、黄大豆(水煮缶詰)、オクラ、なす		タンパク質(g)	14.3	脂質(g)	14.5
					炭水化物(g)	77.5	鉄分(mg)	2.6
午後おやつ	お茶、ポテトフライ	玉露茶、じゃがいも、調合油	カルシウム(mg)	145	塩分(g)	1.3		
12/16 (金)	午前おやつ	牛乳、柿	牛乳、甘がき	トマトケチャップ、固形ブイヨン、塩、こしょう、マヨネーズ、穀物酢、黒コショウ	エネルギー(kcal)		468	
	昼食	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	じゃがいも、たまねぎ、調合油、ぶたひき肉、薄力粉、上白糖、とろけるチーズ、レタス、きゅうり、にんじん、スイートコーン、だいこん、パルメザンチーズ、食パン、トマト、キャベツ、ウインナーソーセージ、水		タンパク質(g)	15.6	脂質(g)	22.4
					炭水化物(g)	59	鉄分(mg)	1.3
午後おやつ	牛乳、さつまいも	牛乳、さつまいも	カルシウム(mg)	339	塩分(g)	2.8		
12/17 (土)	午前おやつ	牛乳、桃	牛乳、もも	しょうゆ、かつおだし、塩、みりん風調味料	エネルギー(kcal)			
	昼食	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁	半つき米、かつお節、ごま、めかじき、調合油、じゃがいもでん粉、料理酒、みりん、切干しだいこん、さやいんげん、しらす干し、卵、こねぎ、たまねぎ		タンパク質(g)		脂質(g)	
					炭水化物(g)		鉄分(mg)	
午後おやつ	牛乳、きな粉揚げパン	牛乳、調合油、ロールパン、きな粉、上白糖	カルシウム(mg)		塩分(g)			

献立表(食材・栄養価入り)

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立名	材料名	調味料抜粋	栄養価			
					エネルギー(kcal)			
12/19 (月)	午前おやつ	牛乳、みかん	牛乳、うんしゅうみかん	かつお・昆布だし、しょうゆ、塩、甘酢、ベーキングパウダー	エネルギー(kcal)			496
	昼食	肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬け	干しうどん、豚もも、たまねぎ、にんじん、根深ねぎ、ぶなしめじ、調合油、みりん、ごまつな、切干しだいこん、にんじん、ごま、上白糖、だいこん		タンパク質(g)	18.6	脂質(g)	12.6
					炭水化物(g)	79.6	鉄分(mg)	2.4
午後おやつ	お茶、バナナケーキ	玉露茶、薄力粉、卵、上白糖、調合油、牛乳、バナナ	カルシウム(mg)	242	塩分(g)	3.7		
12/20 (火)	午前おやつ	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう	ぼん酢しょうゆ、塩、穀物酢、しょうゆ、かつお・昆布だし、麦みそ	エネルギー(kcal)			501
	昼食	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	玄米、精白米、まいたけ、有塩バター、豚もも、湯通し塩蔵わかめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、調合油、なめこ、木綿豆腐、根深ねぎ		タンパク質(g)	25.5	脂質(g)	20
					炭水化物(g)	59.1	鉄分(mg)	2
午後おやつ	牛乳、ポーロ	牛乳、ポーロ	カルシウム(mg)	208	塩分(g)	2.1		
12/21 (水)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	しょうゆ、トマトケチャップ、固形ブイヨン、塩、洋風だし	エネルギー(kcal)			533
	昼食	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	ロールパン、鶏肉、調合油、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、水、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、三温糖、調製豆乳、じゃがいもでん粉、スイートワイン、ほうれんそう、スイートコーン、有塩バター、ベーコン		タンパク質(g)	21.3	脂質(g)	23.7
					炭水化物(g)	66.5	鉄分(mg)	1.9
午後おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	カルシウム(mg)	225	塩分(g)	2.8		
12/22 (木)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	かつおだし、しょうゆ、みりん風調味料、みそ	エネルギー(kcal)			531
	昼食	親子丼、青菜の納豆和え、だいこんと油揚げのみそ汁	精白米、鶏肉、たまねぎ、根深ねぎ、卵、焼きのり、ほうれんそう、にんじん、糸引き納豆、水、かたくちいわし、だいこん、油揚げ		タンパク質(g)	27.9	脂質(g)	13.8
					炭水化物(g)	79.2	鉄分(mg)	4.4
午後おやつ	お茶、豆乳ゼリー	玉露茶、水、ゼラチン、豆乳、上白糖、もも	カルシウム(mg)	226	塩分(g)	2.2		
12/23 (金)	午前おやつ	牛乳、キウイ	牛乳、キウイフルーツ	塩、穀物酢、みりん風調味料、かつおだし、顆粒和風だし	エネルギー(kcal)			489
	昼食	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	精白米、もち米、みりん、料理酒、水、いりごま、くり、青ピーマン、ベーコン、調合油、マカロニ・スパゲッティ、きゅうり、にんじん、上白糖、豚バラ、ごま油、しょうが、木綿豆腐、だいこん、根深ねぎ、ごぼう、こんにゃく、三温糖		タンパク質(g)	14.2	脂質(g)	18.9
					炭水化物(g)	71.6	鉄分(mg)	1.6
午後おやつ	牛乳、月見だんご	牛乳、もち米、精白米、いりごま、上白糖	カルシウム(mg)	300	塩分(g)	9.9		
12/24 (土)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	かつおだし、塩、しょうゆ、穀物酢、みそ	エネルギー(kcal)			
	昼食	しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル	中華めん、豚もも、キャベツ、にんじん、ごま油、スイートコーン、乾燥わかめ、根深ねぎ、ささみ、きゅうり、ブラックマッペもやし、いりごま、三温糖、ほうれんそう、りょくとうもやし、ロースハム		タンパク質(g)		脂質(g)	
					炭水化物(g)		鉄分(mg)	
午後おやつ	牛乳、栗きんとん	牛乳、さつまいも、上白糖、くり甘露煮	カルシウム(mg)		塩分(g)			

週間献立表(食材・栄養入)5/5

2022年12月

献立表(食材・栄養価入り)

食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立名	材料名	調味料抜粋	栄養価			
					エネルギー(kcal)			
12/26 (月)	午前おやつ	牛乳、桃	牛乳、もも	しょうゆ、カ レー粉、塩、 かつおだし、 みそ	エネルギー(kcal)			495
	昼食	玄米ごはん、洋風肉じゃ が、きゅうりとたくあんの 和え物、豆腐と油揚げのみ そ汁	玄米、精白米、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、スナップえん どう、豚肩ロース、料理酒、上白糖、水、調合油、きゅうり、た くあん、ごま、絹ごし豆腐、生油揚げ		タンパク質 (g)	15.8	脂質 (g)	14.9
					炭水化物 (g)	81	鉄分 (mg)	2.4
	午後おやつ	お茶、ナッツとドライフ ルーツの塩クッキー	玉露茶、薄力粉、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう		カルシウム (mg)	157	塩分(g)	2.9
12/27 (火)	午前おやつ	牛乳、梨	牛乳、なし	こしょう、洋 風だし、塩	エネルギー(kcal)			508
	昼食	クロワッサン、ジャーマン ポテト、ミニトマト、ベジ タブルスープ	クロワッサン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ベーコン、調 合油、アスパラガス、ミニトマト、キャベツ、水		タンパク質 (g)	14	脂質 (g)	30.2
					炭水化物 (g)	53.8	鉄分 (mg)	1.5
	午後おやつ	牛乳、お麩スナック〜青の り〜	牛乳、釜焼きふ、調合油、のり、有塩バター		カルシウム (mg)	200	塩分(g)	1.3
12/28 (水)	午前おやつ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	トマトケ チャップ、中 濃ソース、 塩、しょう ゆ、かつおだ し、みそ	エネルギー(kcal)			481
	昼食	ごはん、ポークチャップ、 小松菜ともやしのツナ和 え、きのこ汁	精白米、天ぷら粉、たまねぎ、有塩バター、にんにく、調合油、 豚肩ロース、こまつな、ブラックマツペもやし、まぐろ缶詰(油 漬)、上白糖、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ		タンパク質 (g)	19.1	脂質 (g)	16.7
					炭水化物 (g)	69.6	鉄分 (mg)	2.1
	午後おやつ	お茶、りんごのオレンジ煮	玉露茶、りんご、オレンジ飲料、三温糖		カルシウム (mg)	144	塩分(g)	1.5
12/29 (木)	午前おやつ	牛乳、みかん	牛乳、うんしゅうみかん	トマトケ チャップ、 塩、ウスター ソース、穀物 酢、固形ブイ ヨン	エネルギー(kcal)			546
	昼食	ナポリタン、じゃがチーズ 春巻き、キャロットラペ、 白菜としめじの豆乳スープ	マカロニ・スパゲッティ、青ピーマン、にんじん、たまねぎ、ウ インナーソーセージ、調合油、春巻きの皮、じゃがいも、スイ ートコーン、パルメザンチーズ、にんじん、オリーブオイル、上白 糖、干しぶどう、はくさい、ぶなしめじ、ベーコン、水、調製豆 乳、じゃがいもでん粉		タンパク質 (g)	18.5	脂質 (g)	19.7
					炭水化物 (g)	81.4	鉄分 (mg)	2.4
	午後おやつ	お茶、きな粉ドーナツ	玉露茶、調合油、ホットケーキミックス、白玉粉、絹ごし豆腐、 きな粉、スキムミルク、上白糖		カルシウム (mg)	245	塩分(g)	1.9
12/30 (金)	午前おやつ	牛乳、りんご	牛乳、りんご	カレールウ、 しょうゆ、洋 風だし、塩	エネルギー(kcal)			520
	昼食	ポークカレーライス、ブ ロッコリーとしらすの和え 物、キャベツとハムのスー プ	精白米、豚もも、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、調合油、脱 脂粉乳、ブロッコリー、しらす干し、キャベツ、にんじん、水		タンパク質 (g)	19.3	脂質 (g)	13.1
					炭水化物 (g)	90.1	鉄分 (mg)	2.3
	午後おやつ	お茶、磯部ポテト餅	玉露茶、じゃがいも、じゃがいもでん粉、調合油、焼きのり		カルシウム (mg)	183	塩分(g)	2.6
12/31 (土)	午前おやつ	牛乳、梨	牛乳、なし	しょうゆ、穀 物酢、顆粒和 風だし、みそ	エネルギー(kcal)			
	昼食	玄米ごはん、鯖の竜田揚 げ、トマトときゅうりのゴ マ和え、かぶときのこの味 噌汁	玄米、精白米、まさば、しょうが、上白糖、じゃがいもでん粉、 調合油、トマト、きゅうり、焼き竹輪、しそ、ねりごま、かぶ、 ぶなしめじ		タンパク質 (g)		脂質 (g)	
					炭水化物 (g)		鉄分 (mg)	
	午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖		カルシウム (mg)		塩分(g)	

個食週間献立表(食材・栄養入)1/5

2022年12月 山田太郎君 献立表

3-5歳

2023年1月6日発行 食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料名					栄養価		
			黄	赤	緑	その他	削除した食材			代替食材
			カや体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの					
11/28 (月)	午前おやつ	牛乳、キウイフルーツ		牛乳	キウイフルーツ				エネルギー(kcal) 580 タンパク質(g) 29.3	
	昼食	和風ラーメン、焼売、大根と昆布の煮物	干し中華めん、ごま油、じゃがいもでん粉、上白糖、しょうまいの皮、三温糖	鶏肉、ぶたひき肉、まぐろ缶詰(水煮)	にんじん、根深ねぎ、りょくとうもやし、乾燥わかめ、ごま、たまねぎ、しょうが、だいこん、刻み昆布、こまつな	かつお・昆布だし、しょうゆ、塩、料理酒			脂質(g) 20 炭水化物(g) 77.4 鉄分(mg) 2.2 カルシウム(mg) 262	
	午後おやつ	牛乳、マシュマロ		牛乳		マシュマロ			塩分 2.6	
11/29 (火)	午前おやつ	牛乳、ポーロ		牛乳		ポーロ			エネルギー(kcal) 570 タンパク質(g) 19.1	
	昼食	ポークハヤシライス、カラフルサラダ、オニオンスープ	ごま油、精白米、じゃがいも	豚もも、脱脂粉乳、黄大豆(水煮缶詰)、ベーコン	たまねぎ、マッシュルーム、きゅうり、トマト、青ピーマン、にんじん	ハヤシルウ、マヨネーズ、塩、洋風だし、水			脂質(g) 18.4 炭水化物(g) 88.8 鉄分(mg) 1.2 カルシウム(mg) 221	
	午後おやつ	牛乳、りんごのコンポート	上白糖	牛乳	りんご、レモン(果汁)	水			塩分 2.3	
11/30 (水)	午前おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい		牛乳		アンパンマンのソフトせんべい			エネルギー(kcal) 655 タンパク質(g) 35.1	
	昼食	ごはん、鮭のみぞれ煮、小松菜ともやしのツナ和え、なめこ汁	精白米、じゃがいもでん粉、調合油、上白糖	しろさけ、まぐろ缶詰(油漬)、木綿豆腐	だいこん、ぶなしめじ、こまつな、ブラックマッペもやし、なめこ、根深ねぎ	塩、水、しょうゆ、みりん、かつお・昆布だし、麦みそ			脂質(g) 23.6 炭水化物(g) 80.6 鉄分(mg) 2.4 カルシウム(mg) 359	
	午後おやつ	牛乳、フルーツヨーグルト	三温糖	牛乳、ヨーグルト、脱脂粉乳	もも、バナナ、りんご、うんしゅうみかん				塩分 2.6	
12/1 (木)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳					エネルギー(kcal) 437 タンパク質(g) 19.5	
	昼食	あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁	精白米、上白糖、調合油、じゃがいもでん粉、じゃがいも、釜焼きふ	油揚げ、すけとうだら、鶏ひき肉	にんじん、のり、さやえんどう、えのきたけ、カットわかめ	しょうゆ、料理酒、かつおだし、塩、みりん、かつお・昆布だし、しょうゆ			脂質(g) 9.4 炭水化物(g) 72.3 鉄分(mg) 1.5 カルシウム(mg) 126	
	午後おやつ	お茶、みたらし団子				玉露茶、みたらし団子			塩分 2.5	
12/2 (金)	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし				エネルギー(kcal) 510 タンパク質(g) 20.8	
	昼食	ごはん、麻婆茄子、春雨サラダ、卵スープ	精白米、上白糖、じゃがいもでん粉、ごま油、はるさめ	ぶたひき肉、卵	なす、たまねぎ、にら、いりごま、きゅうり、にんじん、パセリ	鳥がらだし、しょうゆ、みそ、穀物酢、料理酒、白コショウ、塩			脂質(g) 16.2 炭水化物(g) 77.9 鉄分(mg) 2 カルシウム(mg) 264	
	午後おやつ	お茶、バナナヨーグルト		ヨーグルト	バナナ	玉露茶			塩分 1.8	
12/3 (土)	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも				エネルギー(kcal) 470 タンパク質(g) 23.3	
	昼食	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁	七分つき米、上白糖、ごま油	豚もも、まぐろ缶詰(水煮)、油揚げ	たまねぎ、にんじん、トマト、ごま、キャベツ、こまつな、なす	しょうゆ、みりん、料理酒、穀物酢、かつおだし、みそ			脂質(g) 9.8 炭水化物(g) 75.4 鉄分(mg) 2.5 カルシウム(mg) 176	
	午後おやつ	お茶、りんごの包み揚げ	餃子の皮、上白糖、調合油		りんご、レモン(果汁)	玉露茶			塩分 1.2	

個食週間献立表(食材・栄養入)2/5

2022年12月 山田太郎君 献立表

3-5歳

2023年1月6日発行 食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料名					栄養価	
			黄	赤	緑	その他	削除した食材		代替食材
			カヤ体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの				
12/5 (月)	午前おやつ	牛乳、パイン缶		牛乳	パインアップル(缶詰)				エネルギー(kcal) 447
	昼食	ロールパン、ローストチキン、ラタトゥイユ、イタリアンスープ	ロールパン、スイートコーン、パン粉	鶏肉、ウインナーソーセージ、鶏肉、卵、パルメザンチーズ	にんにく、たまねぎ、しょうが、ズッキーニ、赤ピーマン、なす、青ピーマン、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、にんじん、こ	しょうゆ、みりん風調味料、塩、固形ブイヨン、水、黒コショウ、料理酒			タンパク質(g) 24.1 脂質(g) 17 炭水化物(g) 55.7 鉄分(mg) 2.2 カルシウム(mg) 175
	午後おやつ	お茶、豆乳ココアプリン	上白糖	調製豆乳	粉寒天	玉露茶、ピュアココア			塩分 3.3
12/6 (火)	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ				エネルギー(kcal) 525
	昼食	ごはん、豚肉ときのこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	精白米、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉、釜焼きふ	豚ロース、鶏ひき肉、木綿豆腐	しょうが汁、ぶなしめじ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、こまつな、しょうがおろし、とうがん、乾燥わかめ	しょうゆ、料理酒、塩、かつおだし、みりん、煮干しだし、みそ			タンパク質(g) 21 脂質(g) 18.5 炭水化物(g) 72.7 鉄分(mg) 2 カルシウム(mg) 143
	午後おやつ	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	上白糖		うんしゅうみかん、オレンジ飲料、粉寒天	玉露茶、水			塩分 2.1
12/7 (水)	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう				エネルギー(kcal) 420
	昼食	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮浸し、なすと豚肉の味噌汁	蒸し中華めん、調合油、三温糖	豚もも、さくらえび(素干し)、生揚げ、豚肩ロース	青ピーマン、にんじん、キャベツ、のり、こまつな、なす、えのきたけ	中濃ソース、ウスターソース、塩、黒コショウ、かつお・昆布だし、しょう			タンパク質(g) 18.5 脂質(g) 14.7 炭水化物(g) 58.2 鉄分(mg) 2.3 カルシウム(mg) 312
	午後おやつ	牛乳、あんこ入りきなこおはぎ	七分つき米、もち米、上白糖	牛乳、つぶしあん、きな粉					塩分 1.9
12/8 (木)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご				エネルギー(kcal) 495
	昼食	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	精白米、じゃがいもでん粉、ごま油、三温糖	木綿豆腐、鶏ひき肉、ささみ、干しえび	ひじき、たまねぎ、にんじん、れんこん茎、いりごま、きゅうり、ブラックマッペもやし、にら、りょくともやし	塩、しょうゆ、料理酒、かつおだし、穀物酢、みそ			タンパク質(g) 28.4 脂質(g) 18 炭水化物(g) 60.6 鉄分(mg) 3.1 カルシウム(mg) 505
	午後おやつ	チーズ、お茶		ベビーチーズ		玉露茶			塩分 1.5
12/9 (金)	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし				エネルギー(kcal) 448
	昼食	ビビンバ風ご飯、切干大根入り卵焼き、ワンタンスープ	精白米、ごま油、上白糖、ワンタンの皮	豚もも、しらす干し、卵、ぶたひき肉	しょうが、にんにく、にんじん、りょくともやし、さやいんげん、しいたけしいたけ、いりごま、切干しだいこん、さやいんげ	料理酒、しょうゆ、かつおだし、みりん、水、顆粒中華だし			タンパク質(g) 21.4 脂質(g) 17.2 炭水化物(g) 57.5 鉄分(mg) 1.4 カルシウム(mg) 280
	午後おやつ	牛乳、ごまクラッカー	薄力粉、上白糖、調合油	牛乳、卵	いりごま	ベーキングパウダー、塩、水			塩分 1.4
12/10 (土)	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ				エネルギー(kcal) 425
	昼食	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁	精白米、調合油、じゃがいもでん粉、ごま油	まがれい、しらす干し	にんじん、いりごま、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ	みりん、しょうゆ、料理酒、昆布だし、かつおだし、みそ			タンパク質(g) 21 脂質(g) 6.9 炭水化物(g) 72.3 鉄分(mg) 1.9 カルシウム(mg) 160
	午後おやつ	お茶、おかかおにぎり	半つき米	かつお節	ごま	玉露茶、しょうゆ			塩分 2

個食週間献立表(食材・栄養入)3/5

2022年12月 山田太郎君 献立表

3-5歳

2023年1月6日発行 食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料名					栄養価		
			黄	赤	緑	その他	削除した食材			代替食材
			カや体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの					
12/12 (月)	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう				エネルギー(kcal) 492	
	昼食	玄米ごはん、タンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	玄米、精白米、オリーブオイル	鶏肉、ヨーグルト、しらす干し、パルメザンチーズ、ベーコン	にんにく、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ	トマトケチャップ、塩、カレー粉、マヨネーズ、黒コショウ、洋風だ			タンパク質(g) 23.3 脂質(g) 15 炭水化物(g) 72.7 鉄分(mg) 1.8 カルシウム(mg) 230	
	午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	マカロニ・スパゲッティ、上白糖	牛乳、きな粉					塩分 1.5	
12/13 (火)	午前おやつ	牛乳、パイン缶		牛乳	パインアップル(缶詰)				エネルギー(kcal) 476	
	昼食	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	強力粉、上白糖、調合油、スイートコーン、薄力粉、じゃがいも	ヨーグルト、しろさけ、あさり缶詰(水煮)、ベーコン、牛乳	キャベツ、にんじん、りんご、レモン(果汁)、たまねぎ、だいこん	ベーキングパウダー、塩、穀物酢、こしょう、料理酒、水、固形ブイヨン			タンパク質(g) 23 脂質(g) 20.4 炭水化物(g) 57.7 鉄分(mg) 4 カルシウム(mg) 263	
	午後おやつ	お茶、ポーロ				玉露茶、ポーロ			塩分 1.2	
12/14 (水)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご				エネルギー(kcal) 508	
	昼食	そうめんチャンプルー、トマト、かき玉汁	そうめん・ひやむぎ、ごま油、調合油、じゃがいもでん粉	豚もも、卵	たまねぎ、キャベツ、にんじん、トマト、こねぎ	しょうゆ、塩、かつおだし、みりん風調味料			タンパク質(g) 17 脂質(g) 18.5 炭水化物(g) 73.6 鉄分(mg) 1.3 カルシウム(mg) 136	
	午後おやつ	お茶、アンパンマンのソフトせんべい				玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい			塩分 4.3	
12/15 (木)	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ				エネルギー(kcal) 464	
	昼食	ごはん、スコップコロツケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米、じゃがいも、パン粉、調合油	ぶたひき肉、調製豆乳、黄大豆(水煮缶詰)	たまねぎ、ほうれんそう、きゅうり、トマト、青ピーマン、オクラ、なす	黒コショウ、みりん、塩、マヨネーズ、かつお・昆布だし、みそ			タンパク質(g) 14.3 脂質(g) 14.5 炭水化物(g) 77.5 鉄分(mg) 2.6 カルシウム(mg) 145	
	午後おやつ	お茶、ポテトフライ	じゃがいも、調合油			玉露茶、塩			塩分 1.3	
12/16 (金)	午前おやつ	牛乳、柿		牛乳	甘がき				エネルギー(kcal) 468	
	昼食	ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	じゃがいも、調合油、薄力粉、上白糖、スイートコーン、食パン	ぶたひき肉、とろけるチーズ、パルメザンチーズ、ウインナーソーセージ	たまねぎ、レタス、きゅうり、にんじん、だいこん、トマト、キャベツ	トマトケチャップ、固形ブイヨン、塩、こしょう、マヨネーズ、穀物酢、			タンパク質(g) 15.6 脂質(g) 22.4 炭水化物(g) 59 鉄分(mg) 1.3 カルシウム(mg) 339	
	午後おやつ	牛乳、さつまいも	さつまいも	牛乳					塩分 2.8	
12/17 (土)	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも				エネルギー(kcal) 512	
	昼食	おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁	半つき米、調合油、じゃがいもでん粉	かつお節、めかじき、しらす干し、卵	ごま、切干しだいこん、さやいんげん、こねぎ、たまねぎ	しょうゆ、料理酒、みりん、かつおだし、塩、みりん風調味料			タンパク質(g) 30 脂質(g) 23.3 炭水化物(g) 50.4 鉄分(mg) 2.2 カルシウム(mg) 273	
	午後おやつ	牛乳、きな粉揚げパン	調合油、ロールパン、上白糖	牛乳、きな粉					塩分 2.5	

個食週間献立表(食材・栄養入)4/5

2022年12月 山田太郎君 献立表

3-5歳

2023年1月6日発行 食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料名					栄養価		
			黄	赤	緑	その他	削除した食材			代替食材
			カや体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの					
12/19 (月)	午前おやつ	牛乳、みかん		牛乳	うんしゅうみかん				エネルギー(kcal) 496 タンパク質(g) 18.6	
	昼食	小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬け、肉うどん	上白糖、干しうどん、調合油	豚もも	ごまつな、切干しだいごん、にんじん、ごま、だいごん、根深ねぎ、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ	しょうゆ、塩、みりん、甘酢、かつお・昆布だし			脂質(g) 12.6 炭水化物(g) 79.6 鉄分(mg) 2.4 カルシウム(mg) 242	
	午後おやつ	お茶、バナナケーキ	調合油、薄力粉、上白糖	卵、牛乳	バナナ	玉露茶、ヘーキングパウダー			塩分 3.7	
12/20 (火)	午前おやつ	牛乳、ぶどう		牛乳	ぶどう				エネルギー(kcal) 501 タンパク質(g) 25.5	
	昼食	玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	玄米、精白米、有塩バター、調合油	豚もも、ロースハム、木綿豆腐	まいたけ、湯通し塩蔵わかめ、きゅうり、にんじん、なめこ、根深ねぎ	ぼん酢しょうゆ、塩、穀物酢、しょうゆ、かつお・昆布だし、麦みそ			脂質(g) 20 炭水化物(g) 59.1 鉄分(mg) 2 カルシウム(mg) 208	
	午後おやつ	牛乳、ポーロ		牛乳		ポーロ			塩分 2.1	
12/21 (水)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご				エネルギー(kcal) 533 タンパク質(g) 21.3	
	昼食	ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	ロールパン、調合油、じゃがいも、三温糖、じゃがいもでん粉、スイートコーン、有塩バター	鶏肉、調製豆乳、ベーコン	たまねぎ、にんじん、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、ほうれんそう	水、しょうゆ、トマトケチャップ、固形ブイヨン、スイートワイン、塩、洋風アンパンマン			脂質(g) 23.7 炭水化物(g) 66.5 鉄分(mg) 1.9 カルシウム(mg) 225	
	午後おやつ	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい		牛乳		アンパンマンのソフトせんべい			塩分 2.8	
12/22 (木)	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ				エネルギー(kcal) 531 タンパク質(g) 27.9	
	昼食	親子丼、青菜の納豆和え、だいごんと油揚げのみそ汁	精白米	鶏肉、卵、糸引き納豆、かたくちいわし、油揚げ	焼きのり、たまねぎ、根深ねぎ、ほうれんそう、にんじん、だいごん	みりん風調味料、かつおだし、しょうゆ、水、みそ			脂質(g) 13.8 炭水化物(g) 79.2 鉄分(mg) 4.4 カルシウム(mg) 226	
	午後おやつ	お茶、豆乳ゼリー	上白糖	ゼラチン、豆乳	もも	玉露茶、水			塩分 2.2	
12/23 (金)	午前おやつ	牛乳、キウイ		牛乳	キウイフルーツ				エネルギー(kcal) 489 タンパク質(g) 14.2	
	昼食	栗ごはん、ピーマンとベーコンのソテー、マカロニサラダ、豚汁	精白米、もち米、調合油、上白糖、マカロニ・スパゲッティ、三温糖、こんにゃく、ごま油	ベーコン、豚バラ、木綿豆腐	いりごま、くり、青ピーマン、きゅうり、にんじん、しょうが、根深ねぎ、ごぼう、だいごん	塩、みりん、料理酒、水、穀物酢、顆粒和風だし、みりん風調味料、かつおだ			脂質(g) 18.9 炭水化物(g) 71.6 鉄分(mg) 1.6 カルシウム(mg) 300	
	午後おやつ	牛乳、月見だんご	もち米、精白米、上白糖	牛乳	いりごま	塩			塩分 9.9	
12/24 (土)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご				エネルギー(kcal) 455 タンパク質(g) 21.4	
	昼食	棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル、しょうゆラーメン	ごま油、三温糖、中華めん、スイートコーン	ささみ、ロースハム、豚もも	いりごま、きゅうり、ブラックマッペもやし、ほうれんそう、りよくともやし、にんじん、キャベツ、乾燥わかめ、根深ねぎ	穀物酢、みそ、塩、かつおだし、しょうゆ			脂質(g) 13.4 炭水化物(g) 70.8 鉄分(mg) 1.7 カルシウム(mg) 243	
	午後おやつ	牛乳、栗きんとん	さつまいも、上白糖	牛乳	くり甘露煮				塩分 2	

個食週間献立表(食材・栄養入)5/5

2022年12月 山田太郎君 献立表

3-5歳

2023年1月6日発行 食らぼキッズ保育園

日付	時間帯	献立	材料名					栄養価		
			黄	赤	緑	その他	削除した食材			代替食材
			カや体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの					
12/26 (月)	午前おやつ	牛乳、桃		牛乳	もも				エネルギー(kcal) 495 タンパク質(g) 15.8	
	昼食	玄米ごはん、洋風肉じゃが、きゅうりとたくあんの和え物、豆腐と油揚げのみそ汁	玄米、精白米、じゃがいも、上白糖、調合油	豚肩ロース、絹ごし豆腐、生油揚げ	たまねぎ、にんじん、スナップえんどう、きゅうり、たくあん、ごま	料理酒、しょうゆ、カレー粉、水、塩、かつおだし、みそ			脂質(g) 14.9 炭水化物(g) 81 鉄分(mg) 2.4 カルシウム(mg) 157	
	午後おやつ	お茶、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	薄力粉、調合油		くるみ(いり)、干しぶどう	玉露茶、塩、水			塩分 2.9	
12/27 (火)	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし				エネルギー(kcal) 508 タンパク質(g) 14	
	昼食	クロワッサン、ジャーマンポテト、ミニトマト、ベジタブルスープ	クロワッサン、じゃがいも、調合油	ベーコン	たまねぎ、にんじん、アスパラガス、ミニトマト、キャベツ	こしょう、洋風だし、水			脂質(g) 30.2 炭水化物(g) 53.8 鉄分(mg) 1.5 カルシウム(mg) 200	
	午後おやつ	牛乳、お麩スナック~青のり~	釜焼きふ、調合油、有塩バター	牛乳	のり	塩			塩分 1.3	
12/28 (水)	午前おやつ	牛乳、バナナ		牛乳	バナナ				エネルギー(kcal) 481 タンパク質(g) 19.1	
	昼食	ごはん、ポークチャップ、小松菜ともやしのツナ和え、きのこ汁	精白米、天ぷら粉、有塩バター、調合油、上白糖	豚肩ロース、まぐろ缶詰(油漬)	たまねぎ、にんにく、こまつな、ブラックマッペもやし、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ	トマトケチャップ、中濃ソース、塩、しょうゆ、かつおだし、みそ			脂質(g) 16.7 炭水化物(g) 69.6 鉄分(mg) 2.1 カルシウム(mg) 144	
	午後おやつ	お茶、りんごのオレンジ煮	三温糖		りんご、オレンジ飲料	玉露茶			塩分 1.5	
12/29 (木)	午前おやつ	牛乳、みかん		牛乳	うんしゅうみかん				エネルギー(kcal) 546 タンパク質(g) 18.5	
	昼食	ナポリタン、じゃがチーズ春巻き、キャロットラペ、白菜としめじの豆乳スープ	マカロニ・スパゲッティ、調合油、春巻きの皮、じゃがいも、スイートコーン、オリーブオイル、上白糖、じゃがいもでん粉調合油、ホットケーキミックス、白玉粉、上白糖	ウインナーソーセージ、パルメザンチーズ、ベーコン、調製豆乳	たまねぎ、青ピーマン、にんじん、にんじん、干しぶどう、はくさい、ぶなしめじ	ウスターソース、トマトケチャップ、塩、穀物酢、水、固形ブイヨン			脂質(g) 19.7 炭水化物(g) 81.4 鉄分(mg) 2.4 カルシウム(mg) 245	
	午後おやつ	きな粉ドーナツ、お茶		絹ごし豆腐、きな粉、スキムミルク		玉露茶			塩分 1.9	
12/30 (金)	午前おやつ	牛乳、りんご		牛乳	りんご				エネルギー(kcal) 520 タンパク質(g) 19.3	
	昼食	ポークカレーライス、ブロッコリーとしらすの和え物、キャベツとハムのスープ	調合油、精白米、じゃがいも	豚もも、脱脂粉乳、しらす干し	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん	カレールウ、しょうゆ、洋風だし、水、塩			脂質(g) 13.1 炭水化物(g) 90.1 鉄分(mg) 2.3 カルシウム(mg) 183	
	午後おやつ	お茶、磯部ポテト餅	調合油、じゃがいも、じゃがいもでん粉		焼きのり	玉露茶、しょうゆ、塩			塩分 2.6	
12/31 (土)	午前おやつ	牛乳、梨		牛乳	なし				エネルギー(kcal) 539 タンパク質(g) 22.9	
	昼食	玄米ごはん、鯖の竜田揚げ、トマトときゅうりのゴマ和え、かぶときのこの味噌汁	玄米、精白米、調合油、上白糖、じゃがいもでん粉	まさば、焼き竹輪	しょうが、トマト、きゅうり、しそ、ねりごま、かぶ、ぶなしめじ	しょうゆ、穀物酢、顆粒和風だし、みそ			脂質(g) 18.2 炭水化物(g) 78.7 鉄分(mg) 2.1 カルシウム(mg) 192	
	午後おやつ	牛乳、マカロニきな粉	マカロニ・スパゲッティ、上白糖	牛乳、きな粉					塩分 1.8	

離乳食週間献立表(食材・栄養入)1/5

2022年12月 離乳食献立表

日付	時間帯	ゴックン期	モグモグ期	カミカミ期	パクパク期				
11/28 (月)	午前 おやつ								
	昼食								
	午後 おやつ								
11/29 (火)	午前 おやつ								
	昼食								
	午後 おやつ								
11/30 (水)	午前 おやつ								
	昼食								
	午後 おやつ								
12/1 (木)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、りんご				
	昼食	さつまいもミルクペースト(5-6ヶ月)、とろとろ豆腐の野菜あんかけ(5-6ヶ月)、10倍がゆ(5-6ヶ月)	さつまいも、調製豆乳、木綿豆腐、だいごん、にんじん、じゃがいもでん粉、精白米、水	7倍がゆ(7-8ヶ月)、さつまいもとりんごのミルク煮(7-8)、バナナ入りきんとん(7-8ヶ月)	精白米、水、さつまいも、りんご、調製豆乳、さつまいも、バナナ	3種の野菜盛り(9-11ヶ月)、あんかけ豆腐ハンバーグ(9-11ヶ月)、三色がゆ(9-11ヶ月)	プロッコリー、にんじん、じゃがいも、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、塩、しょうゆ、みりん、上白糖、じゃがいもでん粉、パン粉、調合油、鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、スイートコーン、ほうれんそう、精白米(5分かゆ)	バターロール、コーンシチュー、プロッコリーとミニトマトのサラダ	ロールパン、調製豆乳、洋風だし、鶏肉、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、米粉、水、プロッコリー、ミニトマト、ごま、たまねぎ、スイートコーン、マヨネーズ
	午後 おやつ	ミルク	牛乳	牛乳、クリームチーズサンド	牛乳、クリームチーズサンド	牛乳、食パン、クリームチーズ、ブルーベリージャム	牛乳、食パン、クリームチーズ、ブルーベリージャム	麦茶、りんごの包み揚げ	麦茶、りんご、餃子の皮、上白糖、レモン(果汁)、調合油
12/2 (金)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、梨	牛乳、なし	牛乳、梨	牛乳、なし	牛乳、梨	牛乳、なし	牛乳、なし
	昼食	野菜とうどんのつぶし煮(5-6ヶ月)、じゃがいもペースト(5-6ヶ月)、白身魚のトロトロ煮(5-6ヶ月)	干しうどん、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、じゃがいも、昆布だし、水、しょうゆ、じゃがいもでん粉、すけとうだら	ココロ野菜(7-8ヶ月)、青菜がゆ(7-8ヶ月)、カレーのみそ煮(7-8ヶ月)	じゃがいも、トマト、塩、ほうれんそう、精白米(おもち)、かつおだし、まがれい、みそ、ほうれんそう、にんじん	かぼちゃのシチュー(9-11ヶ月)、モロヘイヤの蒸しパン(9-11ヶ月)、大根のぼろ煮(9-11ヶ月)	調合油、鶏肉、西洋かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、薄力粉、スイートコーン、水、牛乳、有塩バター、プロッコリー、モロヘイヤ、スイートコーン、プレミックス粉、牛乳、だいごん、かつお・昆布だし、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、鶏ひき肉	ごはん、サンマのかば焼き風、ほうれん草と人参の白和え、ニラ玉スープ	精白米、さんま、しょうゆ、三温糖、みりん、昆布だし、じゃがいもでん粉、ほうれんそう、にんじん、木綿豆腐、いりごま、上白糖、みそ、にら、えきたけ、にんじん、たまねぎ、卵、しょうゆ、料理酒、塩、じゃがいもでん粉、顆粒中華だし
	午後 おやつ	ミルク	牛乳	牛乳、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	牛乳、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	牛乳、グレープフルーツゼリー	牛乳、グレープフルーツ飲料、水、寒天、上白糖
12/3 (土)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	昼食	かぼちゃとにんじんのペースト(5-6ヶ月)、トマトうどんのくたくた煮(5-6ヶ月)、豆腐のくず煮(5-6ヶ月)	西洋かぼちゃ、にんじん、じゃがいもでん粉、水、干しうどん、トマト、たまねぎ、にんじん、だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水	豆腐の野菜あんかけ(7-8ヶ月)、7倍がゆ(7-8ヶ月)、大根のつぶし煮(7-8ヶ月)	木綿豆腐、かつお節、だいごん、にんじん、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、精白米、水、絹ごし豆腐、だいごん、鶏ひき肉、じゃがいもでん粉、しょうゆ、水	チキンナゲット(9-11ヶ月)、トマトチーズトースト(9-11ヶ月)、さつまいもとりんごのミルク煮(9-11)	鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネーズ、薄力粉、塩、調合油、食パン、トマト、パルメザンチーズ、さつまいも、りんご、有塩バター、調製豆乳	ごはん、鶏肉のトマト煮、大根とハムのサラダ、なめこ汁	精白米、鶏肉、調合油、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、水、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、三温糖、しょうゆ、調製豆乳、じゃがいもでん粉、トマトケチャップ、固形ブイヨン、スイートワイン、だいごん、ローズハム、にんじん、きゅうり、マヨネーズ、塩、白
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、にんじん寒天ゼリー	牛乳、にんじん、粉寒天、オレンジ飲料、水	牛乳、にんじん寒天ゼリー	牛乳、にんじん、粉寒天、オレンジ飲料、水	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい

離乳食週間献立表(食材・栄養入)2/5

日付	時間帯	ゴックン期	モグモグ期	カミカミ期	パクパク期			
12/5 (月)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、バナナ		
	昼食	青菜がゆ(5-6か月)、鯛ペースト(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	精白米(おもゆ)、ほうれんそう、まだい、水、バナナ、水	7倍がゆ(7-8か月)、豆腐の野菜あんかけ(7-8か月)、鶏とかぼちゃのスープ(7-8か月)	精白米、水、木綿豆腐、かつお節、だいごん、にんじん、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、鶏肉、西洋かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、プロッコリー	鶏ひき肉、木綿豆腐、じゃがいもでん粉、にんじん、ひじき、さやいんげん、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、かつおだし、薄力粉、きな粉、ベーキングパウダー、牛乳、たまねぎ、にんじん、木綿豆腐、昆布だし、ほうれんそう	きのごカレー、サニーレタスとりごのサラダ	
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、バナナヨーグルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	牛乳、バナナヨーグルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	お茶、ポーロ	
12/6 (火)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、柿		
	昼食	野菜とうどんのつぶし煮(5-6か月)、豆腐のくず煮(5-6か月)、とろへりカリフラワー(5-6か月)	干しうどん、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水、カリフラワー、にんじん、かつおだし、じゃがいもでん粉	人参スープ(7-8か月)、肉団子のつぶし煮(7-8か月)、オートミール粥(7-8か月)	にんじん、乳児用液体ミルク、かつおだし、鶏ひき肉、木綿豆腐、じゃがいもでん粉、にんじん、さやいんげん、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、オートミール、水	カレイのみそ煮(9-11か月)、大根のぼろ煮(9-11か月)、青菜とひじきのおひたし(9-11か月)	かつおだし、まがれい、みそ、ほうれんそう、にんじん、だいごん、かつお・昆布だし、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、鶏ひき肉、ごまつな、にんじん、ひじき、かつお節、しょうゆ	ミートソーススパゲティ、コーンサラダ、豆乳スープ
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖、塩	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖、塩	麦茶、磯部ポト餅	
12/7 (水)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース		
	昼食	10倍がゆ(5-6か月)、かぼちゃとにんじんのペースト(5-6か月)、玉ねぎペースト(5-6か月)	精白米、水、西洋かぼちゃ、にんじん、じゃがいもでん粉、たまねぎ	野菜としらすの洋風がゆ(7-8か月)、にんじんと豆腐の白あえ(7-8か月)、ほうれん草と麩のくたくた煮(7-8か月)	しらす干し、じゃがいもでん粉、パルメザンチーズ、プロッコリー、青ピーマン、半つき米(おもゆ)、絹ごし豆腐、にんじん、かつおだし、ほうれんそう、生ふ	さつまいも、上白糖、みりん、しょうゆ、黄大豆(水煮缶詰)、豚肩ロース、西洋かぼちゃ、にんじん、上白糖、しょうゆ、かつお・昆布だし、かつお・昆布だし、干しうどん、ぎんざげ、キャベツ、たまねぎ、上白糖、みそ、ほうれんそう	ごはん、じゃがチーズ春巻き、切干大根のサラダ、わかめスープ	
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	お茶、1才からのかつばえびせん	
12/8 (木)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー		
	昼食	キャベツしらすがゆ(5-6か月)、カレイの野菜あんかけ(5-6か月)、さつまいもペースト(5-6か月)	精白米(おもゆ)、キャベツ、しらす干し、まがれい、じゃがいもでん粉、ほうれんそう、にんじん、かつおだし、さつまいも、かつおだし	3種の野菜盛り(7-8か月)、さつまいもとりんごのミルク煮(7-8)、野菜としらすの洋風がゆ(7-8か月)	にんじん、じゃがいも、じゃがいもでん粉、水、プロッコリー、かつおだし、さつまいも、りんご、調製豆乳、しらす干し、じゃがいもでん粉、パルメザンチーズ、プロッコリー、青ピーマン、半つき米(おもゆ)	チキンナゲツ(9-11か月)、トマトうどん(9-11か月)、3種の野菜盛り(9-11か月)	鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネーズ、薄力粉、塩、調合油、かつおだし、干しうどん、トマト、たまねぎ、りよくとうもろや、鶏肉、にんじん、プロッコリー、にんじん、じゃがいも	枝豆ごはん、水餃子、もやしナムル、中華スープ
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、うんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、うんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	麦茶、豆腐ドーナツ	
12/9 (金)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、コーンフレーク		
	昼食	10倍がゆ(5-6か月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)、バナナペースト(5-6か月)	精白米、水、絹ごし豆腐、きゅうり、バナナ、水	コーンサラダ(12-18か月)、ツナとレタスの混ぜごはん(12-18)、モロヘイヤオムレツ(12-18か月)	蒸しじゃがいも、スイートコーン、きゅうり、ミニトマト、まぐろ缶詰(油漬)、レタス、スイートコーン、有塩バター、精白米、しょうゆ、モロヘイヤ、卵、昆布だし	三色がゆ(9-11か月)、あんかけ豆腐ハンバーグ(9-11か月)、モロヘイヤとマカロニのサラダ(9-11)	鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、スイートコーン、ほうれんそう、精白米(五分がゆ)、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、塩、しょうゆ、みりん、上白糖、じゃがいもでん粉、パン粉、調合油、マカロニ・スパゲッティ、モロヘイヤ、キャベツ、にんじん	肉うどん、トマトときゅうりの酢みそあえ
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、シュガースティックパイ	牛乳、パイ生地、水、グラニュー糖	牛乳、シュガースティックパイ	牛乳、パイ生地、水、グラニュー糖	麦茶、豆腐ドーナツ	
12/10 (土)	午前 おやつ	ミルク	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、チーズかまぼこ		
	昼食	豆腐のくず煮(5-6か月)、青菜がゆ(5-6か月)、小松菜とにんじんのペースト(5-6か月)	だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水、精白米(おもゆ)、ほうれんそう、ごまつな、にんじん	3種の野菜盛り(7-8か月)、7倍がゆ(7-8か月)、モロヘイヤと鶏肉のとろみスープ(7-8)	にんじん、じゃがいも、じゃがいもでん粉、水、プロッコリー、かつおだし、精白米、水、モロヘイヤ、オクラ、昆布だし、卵黄、鶏ひき肉	ブロック入りシチュー(9-11か月)、モロヘイヤのおやき(9-11か月)、野菜入りオムレツ(9-11か月)	さつまいも、にんじん、たまねぎ、プロッコリー、牛乳、じゃがいもでん粉、モロヘイヤ、たまねぎ、薄力粉、卵、調合油、卵、水、調製豆乳、ほうれんそう、にんじん、かつお節	あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁
	午後 おやつ	ミルク	牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、パインアップル(缶詰)、うんしゅうみかん、上白糖、水	牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、パインアップル(缶詰)、うんしゅうみかん、上白糖、水	お茶、みたらし団子	

離乳食週間献立表(食材・栄養入)3/5

日付	時間帯	ゴックン期		モグモグ期		カミカミ期		パクパク期	
12/12 (月)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、桃	牛乳、もち
	昼食	バナナペースト(5-6ヵ月)、青菜がゆ(5-6ヵ月)、鯛ペースト(5-6ヵ月)	バナナ、水、精白米(おもゆ)、ほうれんそう、まだい、水	オートミール粥(7-8ヵ月)、肉団子のつぶし煮(7-8ヵ月)、ほうれん草と麩のたくた煮(7-8ヵ月)	オートミール、水、かつおだし、鶏ひき肉、木綿豆腐、じゃがいもでん粉、にんじん、さいいんげん、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、かつおだし、ほうれんそう、生ふ	三色がゆ(9-11ヵ月)、3種の野菜盛り(9-11ヵ月)、あんかけ豆腐ハンバーグ(9-11ヵ月)	鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、スイートコーン、ほうれんそう、精白米(五分かゆ)、ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、塩、しょうゆ、みりん、上白糖、じゃがいもでん粉、パン粉、調合油	テリヤキポーク丼、ツナサラダ、なすのみそ汁	豚もも、たまねぎ、にんじん、トマト、しょうゆ、みりん、料理酒、ごま、精白米、にんじん、キャベツ、ごまつな、まぐろ缶詰(水煮)、しょうゆ、上白糖、穀物酢、ごま油、かつおだし、油揚げ、なす、たまねぎ、みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、バナナヨーグルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	牛乳、クリームチーズサンド	牛乳、食パン、クリームチーズ、ブルーベリージャム	お茶、りんごの包み揚げ	玉露茶、りんご、餃子の皮、上白糖、レモン(果汁)、調合油
12/13 (火)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、梨	牛乳、なし	牛乳、梨	牛乳、なし
	昼食	豆腐のくず煮(5-6ヵ月)、とろ〜りカリフラワー(5-6ヵ月)、野菜とらうどんのつぶし煮(5-6ヵ月)	だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水、カリフラワー、にんじん、かつおだし、じゃがいもでん粉、干しうどん、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう	青菜がゆ(7-8ヵ月)、人参スープ(7-8ヵ月)、大根のつぶし煮(7-8ヵ月)	ほうれんそう、精白米(おもゆ)、にんじん、乳児用液体ミルク、絹ごし豆腐、だいごん、鶏ひき肉、じゃがいもでん粉、しょうゆ、水	モロヘイヤの蒸しパン(9-11ヵ月)、大根のそぼろ煮(9-11ヵ月)、かぼちゃのシチュー(9-11ヵ月)	モロヘイヤ、スイートコーン、プレミックス粉、牛乳、だいごん、かつお・昆布だし、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、鶏ひき肉、調合油、鶏肉、西洋がぼちゃ、にんじん、たまねぎ、薄力粉、スイートコーン、水、牛乳、有塩バター、ブロッコリー	ごはん、白身魚の若草焼き、きんぴらごぼう、にらともやしのみそ汁	精白米、すけとうだら、マヨネーズ、ほうれんそう、みそ、ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、上白糖、いりごま、かつおだし、にら、りょくどうもやし、木綿豆腐、みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スバゲッティ、きな粉、上白糖、塩	牛乳、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	牛乳、カステラ	牛乳、卵、上白糖、薄力粉、メープルシロップ、豆乳、みりん、有塩バター
12/14 (水)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、パイ缶	牛乳、パイナップル(缶詰)
	昼食	10倍がゆ(5-6ヵ月)、かぼちゃとにんじんのペースト(5-6ヵ月)、玉ねぎペースト(5-6ヵ月)	精白米、水、西洋かぼちゃ、にんじん、じゃがいもでん粉、たまねぎ	トマトとモロヘイヤのあえもの(7-8)、豆腐の野菜あんかけ(7-8ヵ月)、野菜としらすの洋風がゆ(7-8ヵ月)	トマト、モロヘイヤ、木綿豆腐、かつお節、だいごん、にんじん、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、しらす干し、じゃがいもでん粉、パルメザンチーズ、ブロッコリー、青ピーマン、半つき米(おもゆ)	トマトチーズトースト(9-11ヵ月)、さつまいもとりんごのミルク煮(9-11)、チキナゲット(9-11ヵ月)	食パン、トマト、パルメザンチーズ、さつまいも、りんご、有塩バター、調製豆乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネーズ、薄力粉、塩、調合油	ロールパン、ローズトーチン、ラトゥイユ、イタリアンスープ	ロールパン、鶏肉、たまねぎ、しょうが、にんにく、しょうゆ、みりん風調味料、スズキータマねぎ、赤ピーマン、なす、青ピーマン、ウイナーソーセージ、ホールトマト缶詰(食塩無添加)、塩、固形ブイヨン、水、鶏肉、塩、黒コショウ、たまねぎ、にんじん、ス
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	牛乳、にんじん寒天ゼリー	牛乳、にんじん、粉寒天、オレンジ飲料、水	お茶、豆乳ココアリン	玉露茶、調製豆乳、ビュアココア、上白糖、粉寒天
12/15 (木)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	昼食	カレイの野菜あんかけ(5-6ヵ月)、キャベツしらすがゆ(5-6ヵ月)、さつまいもペースト(5-6ヵ月)	まがれい、じゃがいもでん粉、ほうれんそう、にんじん、かつおだし、精白米(おもゆ)、キャベツ、しらす干し、さつまいも、かつおだし	モロヘイヤと鶏肉のとろみスープ(7-8)、青菜がゆ(7-8ヵ月)、鶏とかぼちゃのスープ(7-8ヵ月)	モロヘイヤ、オクラ、昆布だし、卵黄、鶏ひき肉、ほうれんそう、精白米(おもゆ)、鶏肉、西洋かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、ブロッコリー	きな粉蒸しパン(9-11ヵ月)、玉ねぎと豆腐のスープ(9-11ヵ月)、肉団子のひじき煮(9-11ヵ月)	薄力粉、きな粉、ベーキングパウダー、牛乳、たまねぎ、にんじん、木綿豆腐、昆布だし、ほうれんそう、鶏ひき肉、木綿豆腐、じゃがいもでん粉、にんじん、ひじき、さいいんげん、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、かつおだし	ごはん、豚肉ときこのソテー、冬瓜のそぼろあんかけ、お麩と豆腐の味噌汁	精白米、しょうゆ、しょうが汁、料理酒、ぶなしめじ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、ごまつな、調合油、塩、豚ロース、中濃ソース、のり、黒コショウ、蒸し中華めい、ごまつな、かつお・昆布だし、しょうゆ、上白糖、みりん、じゃがいもでん粉、煮干しだし、釜焼きふ、木綿豆腐、乾
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、うんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	牛乳、バナナヨーグルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	お茶、つぶつぶオレンジゼリー	玉露茶、オレンジ飲料、水、上白糖、粉寒天、うんしゅうみかん
12/16 (金)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう
	昼食	バナナペースト(5-6ヵ月)、10倍がゆ(5-6ヵ月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6ヵ月)	バナナ、水、精白米、水、絹ごし豆腐、きゅうり	7倍がゆ(7-8ヵ月)、さつまいもとりんごのミルク煮(7-8)、バナナ入りきんとん(7-8ヵ月)	精白米、水、さつまいも、りんご、調製豆乳、さつまいも、バナナ	カレイのみそ煮(9-11ヵ月)、大根のそぼろ煮(9-11ヵ月)、青菜とひじきのおひたし(9-11ヵ月)	かつおだし、まがれい、みそ、ほうれんそう、にんじん、だいごん、かつお・昆布だし、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、鶏ひき肉、ごまつな、にんじん、ひじき、かつお節、しょうゆ	焼きそば、小松菜と厚揚げの煮戻し、なすと豚肉の味噌汁	豚もも、キャベツ、にんじん、青ピーマン、さくらえび(素干し)、塩、調合油、ウスターソース、中濃ソース、のり、黒コショウ、蒸し中華めい、ごまつな、かつお・昆布だし、しょうゆ、三温糖、塩、生揚げ、調合油、豚肩ロース、なす、えのきたけ、かつおだし、みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、クリームチーズサンド	牛乳、食パン、クリームチーズ、ブルーベリージャム	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スバゲッティ、きな粉、上白糖、塩	牛乳、あんこ入りきなこおぼろ	牛乳、七分つき米、もち米、つぶしあん、きな粉、上白糖
12/17 (土)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、りんご	牛乳、りんご
	昼食	青菜がゆ(5-6ヵ月)、小松菜とにんじんのペースト(5-6ヵ月)、豆腐のくず煮(5-6ヵ月)	精白米(おもゆ)、ほうれんそう、ごまつな、にんじん、だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水	青菜がゆ(7-8ヵ月)、カレイのみそ煮(7-8ヵ月)、コロコロ野菜(7-8ヵ月)	ほうれんそう、精白米(おもゆ)、かつおだし、まがれい、みそ、ほうれんそう、にんじん、じゃがいも、トマト、塩	大豆とかぼちゃの煮物(9-11ヵ月)、鮭と野菜のみそとんどん(9-11ヵ月)、さつまいの甘煮(9-11ヵ月)	黄大豆(水煮缶詰)、豚肩ロース、西洋かぼちゃ、にんじん、上白糖、しょうゆ、かつお・昆布だし、かつお・昆布だし、干しうどん、ぎんざけ、キャベツ、たまねぎ、上白糖、みそ、ほうれんそう、さつまいも、上白糖、みりん、しょうゆ	ごはん、豆腐とひじきのハンバーグ、棒棒鶏サラダ、もやしスープ	精白米、木綿豆腐、鶏ひき肉、塩、ひじき、たまねぎ、にんじん、れんこん茎、しょうゆ、料理酒、かつおだし、じゃがいもでん粉、ささみ、きゅうり、ブラックマッペもやし、穀物酢、みそ、ごま油、いりごま、三温糖、かつおだし、にら、りょくどうもやし、干しえび、塩、
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	チーズ、お茶	ベビーチーズ、玉露茶

離乳食週間献立表(食材・栄養入)4/5

日付	時間帯	ゴックン期		モグモグ期		カミカミ期		パクパク期	
12/19 (月)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	昼食	青菜がゆ(5-6カ月)、鯛ペースト(5-6カ月)、バナナペースト(5-6カ月)	精白米(おもゆ)、ほうれんそう、まだい、水、バナナ、水	7倍がゆ(7-8カ月)、大根のつぶし煮(7-8カ月)、豆腐の野菜あんかけ(7-8カ月)	精白米、水、絹ごし豆腐、だいごん、鶏ひき肉、じゃがいもでん粉、しょうゆ、水、木綿豆腐、かつお節、だいごん、にんじん、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉	トマトらどん(9-11カ月)、3種の野菜盛り(9-11カ月)、チキンナゲット(9-11カ月)	かつおだし、干しうどん、トマト、たまねぎ、りよくとうもろこし、鶏肉、にんじん、ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネーズ、薄力粉、塩、調合油	ごはん、カレイの照り焼き、にんじんとじゃこの炒め煮、きのこ汁	精白米、調合油、まがれい、じゃがいもでん粉、みりん、しょうゆ、料理酒、にんじん、しらす干し、ごま油、しょうゆ、料理酒、みりん、昆布だし、いりごま、えのきたけ、なめこ、根深ねぎ、かつおだし、みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、にんじん寒天ゼリー	牛乳、にんじん、粉寒天、オレンジ飲料、水	牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、らんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	お茶、おかかおにぎり	玉露茶、かつお節、ごま、しょうゆ、精白米
12/20 (火)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせんべい	牛乳、コーンフレーク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、桃	牛乳、もも
	昼食	野菜とらどんのつぶし煮(5-6カ月)、豆腐のくず煮(5-6カ月)、とろ〜りカリフラワー(5-6カ月)	干しうどん、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水、カリフラワー、にんじん、かつおだし、じゃがいもでん粉	7倍がゆ(7-8カ月)、豆腐の野菜あんかけ(7-8カ月)、鶏とかぼちゃのスープ(7-8カ月)	精白米、水、木綿豆腐、かつお節、だいごん、にんじん、上白糖、しょうゆ、じゃがいもでん粉、鶏肉、西洋かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、ブロッコリー	あんかけ豆腐ハンバーグ(9-11カ月)、モロヘイヤとマカロニのサラダ(9-11)、三色がゆ(9-11カ月)	鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、塩、しょうゆ、みりん、上白糖、じゃがいもでん粉、パン粉、調合油、マカロニ・スパゲッティ、モロヘイヤ、キャベツ、にんじん、鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、スイートコーン、ほうれんそう、精白米(5)	ごはん、肉じゃが、コーンサラダ、納豆汁	精白米、豚もも、にんじん、たまねぎ、調合油、みりん、しょうゆ、上白糖、レタス、スイートコーン、和風レタス調味料、挽きわり納豆、油揚げ、かつお・昆布だし、根深ねぎ、麦みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、バナナヨーグルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	牛乳、シュガースティックパイ	牛乳、パイ生地、水、グラニュー糖	お茶、栗きんとん	玉露茶、さつまいも、上白糖、くり甘露煮
12/21 (水)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう
	昼食	玉ねぎペースト(5-6カ月)、10倍がゆ(5-6カ月)、かぼちゃとにんじんのペースト(5-6カ月)	たまねぎ、精白米、水、西洋かぼちゃ、にんじん、じゃがいもでん粉	人参スープ(7-8カ月)、肉団子のつぶし煮(7-8カ月)、オートミール粥(7-8カ月)	にんじん、乳児用液体ミルク、かつおだし、鶏ひき肉、木綿豆腐、じゃがいもでん粉、にんじん、さやいんげん、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、オートミール、水	ブロッコリー入りシチュー(9-11カ月)、モロヘイヤのおやき(9-11カ月)、野菜入りオムレツ(9-11カ月)	さつまいも、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、牛乳、じゃがいもでん粉、モロヘイヤ、たまねぎ、薄力粉、卵、調合油、卵、水、調整豆腐、ほうれんそう、にんじん、かつお節	玄米、精白米、鶏肉、塩、カレールー、ヨーグルト、トマトペースト、にんにく、オリーブオイル、ブロッコリー、にんじん、しらす干し、パルメザンチーズ、マヨネーズ、黒コショウ、たまねぎ、にんじん、洋風だし、ベーコン、塩、水	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖、塩	牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、バインアップル(缶詰)、らんしゅうみかん、上白糖、水	牛乳、マカロニきな粉	牛乳、マカロニ・スパゲッティ、きな粉、上白糖
12/22 (木)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、バイン缶	牛乳、バインアップル(缶詰)	牛乳、バイン缶	牛乳、バインアップル(缶詰)
	昼食	キャベツしらすがゆ(5-6カ月)、さつまいもペースト(5-6カ月)、カレイの野菜あんかけ(5-6カ月)	精白米(おもゆ)、キャベツ、しらす干し、さつまいも、かつおだし、まがれい、じゃがいもでん粉、ほうれんそう、にんじん、かつおだし	野菜としらすの洋風がゆ(7-8カ月)、にんじんと豆腐の白あえ(7-8カ月)、ほうれん草と麩のたくした煮(7-8カ月)	しらす干し、じゃがいもでん粉、パルメザンチーズ、ブロッコリー、青ピーマン、半つき米(おもゆ)、絹ごし豆腐、にんじん、かつおだし、ほうれんそう、生ふ	3種の野菜盛り(9-11カ月)、あんかけ豆腐ハンバーグ(9-11カ月)、三色がゆ(9-11カ月)	ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、塩、しょうゆ、みりん、上白糖、じゃがいもでん粉、パン粉、調合油、鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、スイートコーン、ほうれんそう、精白米(5分がゆ)	コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、グラムチャウダー	強力粉、上白糖、ベーキングパウダー、調合油、スイートコーン、ヨーグルト、しらす、塩、薄力粉、調合油、キャベツ、にんじん、りんご、スイートコーン、調合油、穀物酢、レモン(果汁)、上白糖、塩、こしょう、あさり缶詰(水煮)、料理酒、ベーコン、たまねぎ、
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	牛乳、クリームチーズサンド	牛乳、食パン、クリームチーズ、ブルーベリージャム	お茶、ポーロ	玉露茶、ポーロ
12/23 (金)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、りんご
	昼食	10倍がゆ(5-6カ月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6カ月)、バナナペースト(5-6カ月)	精白米、水、絹ごし豆腐、きゅうり、バナナ、水	3種の野菜盛り(7-8カ月)、さつまいもとりんごのミルク煮(7-8)、野菜としらすの洋風がゆ(7-8カ月)	にんじん、じゃがいも、じゃがいもでん粉、水、ブロッコリー、かつおだし、さつまいも、りんご、調整豆腐、しらす干し、じゃがいもでん粉、パルメザンチーズ、ブロッコリー、青ピーマン、半つき米(おもゆ)	大根のそぼろ煮(9-11カ月)、かぼちゃのシチュー(9-11カ月)、モロヘイヤの蒸しパン(9-11カ月)	だいごん、かつお・昆布だし、しょうゆ、じゃがいもでん粉、水、鶏ひき肉、調合油、鶏肉、西洋かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、薄力粉、スイートコーン、水、牛乳、有塩バター、ブロッコリー、モロヘイヤ、スイートコーン、プレミックス粉、牛乳	そうめん・ひやむぎ、豚もも、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ごま油、調合油、しょうゆ、塩、トマト、卵、たまねぎ、かつおだし、しょうゆ、塩、みりん風調味料、じゃがいもでん粉	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、フルーツヨーグルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、らんしゅうみかん、ヨーグルト、脱脂粉乳、三温糖	牛乳、ナッツとドライフルーツの塩クッキー	牛乳、薄力粉、塩、調合油、水、くるみ(いり)、干しぶどう	お茶、アンパンマンのソフトせんべい	玉露茶、アンパンマンのソフトせんべい
12/24 (土)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、コーンフレーク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、りんご	牛乳、りんご	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	昼食	豆腐のくず煮(5-6カ月)、青菜がゆ(5-6カ月)、小松菜とにんじんのペースト(5-6カ月)	だいごん、絹ごし豆腐、かつおだし、じゃがいもでん粉、水、精白米(おもゆ)、ほうれんそう、ごまつな、にんじん	オートミール粥(7-8カ月)、カレイのみそ煮(7-8カ月)、小松菜入り茶碗蒸し(7-8カ月)	オートミール、水、かつおだし、まがれい、みそ、ほうれんそう、にんじん、ごまつな、たまねぎ、昆布だし、卵黄	さつまいもとりんごのミルク煮(9-11)、チキンナゲット(9-11カ月)、トマトチーストースト(9-11カ月)	さつまいも、りんご、有塩バター、調整豆腐、鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネーズ、薄力粉、塩、調合油、食パン、トマト、パルメザンチーズ	ごはん、スコップロケット、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米、じゃがいも、ぶたひき肉、たまねぎ、ほうれんそう、黒コショウ、みりん、塩、調整豆腐、パン粉、調合油、きゅうり、トマト、青ピーマン、マヨネーズ、塩、黄大豆(水煮缶詰)、オクラ、調合油、なす、かつお・昆布だし、みそ
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、シュガースティックパイ	牛乳、パイ生地、水、グラニュー糖	牛乳、にんじん寒天ゼリー	牛乳、にんじん、粉寒天、オレンジ飲料、水	乳酸菌飲料、ポテトフライ	乳酸菌飲料(乳製品)、じゃがいも、調合油、塩

離乳食週間献立表(食材・栄養入)5/5

日付	時間帯	ゴックン期		モグモグ期		カミカミ期		パクパク期	
12/26 (月)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、チーズかまぼ こ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、アンパンマン のソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせ んべい	牛乳、桃	牛乳、もも
	食 食	バナナペースト(5- 6カ月)、青菜がゆ (5-6カ月)、鯛 ペースト(5-6カ月)	バナナ、水、精白米(おも ゆ)、ほうれんそう、まだい、 水	3種の野菜盛り(7- 8カ月)、7倍がゆ(7- 8カ月)、モロヘイヤ と鶏肉のとりみす プ(7-8)	にんじん、じゃがいも、じゃが いもでん粉、水、プロッコ リー、かつおだし、精白米、 水、モロヘイヤ、オクラ、昆布 だし、卵黄、鶏ひき肉	きな粉蒸しパン(9- 11カ月)、玉ねぎと 豆腐のスープ(9- 11カ月)、肉団子の ひじき煮(9-11カ 月)	薄力粉、きな粉、ベーキングパ ウダー、牛乳、たまねぎ、にん じん、木綿豆腐、昆布だし、ほ うれんそう、鶏ひき肉、木綿豆 腐、じゃがいもでん粉、にんじ ん、ひじき、さやいんげん、 しょうゆ、じゃがいもでん粉、 水、かつおだし	かつお節、ごま、しょうゆ、精 白米、めかじき、調合油、じゃ がいもでん粉、料理酒、しょう ゆ、みりん、切干しいんげん、 さやいんげん、しらす干し、か つおだし、しょうゆ、みりん、 卵、ごねぎ、卵、たまねぎ、ご ねぎ、かつおだし、しょうゆ、 塩、みりん風調味料、じゃがい	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、バインアッ プル(缶詰)、らんしゅうみか ん、上白糖、水	牛乳、バナナヨー グルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	お茶、きな粉揚げパ ン	玉露茶、調合油、ロールパン、 きな粉、上白糖
12/27 (火)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、アンパンマン のソフトせんべい	牛乳、アンパンマンのソフトせ んべい	牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、梨	牛乳、なし
	食 食	豆腐のくず煮(5- 6カ月)、とろろり カリフラワー(5-6カ 月)、野菜とらどん のつぶし煮(5-6カ 月)	だいごん、絹ごし豆腐、かつお だし、じゃがいもでん粉、水、 カリフラワー、にんじん、かつ おだし、じゃがいもでん粉、干 しうどん、キャベツ、たまね ぎ、ほうれんそう	ほうれん草と麩のく たくた煮(7-8カ 月)、オートミール 粥(7-8カ月)、肉団 子のつぶし煮(7-8カ 月)	かつおだし、ほうれんそう、生 ふ、オートミール、水、かつお だし、鶏ひき肉、木綿豆腐、 じゃがいもでん粉、にんじん、 さやいんげん、しょうゆ、じゃ がいもでん粉、水	カレイのみそ煮(9- 11カ月)、大根のそ ぼろ煮(9-11カ 月)、青菜とひじき のおひたし(9-11カ 月)	かつおだし、まがれい、みそ、 ほうれんそう、にんじん、だい ごん、かつお・昆布だし、しょ うゆ、じゃがいもでん粉、水、 鶏ひき肉、ごまつな、にんじ ん、ひじき、かつお節、しょう ゆ	精白米、しろさけ、塩、キャベ ツ、にんじん、ぶなしめじ、調 合油、みそ、みりん風調味料、 上白糖、黒コシヨウ、ブラック マツメもやし、にんじん、きゅ ろり、塩昆布、ごま油、かぶ、 ぶなしめじ、顆粒和風だし、み そ	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、バナナヨー グルト	牛乳、バナナ、ヨーグルト	牛乳、マカロニきな 粉	牛乳、マカロニ・スパゲッ ティ、きな粉、上白糖、塩	お茶、かぼちゃクッ キー	玉露茶、西洋かぼちゃ、有塩バ ター、薄力粉、ベーキングパウ ダー、上白糖
12/28 (水)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ポップコーン	牛乳、ポップコーン	牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、みかん	牛乳、らんしゅうみかん
	食 食	10倍がゆ(5-6カ 月)、かぼちゃとに んじんのペースト (5-6カ月)、玉ねぎ ペースト(5-6カ月)	精白米、水、西洋かぼちゃ、に んじん、じゃがいもでん粉、た まねぎ	大根のつぶし煮(7- 8カ月)、青菜がゆ (7-8カ月)、人参 スープ(7-8カ月)	絹ごし豆腐、だいごん、鶏ひき 肉、じゃがいもでん粉、しょう ゆ、水、ほうれんそう、精白米 (おもゆ)、にんじん、乳児用 液体ミルク	大豆とかぼちゃの煮 物(9-11カ月)、鮭と 野菜のみそらどん煮 (9-11カ月)、さつま 芋の甘煮(9-11カ 月)	黄大豆(水煮缶詰)、豚肩ロ ース、西洋かぼちゃ、にんじん、 上白糖、しょうゆ、かつお・昆 布だし、かつお・昆布だし、し らうどん、ぎんざけ、キャベ ツ、たまねぎ、上白糖、みそ、 ほうれんそう、さつまいも、上 白糖、みりん、しょうゆ	干しうどん、豚もも、たまね ぎ、にんじん、根深ねぎ、ぶな しめじ、調合油、かつお・昆布 だし、しょうゆ、みりん、ごま つな、切干しいんげん、にんじ ん、ごま、上白糖、しょうゆ、 だいごん、塩、みりん、甘酢	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、マカロニきな 粉	牛乳、マカロニ・スパゲッ ティ、きな粉、上白糖、塩	牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	お茶、バナナケーキ	玉露茶、薄力粉、ベーキングパ ウダー、卵、上白糖、調合油、 牛乳、バナナ
12/29 (木)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、ウエハース	牛乳、ウエハース	牛乳、クラッカー	牛乳、クラッカー	牛乳、ぶどう	牛乳、ぶどう
	食 食	カレイの野菜あんか け(5-6カ月)、キャ ベツしらすがゆ(5- 6カ月)、さつまいも ペースト(5-6カ月)	まがれい、じゃがいもでん粉、 ほうれんそう、にんじん、かつ おだし、精白米(おもゆ)、 キャベツ、しらす干し、さつま いも、かつおだし	野菜としらすの洋風 がゆ(7-8カ月)、ト マトとモロヘイヤの あえもの(7-8)、豆 腐の野菜あんかけ (7-8カ月)	しらす干し、じゃがいもでん 粉、パルメザンチーズ、プロッ コリー、青ピーマン、半つき米 (おもゆ)、トマト、モロヘイヤ 、木綿豆腐、かつお節、だい ごん、にんじん、上白糖、しょ うゆ、じゃがいもでん粉	トマトらどん(9- 11カ月)、3種の野菜 盛り(9-11カ 月)、チキンナゲット(9- 11カ月)	かつおだし、干しうどん、トマ ト、たまねぎ、りょくとうもや し、鶏肉、にんじん、プロッコ リー、にんじん、じゃがいも、 鶏ひき肉、木綿豆腐、マヨネ ーズ、薄力粉、塩、調合油	玄米、精白米、まいたけ、有塩 バター、ぼん酢しょうゆ、豚も も、湯通し塩蔵わかめ、きゅろ り、塩、にんじん、ローズハ ム、穀物酢、調合油、しょう ゆ、なめこ、木綿豆腐、かつ お・昆布だし、根深ねぎ、麦 みそ	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、かりんとう	牛乳、かりんとう	牛乳、フルーツヨー グルト	牛乳、りんご、バナナ、もも、 らんしゅうみかん、ヨーグル ト、脱脂粉乳、三温糖	牛乳、ボーロ	牛乳、ボーロ
12/30 (金)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、牛乳、コーン フレーク、クラッ カー	牛乳、牛乳、コーンフレーク、 クラッカー	牛乳、コーンフレ ーク	牛乳、コーンフレーク	牛乳、りんご	牛乳、りんご
	食 食	バナナペースト(5- 6カ月)、10倍がゆ (5-6カ月)、豆腐と きゅうりのとろとろ (5-6カ月)	バナナ、水、精白米、水、絹ご し豆腐、きゅうり	モロヘイヤと鶏肉の とりみす(7- 8)、青菜がゆ(7- 8カ月)、鶏とかぼ ちゃのスープ(7-8カ 月)	モロヘイヤ、オクラ、昆布だ し、卵黄、鶏ひき肉、ほうれん そう、精白米(おもゆ)、鶏 肉、西洋かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、しょうゆ、プロッコ リー	あんかけ豆腐ハン バーグ(9-11カ 月)、モロヘイヤと マカロニのサラダ (9-11)、三色がゆ (9-11カ月)	鶏ひき肉、木綿豆腐、たまね ぎ、にんじん、青ピーマン、 塩、しょうゆ、みりん、上白 糖、じゃがいもでん粉、パン 粉、調合油、マカロニ・スパ ゲッティ、モロヘイヤ、キャベ ツ、にんじん、鶏ひき肉、上白 糖、しょうゆ、スイートコー ン、ほうれんそう、精白米(五	ロールパン、鶏肉、調合油、た まねぎ、じゃがいも、にんじ ん、水、ホルトマツ缶詰(食 塩無添加)、三温糖、しょう ゆ、調整豆腐、じゃがいもでん 粉、トマトケチャップ、固形プ ライオン、スイートワイン、ほ うれんそう、にんじん、スイー トコーン、有塩バター、塩、しよ	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、牛乳、シュ ガースティックパ イ、フルーツヨー グルト	牛乳、牛乳、パイ生地、水、グ ラニュー糖、りんご、バナナ、 もも、らんしゅうみかん、ヨー グルト、脱脂粉乳、三温糖	牛乳、シュガース ティックパイ	牛乳、パイ生地、水、グラ ニュー糖	麦茶、アンパンマン のソフトせんべい	麦茶、アンパンマンのソフトせ んべい
12/31 (土)	午前 おやつ	ミルク		牛乳、チーズかまぼ こ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、チーズかまぼ こ	牛乳、チーズかまぼこ	牛乳、バナナ	牛乳、バナナ
	食 食	青菜がゆ(5-6カ 月)、小松菜とにん じんのペースト(5- 6カ月)、豆腐のくず 煮(5-6カ月)	精白米(おもゆ)、ほうれんそ う、ごまつな、にんじん、だい ごん、絹ごし豆腐、かつおだ し、じゃがいもでん粉、水	豆腐の野菜あんかけ (7-8カ月)、青菜が ゆ(7-8カ月)、肉 団子のつぶし煮(7- 8カ月)	木綿豆腐、かつお節、だいご ん、にんじん、上白糖、しょう ゆ、じゃがいもでん粉、ほうれ んそう、精白米(おもゆ)、か つおだし、鶏ひき肉、木綿豆 腐、じゃがいもでん粉、にんじ ん、さやいんげん、しょうゆ、 じゃがいもでん粉、水	プロッコリー入りシ チュー(9-11カ 月)、モロヘイヤの おやき(9-11カ 月)、野菜入 りオムレツ(9-11カ 月)	さつまいも、にんじん、たまね ぎ、プロッコリー、牛乳、じゃ がいもでん粉、モロヘイヤ、た まねぎ、薄力粉、卵、調合油、 卵、水、調整豆腐、ほうれんそ う、にんじん、かつお節	親子丼、青菜の納豆 和え、だいごんと油 揚げのみそ汁	
	午後 おやつ	ミルク		牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、バインアッ プル(缶詰)、らんしゅうみか ん、上白糖、水	牛乳、フルーツ寒天	牛乳、寒天、もも、バインアッ プル(缶詰)、らんしゅうみか ん、上白糖、水	お茶、豆腐ゼリー	玉露茶、水、ゼラチン、豆乳、 上白糖、もも

■ 調理師用

調理師用献立表

2022年12月1日 食らばキッズ保育園

献立

時間区分	料理名	アレルギー MEMO	食品名	作り方	総使用量(g)	可食部(g)	使用量(g)	総使用量(g)	可食部(g)	使用量(g)	総使用量(g)	可食部(g)	使用量(g)	総使用量(g)	
午前おやつ	牛乳		普通牛乳		1372	56	56	672	70	70	0	140	140	700	
	りんご		りんご 皮むき 生		851.76	32	37.65	451.76	40	47.06	0	80	94.12	470.59	
昼食	あさりの炊き込みごはん		水稻穀粒 精白米 うるち米	1: あぶら揚げは2cm長さの細切りにし、	1254	30.4	30.4	304	38	38	570	76	76	380	
			油揚げ 生	熱湯をかけて油抜きをします。	132	3.2	3.2	32	4	4	60	8	8	40	
			あさり 缶詰 水煮		231	5.6	5.6	56	7	7	105	14	14	70	
			にんじん 根 皮むき 生	2: にんじんは2cm長さの拍子切りにしま	355.56	8	8.89	88.89	10	11.11	166.67	20	22.22	111.11	
			ごいくちしょうゆ	す。	66	1.6	1.6	16	2	2	30	4	4	20	
	タラの磯辺揚げ		合成清酒	3: 材料をすべて炊飯器に入れて混ぜ、だ	33	0.8	0.8	8	1	1	15	2	2	10	
			上白糖		8.25	0.2	0.2	2	0.25	0.25	3.75	0.5	0.5	2.5	
			かつおだし、荒節		1650	40	40	400	50	50	750	100	100	500	
			調合油	1: タラの余分なドリップはふき取り、塩	99	2.4	2.4	24	3	3	45	6	6	30	
			すけとうだら 生	をふっておきます。	1320	32	32	320	40	40	600	80	80	400	
	ジャガイモの炒め煮		食塩	2: 片栗粉と青のりは混ぜておきます。	16.5	0.4	0.4	4	0.5	0.5	7.5	1	1	5	
			じゃがいもでん粉		82.5	2	2	20	2.5	2.5	37.5	5	5	25	
			あおのり 素干し		6.6	0.16	0.16	1.6	0.2	0.2	3	0.4	0.4	2	
			鶏 ひき肉 生	1: 野菜は食べやすい大きさに切り、ポイ	330	8	8	80	10	10	150	20	20	100	
			じゃがいも、塊芋、皮なし、生	ルします。	1066.67	24	26.67	266.67	30	33.33	500	60	66.67	333.33	
	清汁		にんじん 根 皮むき 生	2: 鍋に鶏肉を入れて加熱し野菜も加えて	355.56	8	8.89	88.89	10	11.11	166.67	20	22.22	111.11	
			ごいくちしょうゆ	炒めます。	66	1.6	1.6	16	2	2	30	4	4	20	
			みりん 本みりん		66	1.6	1.6	16	2	2	30	4	4	20	
			合成清酒	3: だし汁を加えて煮込みます。	66	1.6	1.6	16	2	2	30	4	4	20	
			かつお・昆布だし	4: 調味料で味を整えたら完成です。	99	2.4	2.4	24	3	3	45	6	6	30	
	みたらし団子		きやえんどう 若さや 生		141.1	3.2	3.52	35.16	4	4.4	65.93	8	8.79	43.96	
			上白糖		99	2.4	2.4	24	3	3	45	6	6	30	
			焼きふ、釜焼きふ	1: えのきは石づきを切り、3センチの長	66	1.6	1.6	16	2	2	30	4	4	20	
			えのきたけ 生	さに切る。	296.47	6.4	7.53	75.29	8	9.41	141.18	16	18.82	94.12	
			カットわかめ	2: 鍋に出汁を入れえのきを加熱する。	9.9	0.24	0.24	2.4	0.3	0.3	4.5	0.6	0.6	3	
	午後おやつ	みたらし団子		食塩	3: わかめ、麩を入れて調味料で味を整え	13.2	0.32	0.32	3.2	0.4	0.4	6	0.8	0.8	4
				うすくちしょうゆ		39.6	0.96	0.96	9.6	1.2	1.2	18	2.4	2.4	12
				かつおだし、荒節		3960	96	96	960	120	120	1800	240	240	1200
備考			玉露 茶	1: 適量のお湯で沸かして完成	69.2	1.6	1.6	19.2	2	2	30	4	4	20	
			みたらし団子		1730	40	40	480	50	50	750	100	100	500	
												給食数	3歳未満児		
													3歳以上児		
													職員		

調理師用献立表

2022年12月1日 食らぼキッズ保育園

時間区分	料理名	アレルギー MEMO	食品名	作り方	3歳未満 可食部(g)	3歳以上 可食部(g)	職員 可食部(g)	all 総使用量(g)	
午前おやつ	牛乳		普通牛乳		56	70	140	1260	
	りんご		りんご 皮むき 生		32	40	80	776.47	
昼食	あさりの炊き込みごはん		水稻穀粒 精白米 うるち米	1: あぶら揚げは2cm長さの細切りにし、熱湯をかけて油抜きをします。 2: にんじんは2cm長さの拍子切りにします。 3: 材料をすべて炊飯器に入れて混ぜ、だし汁を目盛りまで加え炊きます。	30.4	38	76	1254	
			油揚げ 生		3.2	4	8	132	
			あさり 缶詰 水煮		5.6	7	14	231	
			にんじん 根 皮むき 生		8	10	20	355.56	
			こいくちしょうゆ		1.6	2	4	66	
			合成清酒		0.8	1	2	33	
			上白糖		0.2	0.25	0.5	8.25	
			かつおだし、荒節		40	50	100	1650	
	タラの磯辺揚げ			調合油	1: タラの余分なドリップはふき取り、塩をふっておきます。 2: 片栗粉と青のりは混ぜておきます。 3: ①のタラに②をまぶし、揚げます。	2.4	3	6	99
				すけとうだら 生		32	40	80	1320
				食塩		0.4	0.5	1	16.5
				じゃがいもでん粉		2	2.5	5	82.5
				あおのり 素干し		0.16	0.2	0.4	6.6
	ジャガイモの炒め煮			鶏 ひき肉 生	1: 野菜は食べやすい大きさに切り、ポイルします。 2: 鍋に鶏肉を入れて加熱し野菜も加えて炒めます。 3: だし汁を加えて煮込みます。 4: 調味料で味を整えたら完成です。	8	10	20	330
				じゃがいも、塊茎、皮なし、生		24	30	60	1066.67
				にんじん 根 皮むき 生		8	10	20	355.56
				こいくちしょうゆ		1.6	2	4	66
				みりん 本みりん		1.6	2	4	66
				合成清酒		1.6	2	4	66
				かつお・昆布だし		2.4	3	6	99
				さやえんどう 若ざや 生		3.2	4	8	141.1
上白糖	2.4	3	6	99					
清汁			焼きふ 釜焼きふ	1: えのきは石づきを切り、3センチの長さに切る。 2: 鍋に出汁を入れえのきを加熱する。 3: わかめ、麩を入れて調味料で味を整えて完成。	1.6	2	4	66	
			えのきたけ 生		6.4	8	16	296.47	
			カットわかめ		0.24	0.3	0.6	9.9	
			食塩		0.32	0.4	0.8	13.2	
			うすくちしょうゆ		0.96	1.2	2.4	39.6	
			かつおだし、荒節		96	120	240	3960	
午後おやつ	お茶 みたらし団子		玉露 茶	1: 適量のお湯で沸かして完成。	1.6	2	4	69.2	
			くし団子 みたらし		40	50	100	1730	
備考									

調理師用献立表

2022年12月1日 食らぼキッズ保育園

時間 区分	料理名	アレルギー MEMO	食品名	総使用量 (g)	可食部 (g)	可食部 (g)	可食部 (g)	作り方
午前おやつ	牛乳		普通牛乳	all	3歳未満	3歳以上	職員	
	りんご			2422	56	70	140	
昼食	あさりの炊き込みごはん		水稻穀粒 精白米 うるち米	1254	30.4	38	76	1: あぶら揚げは2cm長さの細切りにし、熱湯をかけて油抜きをします。 2: にんじんは2cm長さの拍子切りにします。 3: 材料をすべて炊飯器に入れて混ぜ、だし汁を目盛りまで加え炊きます。
			油揚げ 生	132	3.2	4	8	
			あさり 缶詰 水煮	231	5.6	7	14	
			にんじん 根 皮むき 生	366.7	8	10	20	
			ごいくちしょうゆ	66	1.6	2	4	
			合成清酒	33	0.8	1	2	
			上白糖	8.3	0.2	0.25	0.5	
			かつおだし、荒節	1650	40	50	100	
	タラの磯辺揚げ		調合油	99	2.4	3	6	1: タラの余分なドリップはふき取り、塩をふっておきます。 2: 片栗粉と青のりは混ぜておきます。 3: ①のタラに②をまぶし、揚げます。
			すけどうだら 生	1320	32	40	80	
			食塩	16.5	0.4	0.5	1	
			じゃがいもでん粉	82.5	2	2.5	5	
	ジャガイモの炒め煮		あおのり 素干し	6.6	0.2	0.2	0.4	1: 野菜は食べやすい大きさに切り、ポイルします。 2: 鍋に鶏肉を入れて加熱し野菜も加えて炒めます。 3: だし汁を加えて煮込みます。 4: 調味料で味を整えたら完成です。
			鶏 ひき肉 生	330	8	10	20	
			じゃがいも、塊茎、皮なし、生	1100	24	30	60	
			にんじん 根 皮むき 生	366.7	8	10	20	
			ごいくちしょうゆ	66	1.6	2	4	
			みりん 本みりん	66	1.6	2	4	
			合成清酒	66	1.6	2	4	
	清汁		かつお・昆布だし	99	2.4	3	6	1: えのきは石づきを切り、3センチの長さに切る。 2: 鍋に出汁を入れえのきを加熱する。 3: わかめ、麩を入れて調味料で味を整えて完成。
		ぎやえんどう 若ぎや 生	145.1	3.2	4	8		
		上白糖	99	2.4	3	6		
		焼きふ 釜焼きふ	66	1.6	2	4		
		えのきだけ 生	310.6	6.4	8	16		
		カットわかめ	9.9	0.2	0.3	0.6		
		食塩	13.2	0.3	0.4	0.8		
	うすくちしょうゆ	39.6	1	1.2	2.4			
	かつおだし、荒節	3960	96	120	240			
午後おやつ	お茶		玉露 茶	69.2	1.6	2	4	1: 適量のお湯で沸かして完成。
	みたらし団子		くし団子 みたらし	1730	40	50	100	
備考								

簡略版3

調理師用献立表

2022年12月1日

食らぼキッズ保育園

3-5歳

時間区分	料理名	食品名	作り方	可食部(g)	使用量(g)	総使用量(g)
午前おやつ	牛乳	普通牛乳		70	70	1050
	りんご	りんご 皮むき 生		40	47.1	705.9
風食	あさりの炊き込みごはん	水稻穀粒 精白米 うるち米	1: あぶら揚げは2cm長さの細切りにし、熱湯をかけて油抜きをします。 2: にんじんは2cm長さの拍子切りにします。 3: 材料をすべて炊飯器に入れて混ぜ、だし汁を目盛りまで加え炊きます。	38	38	570
		油揚げ 生		4	4	60
		あさり 缶詰 水煮		7	7	105
		にんじん 根 皮むき 生		10	11.1	166.7
		こいくちしょうゆ		2	2	30
		合成清酒		1	1	15
		上白糖		0.25	0.3	3.8
	かつおだし、荒節	50	50	750		
	タラの磯辺揚げ	調合油	1: タラの余分なドリップはふき取り、塩をふっておきます。 2: 片栗粉と青のりは混ぜておきます。 3: ①のタラに②をまぶし、揚げます。	3	3	45
		すけとうだら 生		40	40	600
		食塩		0.5	0.5	7.5
		じゃがいもでん粉		2.5	2.5	37.5
	ジャガイモの炒め煮	鶏 ひき肉 生	1: 野菜は食べやすい大きさに切り、ボイルします。 2: 鍋に鶏肉を入れて加熱し野菜も加えて炒めます。 3: だし汁を加えて煮込みます。 4: 調味料で味を整えたら完成です。	10	10	150
		じゃがいも、塊茎、皮なし、生		30	33.3	500
		にんじん 根 皮むき 生		10	11.1	166.7
		こいくちしょうゆ		2	2	30
		みりん 本みりん		2	2	30
		合成清酒		2	2	30
		かつお・昆布だし		3	3	45
	清汁	焼きふ 釜焼きふ	1: えのきは石づきを切り、3センチの長さに切る。 2: 鍋に出汁を入れえのきを加熱する。 3: わかめ、麩を入れて調味料で味を整えて完成。	2	2	30
		えのきたけ 生		8	9.4	141.2
		カットわかめ		0.3	0.3	4.5
		食塩		0.4	0.4	6
		うすくちしょうゆ		1.2	1.2	18
		かつおだし、荒節		120	120	1800
午後おやつ	お茶	玉露 茶	1: 適量のお湯で沸かして完成。	2	2	30
	みたらし団子	くし団子 みたらし		50	50	750
備考						

食材・使用量確認表（昼・午後）

2022年12月1日 食らぼキッズ保育園

献立[3歳以上児]

区分	料理名	アレルギー	食品名	総使用量合計(g)	
昼食	あさりの炊き込みごはん		水稻穀粒 精白米 うるち米	855	
			油揚げ 生	90	
			あさり 缶詰 水煮	157.5	
			にんじん 根 皮むき 生	250	
			こいくちしょうゆ	45	
			合成清酒	22.5	
			上白糖	5.6	
			かつおだし、荒節	1125	
	タラの磯辺揚げ				
				調合油	67.5
				すけとうだら 生	900
				食塩	11.3
				じゃがいもでん粉	56.3
				あおのり 素干し	4.5
	ジャガイモの炒め煮				
				鶏 ひき肉 生	225
				じゃがいも、塊茎、皮なし、生	750
				にんじん 根 皮むき 生	250
				こいくちしょうゆ	45
				みりん 本みりん	45
				合成清酒	45
				かつお・昆布だし	67.5
				さやえんどう 若ざや 生	98.9
				上白糖	67.5
	清汁				
				焼きふ 釜焼きふ	45
				えのきたけ 生	211.8
				カットわかめ	6.8
				食塩	9
				うすくちしょうゆ	27
				かつおだし、荒節	2700
午後おやつ	お茶				
			玉露 茶	45	
	みたらし団子				
			くし団子 みたらし	1125	
備考					

調理師用献立表(離乳食)

調理師用献立表 (ゴックン期)

2022年12月1日 食ラボキッズ保育園

時間区分	料理名	アレルギーMEMO	食品名	作り方	可食部	使用量	総使用量
					予定食数：0人		
午前おやつ							
					予定食数：15人		
昼食	10倍がゆ(5-6か月)		精白米、うるち米 水	1：小鍋にごはんと水を入れてひと混ぜします。	50.0g 250.0g	50.0g 250.0g	750.0g 3750.0g
	3種の野菜ペースト(5-6か月)		ブロッコリー 花序 生	1：それぞれ茹でて柔らかくすりつぶします。必要であれば水を加えてのめます。	10.0g	15.4g	230.8g
			にんじん 根 皮むき 生		10.0g	11.1g	166.7g
			じゃがいも、塊茎、皮なし、生 水		10.0g 30.0g	11.1g 30.0g	166.7g 450.0g
	豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6か月)		絹ごし豆腐 きゅうり 果実 生	1：耐熱容器に豆腐を入れて、電子レンジで30秒加熱する。水けをきり、すりつぶす。	20.0g 5.0g	20.0g 5.1g	300.0g 76.5g
					予定食数：0人		
午後おやつ							
備考							

献立食材確認表

	05/01(月)	05/02(火)	05/06(土)	05/08(月)	05/09(火)	05/10(水)	05/11(木)	05/12(金)	05/13(土)	05/15(月)	05/16(火)	05/17(水)	05/18(木)
区分	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名
昼食	ナポリタン	ごはん	バターロール	ポークカレーライス	バターロール	ごはん	カレーうどん	中華丼	じゃがおにぎり	野菜たっぷりポロネー	玄米ごはん	ごはん	ほうとう風うどん
	マカロニ・スパゲッティ	精白米	ロールパン	豚もも	ロールパン	精白米	うどん	精白米	精白米	たまねぎ	玄米	精白米	干しうどん
	青ピーマン	サバのみそ焼き	ポークビーンズ	じゃがいも	アスパラとマカロニの	洋風肉じゃが	にんじん	にんじん	しらす干し	にんじん	精白米	筑前煮	油揚げ
	にんじん	まさば	黄大豆(水煮缶詰)	にんじん	アスパラガス	じゃがいも	たまねぎ	たまねぎ	ごま油	セロリ	鶏ウイングさっぱり煮	鶏むね肉	西洋かぼちゃ
	たまねぎ	みそ	豚もも	たまねぎ	たまねぎ	根深ねぎ	はくさい	はくさい	いりごま	にんにく	鶏肉(手羽元)	だいこん	にんじん
	ウイナーソーセージ	上白糖	たまねぎ	調合油	マカロニ・スパゲッティ	にんじん	油揚げ	たけのこ	しょうゆ	トマト	にんにく	にんじん	たまねぎ
	トマトケチャップ	料理酒	にんじん	カレールー	塩	スナップえんどう	かつおだし	調合油	塩	なす	しょうが	ごぼう	ほうれんそう
	調合油	いりごま	ホルトマト缶詰(食塩無添加)	脱脂粉乳	鶏もも肉	豚肩ロース	水	塩	れんこんボール	西洋かぼちゃ	三温糖	ぶなしめじ	まいたけ
	塩	ひじきの炒り煮	固形ブイヨン	精白米	塩	豚肩ロース	調合油	水	れんこん茎	赤ピーマン	しょうゆ	調合油	みそ
	ウスターソース	ひじき	塩	サニーレタスとりんごのサ	パルメザンチーズ	しょうゆ	カレールー	上白糖	しょうが	豚ひき肉	穀物酢	かつおだし	かつお・昆布だし
	じゃがいものシャキシャキ	にんじん	トマトケチャップ	りんご	パン粉	上白糖	しょうゆ	しょうゆ	鶏ひき肉	マカロニ・スパゲッティ	水	上白糖	焼売
	じゃがいも	黄大豆(水煮缶詰)	上白糖	うんしゅうみかん	調合油	カレー粉	塩	料理酒	卵	塩	わかめサラダ	しょうゆ	豚ひき肉
	さやいんげん	油揚げ	調合油	きゅうり	薄力粉	水	みりん	じゃがいもでん粉	薄力粉	固形ブイヨン	湯通し塩蔵わかめ	みりん	たまねぎ
	鶏もも肉	調合油	パセリ	米酢	牛乳	調合油	料理酒	白菜とツナのサラダ	ごま油	食塩不使用バター	きゅうり	大根の甘酢漬	しょうが
	調合油	みりん風調味料	ベーコン	塩	固形ブイヨン	チーズ入り野菜サラダ	じゃがいもでん粉	はくさい	塩	塩	だいこん	上白糖	
	しょうゆ	三温糖	ほうれん草のバターソテー	調合油	食塩不使用バター	キャベツ	鶏もも	にんじん	調合油	黒コショウ	にんじん	塩	料理酒
	上白糖	しょうゆ	ほうれんそう	サニーレタス	かぼちゃサラダ	きゅうり	コールスロー	マヨネーズ	春雨サラダ	ナツメグ	ローズハム	みりん	しょうゆ
	みりん	グリーンピース	にんじん	茹でブロッコリー	西洋かぼちゃ	塩	キャベツ	調合油	はるさめ	トマトピューレー	穀物酢	甘酢	塩
	イタリアンスープ	豆腐とわかめのみそ汁	スイートコーン	ブロッコリー	ローズハム	ベーコン	スイートコーン	しょうゆ	きゅうり	トマトケチャップ	調合油	白菜とわかめのみそ汁	じゃがいもでん粉
	鶏むね肉	水	有塩バター	ほうれん草の野菜スープ	きゅうり	ブロセスチーズ	にんじん	上白糖	しょうゆ	赤ワイン	しょうゆ	はくさい	ごま油
	塩	かたくちいわし	塩	水	マヨネーズ	りんご酢	マヨネーズ	まぐろ缶詰(水煮)	穀物酢	上白糖	豆腐と油揚げのみそ汁	かつおだし	しゅうまいの皮
	黒コショウ	木綿豆腐	しょうゆ	昆布だし	スキムミルク	調合油	まぐろ缶詰(水煮)	ワントンスープ	しょうゆ	生クリーム	絹ごし豆腐	みそ	ほうれん草のおひたし
	たまねぎ	みそ	クラムチャウダー	にんじん	干しぶどう	塩	フルーツヨーグルト	ワントンの皮	上白糖	バジル	生油揚げ	たまねぎ	ほうれんそう
	にんじん	湯通し塩蔵わかめ	あさり缶詰(水煮)	ベーコン	ミネストローネ	上白糖	りんご	豚ひき肉	ごま油	オリーブオイル	かつおだし	湯通し塩蔵わかめ	にんじん
	スイートコーン	こねぎ	料理酒	たまねぎ	たまねぎ	黒コショウ	バナナ	りょくとうもやし	いりごま	パルメザンチーズ	みそ		しょうゆ
	水		ベーコン	ほうれんそう	トマト	きのこ汁	もも	にんじん	味噌汁(じゃがいも、	グリーンサラダ			みりん
	固形ブイヨン		たまねぎ	塩	だいこん	えのきたけ	うんしゅうみかん	ごま油	じゃがいも	ローズハム			ごま油
	卵		じゃがいも	しょうゆ	キャベツ	なめこ	ヨーグルト	水	たまねぎ	きゅうり			かつお節
	パルメザンチーズ		だいこん	ウイナーソーセージ	根深ねぎ	脱脂粉乳	顆粒中華だし	カットわかめ	レタス				焼きのり
	パン粉		にんじん	水	かつおだし	三温糖	しょうゆ	顆粒和風だし	サニーレタス				
	料理酒		調合油	固形ブイヨン	みそ			水	ブロッコリー				
	こまつな		薄力粉	塩				みそ	塩				
		水						スイートコーン					
		スイートコーン						和風ドレッシング調味料					
		牛乳						オニオンスープ					
		固形ブイヨン						たまねぎ					
								にんじん					
午前おやつ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	りんご	みかん	いちご	キウイ	りんご	オレンジ	バナナ	みかん	いちご	バナナ	柿	りんご	みかん
	りんご	うんしゅうみかん	いちご	キウイフルーツ	りんご	パレンシアオレンジ	バナナ	うんしゅうみかん	いちご	バナナ	甘がき	りんご	うんしゅうみかん
午後おやつ	牛乳	乳酸菌飲料	牛乳	牛乳	麦茶	お茶	牛乳	お茶	牛乳	麦茶	お茶	牛乳	お茶
	牛乳	乳酸菌飲料(乳製品)	牛乳	牛乳	麦茶	玉露茶	牛乳	玉露茶	牛乳	麦茶	玉露茶	牛乳	玉露茶
	サーターアンドギー	にんじん寒天ゼリー	アンパンマンのソフト	ポーロ	アンパンマンのソフト	じゃがまるくん	1才からのかつばえび	豆乳バナナケーキ	ナッツとドライフルー	ポーロ	りんごのコンポート	ウエハース	ポーロ
	薄力粉	にんじん	アンパンマンのソフトせんべい	ポーロ	アンパンマンのソフトせんべい	じゃがいも	1才からのかつばえび	プレミックス粉	薄力粉	薄力粉	りんご	ウエハース	ポーロ
	卵	粉寒天				じゃがいもでん粉		卵	塩	上白糖			
	塩	オレンジ飲料				オリーブオイル		調製豆乳	調合油	水			
	ベーキングパウダー	水				しょうゆ		バナナ	水	レモン(果汁)			
調合油							上白糖	くるみ(いり)					
黒砂糖								干しぶどう					

献立食材確認表

05/19(金)	05/20(土)	05/22(月)	05/23(火)	05/24(水)	05/25(木)	05/26(金)	05/27(土)	05/29(月)	05/30(火)	05/31(水)		
料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名	料理/食材名
まぐろの照り焼き丼	ごはん	チキンカレー	野菜あんかけうどん	枝豆ごはん	ごはん	親子丼	和風スシ/ゲティ	コーンパン	チキンライス	ごはん		
精白米	精白米	にんにく	干しうどん	にんじん	精白米	精白米	マカロニ・スパゲッティ	強力粉	鶏むね肉	精白米		
料理酒	すき焼き風煮	しょうが	かつおだし	しらす干し	麻婆豆腐	鶏もも肉	ぶなしめじ	上白糖	たまねぎ	サバのみそ焼き		
しょうゆ	牛肩ロース	サフラワー油	ごま油	昆布だし	豚ひき肉	たまねぎ	エリンギ	ベーキングパウダー	青ピーマン	まさば		
塩	たまねぎ	鶏むね肉	豚もも	三温糖	鶏ひき肉	根深ねぎ	有塩/バター	調合油	トマトケチャップ	みそ		
みりん	はくさい	たまねぎ	キャベツ	みりん	しょうが	卵	しょうゆ	スイートコーン	にんじん	上白糖		
マグロ	えのきたけ	にんじん	りょくとうもやし	しょうゆ	にんにく	かつおだし	こまつな	ヨーグルト	精白米	料理酒		
しょうゆ	にんじん	じゃがいも	にんじん	塩	調合油	しょうゆ	オリーブオイル	サーモン豆乳シチュー	小松菜と切り干し大根のごま	いりごま		
料理酒	しゅんぎく	トマトケチャップ	根深ねぎ	料理酒	根深ねぎ	みりん風調味料	塩	しろさけ	こまつな	高野豆腐の卵とじ		
みりん	焼き豆腐	ウスターソース	上白糖	えだまめ	たまねぎ	焼きのり	にんじん	料理酒	切干しいごん	卵		
卵	しょうゆ	塩	しょうゆ	押麦	にら	ほうれん草と人参の白和え	ベーコン	米粉	にんじん	鶏もも肉		
上白糖	上白糖	しょうゆ	みりん	精白米	上白糖	ほうれん草	たまねぎ	調合油	ごま	ぶなしめじ		
塩	水	水	じゃがいもでん粉	白身魚の若草焼き	しょうゆ	にんじん	ブロッコリーとコーンのソ	じゃがいも	上白糖	にんじん		
調合油	牛脂	じゃがいもでん粉	かぼちゃのいとこ煮	すけとうだら	みそ	木綿豆腐	ブロッコリー	たまねぎ	しょうゆ	根深ねぎ		
調合油	ほうれん草の海苔和え	精白米	かぼちゃ	マヨネーズ	木綿豆腐	いりごま	調合油	黄大豆	コーンスープ	かつお・昆布だし		
具だくさんひじきの煮物	ほうれん草	キャベツサラダ	あずき	ほうれん草	じゃがいもでん粉	上白糖	スイートコーン	さやいんげん	スイートコーン	上白糖		
ひじき	焼きのり	キャベツ	三温糖	みそ	ごま油	みそ	ぶなしめじ	水	たまねぎ	しょうゆ		
にんじん	上白糖	にんじん	しょうゆ	コールスロー	トマトときゅうりのゴ	だいごんと油揚げのみそ汁	塩	固形フィヨン	水	料理酒		
焼き竹輪	しょうゆ	まぐろ缶詰(水煮)	水	キャベツ	トマト	水	イタリアンスープ	塩	調製豆乳	みりん		
豚ひき肉	かぶときこの味噌汁	塩	じゃがいもでん粉	スイートコーン	きゅうり	かたくちいわし	鶏むね肉	黒コショウ	黒コショウ	凍り豆腐		
えだまめ	かぶ	りんご酢	ひじきサラダ	にんじん	焼き竹輪	だいごん	塩	米粉	洋風だし	なめこ汁		
調合油	ぶなしめじ	上白糖	ひじき	マヨネーズ	しそ	油揚げ	黒コショウ	グリーンサラダ	なめこ			
かつおだし	顆粒和風だし	調合油	りょくとうもやし	まぐろ缶詰(水煮)	上白糖	みそ	たまねぎ	ローズハム	木綿豆腐			
しょうゆ	みそ	ベジタブルスープ	きゅうり	豆腐とわかめのみそ汁	穀物酢	にんじん	にんじん	きゅうり	かつお・昆布だし			
上白糖		にんじん	にんじん	水	しょうゆ		スイートコーン	レタス	根深ねぎ			
みりん		たまねぎ	しょうゆ	かたくちいわし	ねりごま		水	サニーレタス	麦みそ			
生揚げ		キャベツ	米酢	木綿豆腐	中華スープ		固形フィヨン	ブロッコリー				
豆腐のすまし汁		洋風だし	オイスターソース	みそ	水		卵	塩				
かつおだし		水	三温糖	湯通し塩蔵わかめ	顆粒中華だし		パルメザンチーズ	スイートコーン				
たまねぎ		じゃがいも	ごま油	こねぎ	根深ねぎ		パン粉	和風ドレッシング調味料				
にんじん			いりごま		乾燥わかめ		料理酒					
木綿豆腐					スイートコーン		こまつな					
塩					ごま油							
しょうゆ					しょうゆ							
ほうれん草												
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
バナナ	りんご	バナナ	パイナップル	いちご	フルーツポンチ	柿	みかん	りんご	りんご	りんご	キウイ	
バナナ	りんご	バナナ	パイナップル(缶詰)	いちご	うんしゅうみかん	甘がき	うんしゅうみかん	りんご	りんご	りんご	キウイフルーツ	
					パイナップル(缶詰)							
					バナナ							
					水							
乳酸菌飲料	お茶	牛乳	牛乳	麦茶	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶	ヤクルト	麦茶
乳酸菌飲料(乳製品)	玉露茶	牛乳	牛乳	麦茶	玉露茶	玉露茶	玉露茶	玉露茶	玉露茶	玉露茶	ヤクルト	麦茶
1才からのかっぱえびせん	カステラ	マドレーヌ	マカロニきな粉	きな粉揚げパン	じゃがまるくん	ミルクもち	アンパンマンのソフト	おからボール	おからボール	小魚せんべい	ポーロ	ポーロ
卵	ホットケーキミックス	マカロニ・スパゲッティ	調合油	じゃがいも	じゃがいもでん粉	牛乳	アンパンマンのソフトせんべい	おから	おから	小魚せんべい	ポーロ	ポーロ
上白糖	卵	きな粉	ロールパン	じゃがいもでん粉	じゃがいもでん粉	上白糖		たまねぎ	たまねぎ			
薄力粉	上白糖	きな粉	オリーブオイル	オリーブオイル	オリーブオイル	きな粉		にんじん	にんじん			
メープルシロップ	牛乳	塩	上白糖	しょうゆ	しょうゆ	上白糖		ひじき	ひじき			
豆乳	レモン(果汁)					上白糖		しょうゆ	しょうゆ			
みりん	食塩不使用バター					塩		じゃがいもでん粉	じゃがいもでん粉			
有塩バター								調合油	調合油			

■ 発注関連

発注書(日毎)
g単位

生協

注文書兼検収表

園長	栄養士

FAX : 0311111112
TEL : 0311111111

食らぼキッズ保育園
FAX :

納品日	使用日	品名	発注量(g)	納品量(g)	業者	期限	納品温度	納品時刻	受取者
12/01	12/01	普通牛乳	2,493						
12/01	12/01	すけとうだら 生	1,382						
12/01	12/01	食塩	80						
12/01	12/01	じゃがいもでん粉	133						
12/01	12/01	あおのり 素干し	57						
12/01	12/01	水稲穀粒 精白米 うるち米	1,771						
12/01	12/01	油揚げ 生	270						
12/01	12/01	あさり 缶詰 水煮	276						
12/01	12/01	にんじん 根 皮むき 生	1,270						
12/01	12/01	かつおだし、荒節	5,711						
12/01	12/01	じゃがいも、塊茎、皮なし、生	1,880						
12/01	12/01	みりん 本みりん	160						
12/01	12/01	さやえんどう 若ざや 生	291						
12/01	12/01	焼きふ 釜焼きふ	117						
12/01	12/01	えのきたけ 生	567						
12/01	12/01	カットわかめ	60						
12/01	12/01	うすくちしょうゆ	90						
12/01	12/01	玉露 茶	144						
12/01	12/01	くし団子 みたらし	2,395						

<備考>

納品日	使用日	食品名	発注量 (g)	単用量 (g)	単位	発注 数量	納品 数量	鮮度 ・期限	納品 温度	納品 時刻	受取者
12/01	12/01	普通牛乳	2,493	950	本	2.6					
12/01	12/01	すけとうだら 生	1,382	130	個	10.6					
12/01	12/01	食塩	80	1,000	袋	0.1					
12/01	12/01	じゃがいもでん粉	133	140	個	1.0					
12/01	12/01	あおのり 素干し	57	40	袋	1.4					
12/01	12/01	水稻穀粒 精白米 うるち米	1,771	####	袋	0.1					
12/01	12/01	油揚げ 生	270	70	袋	3.9					
12/01	12/01	あさり 缶詰 水煮	276	100	パック	2.8					
12/01	12/01	にんじん 根 皮むき 生	1,270	200	本	6.4					
12/01	12/01	かつおだし、荒節	5,711	50	パック	114.2					
12/01	12/01	じゃがいも、塊茎、皮なし、生	1,880	150	個	12.5					
12/01	12/01	みりん 本みりん	160	1,700		0.1					
12/01	12/01	さやえんどう 若ざや 生	291	160	束	1.8					
12/01	12/01	焼きふ、釜焼きふ	117	500	袋	0.2					
12/01	12/01	えのきたけ 生	567	250	株	2.3					
12/01	12/01	カットわかめ	60	500	パック	0.1					
12/01	12/01	うすくちしょうゆ	90	1,700		0.1					
12/01	12/01	玉露 茶	144	250	パック	0.6					
12/01	12/01	くし団子 みたらし	2,395	450	パック	5.3					

<備考>

発注書(簡易版)

園長	栄養士

注文書兼検収表

生協様

食らぼキッズ保育園

FAX : 0311111112

TEL : 0311111111

FAX :

納品日	使用日	品名	発注量(g)
12/01	12/01	普通牛乳	2,493
12/01	12/01	すけとうだら 生	1,382
12/01	12/01	食塩	80
12/01	12/01	じゃがいもでん粉	133
12/01	12/01	あおのり 素干し	57
12/01	12/01	水稻穀粒 精白米 うるち米	1,771
12/01	12/01	油揚げ 生	270
12/01	12/01	あさり 缶詰 水煮	276
12/01	12/01	にんじん 根 皮むき 生	1,270
12/01	12/01	かつおだし、荒節	5,711
12/01	12/01	じゃがいも、塊茎、皮なし、生	1,880
12/01	12/01	みりん 本みりん	160
12/01	12/01	さやえんどう 若ざや 生	291
12/01	12/01	焼きふ 釜焼きふ	117
12/01	12/01	えのきたけ 生	567
12/01	12/01	カットわかめ	60
12/01	12/01	うすくちしょうゆ	90
12/01	12/01	玉露 茶	144
12/01	12/01	くし団子 みたらし	2,395

<備考>

発注量計算書

期間 12/1~12/31

食品名	発注先	総発注量	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13
			木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
焼きふ 釜焼きふ	生協	461	117					117							
水稲穀粒 精白米 うるち米	生協	31799	1771	2335				2635		2635		2635		2118	
じゃがいも、塊茎、皮なし、生	生協	27911	1880												1412
じゃがいもでん粉	生協	1388	133	151				67		84		84			
油揚げ 生	生協	983	270		295										
さやえんどう 若ざや 生	生協	291	291												
にんじん 根 皮むき 生	生協	20540	1270		1412		391	254		731	731	1753		935	1412
えのきたけ 生	生協	3291	567					771	411			771			
あおのり 素干し	生協	161	57						50						
カットわかめ	生協	60	60												
すけとうだら 生	生協	1382	1382												
あさり 缶詰 水煮	生協	663	276												387
普通牛乳	生協	98093	2493	2521	2521		2521	2521	4992	2521	4992	2521		4992	5217
くし団子 みたらし	生協	2395	2395												
みりん 本みりん	生協	1534	160		99			111			99	295			
玉露 茶	生協	2487	144	145	157		157	157		157		157			157
うすくちしょうゆ	生協	90	90												
食塩	生協	1893	80	57			87	57	57	63	57			74	60
かつおだし、荒節	生協	38176	5711		4263			556	4094	4600	556	117			
はるさめ 普通はるさめ 乾	生協	382		382											
ごま いり	生協	820		84						84	173	67			
きゅうり 果実 生	生協	5128		394						394					
たまねぎ りん茎 生	生協	30135		1521	2137		2332	376		1354				1028	2006
なす 果実 生	生協	6387		3122	1072		731		731						
にら 葉 生	生協	1798		457						1341					
にんじん 根 皮つき 生	生協	4473		620					366						
パセリ 葉 生	生協	111		111											
日本なし 生	生協	8504		2126						2126					
バナナ 生	生協	12708		1815				1992				1992			
ぶた ひき肉 生	生協	2729		1398							219				
鶏卵 全卵 生	生協	6125		442			363				1466				
ヨーグルト 全脂無糖	生協	4573		3580										269	724
ごま油	生協	924		84	90					84	84	84			
穀物酢	生協	1260		151	117					90					90
鳥がらだし	生協	252		252											
米みそ 淡色辛みそ	生協	2357		185	219			320	219			219			
ごしょう 白 粉	生協	61		61											
水稲穀粒 七分つき米	生協	4018			2635				1383						
ごま 乾	生協	454			84							85			
キャベツ 結球葉 生	生協	9559			555				915						2214
ごまつな 葉 生	生協	7585			1492		411	483	1853						
トマト 果実 生	生協	3203			224										
レモン 果汁、生	生協	214			103										111
もも 生	生協	3888			1296										
りんご 皮むき 生	生協	13668			1711					2126					446
まぐろ 缶詰 水煮 フレーク フイト	生協	724			724										
ぶた 大型種肉 もも 赤肉 生	生協	1398			1398										
餃子の皮	生協	1116			1116										
料理酒	生協	77			77										
ロールパン	生協	5253					2072								
パン粉	生協	279					60								
豆乳 調製豆乳	生協	3481					2168								
しょうが 根茎 生	生協	521					88				280				
ズッキーニ 果実 生	生協	1327					1327								
スイートコーン生	生協	2602					663								
缶詰 ホールトマト 食塩無添加	生協	1111					387								
にんにく りん茎 生	生協	604					70				252			64	
青ピーマン 果実 生	生協	2846					411		266						
赤ピーマン 果実 生	生協	731					731								
パインアップル 缶詰	生協	1512					756								756
てんぐさ 粉寒天	生協	129					61	68							
ウインナーソーセージ	生協	723					387								
若鶏肉 むね 皮なし 生	生協	219					219								
若鶏肉 もも 皮なし 生	生協	3857					1398							1398	
バルメザンチーズ	生協	352					67							101	
ココア ビュアココア	生協	130					130								
固形ブイヨン	生協	396					101								67
みりん風調味料	生協	405					67								
ごしょう	生協	454					51		56					51	
水	生協	37365					3083	1815			2762			3083	1735
とうがん 果実 生	生協	2239						2239							
うんしゅうみかん 缶詰 栗肉	生協	583						583							
オレンジジュース	生協	2392						2182							
ぶなしめじ、生	生協	2856						731							
乾燥わかめ 素干し	生協	111						111							
ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生	生協	2686						2686							
煮干しだし	生協	4094						4094							
しょうが 根茎、皮むき、生、おろし	生協	65						65							
しょうが 根茎、皮むき、生、おろし汁	生協	111						111							
木綿豆腐	生協	970						970							
蒸し中華めん	生協	1061							1061						
水稲めし 精白米 もち米	生協	2565							571						
車糖 三温糖	生協	672							117	67					
あずき、あん、つぶし練りあん	生協	317							317						

食材量確認表

2022年12月1日

食らぼキッズ保育園

	予定人数(人)						実施人数(人)								
	朝	午前	昼	午後	補食	夕食	朝	午前	昼	午後	補食	夕食			
3歳未満児(個食以外)															
3歳以上児(個食以外)		12	10	12				12	10	12					
離乳食(個食以外)															
職員		5	5	5				5	5	5					
個食-3歳未満児		1	1	1				1	1	1					
個食-3歳以上児		1	1	1				1	1	1					
個食-離乳食		1	1	1				1	1	1					
合計		35	153	65				35	153	65					
献立名/材料	使用量(g)							発注量(g)							総使用量(g)
	未満児	以上児	離乳食	職員	個食-未	個食-以	個食-離	未満児	以上児	離乳食	職員	個食-未	個食-以	個食-離	
普通牛乳	672	1050		525	70	70	56	672	1050		525	70	70	56	2443
調合油	24	45	65	23	3	3	2	24	45	65	23	3	3	2	165
すけとうだら 生	320	600		300	40	40	32	320	600		300	40	40	32	1332
食塩	7	14		7	1	1	1	7	14		7	1	1	1	30
じゃがいもでん粉	20	38		19	3	3	2	20	38		19	3	3	2	83
あおのり 素干し	2	3		2	0	0	0	2	3		2	0	0	0	7
水稲穀粒 精白米 うるち米	304	570	456	285	38	38	30	304	570	456	285	38	38	30	1721
油揚げ 生	32	60	86	30	4	4	3	32	60	86	30	4	4	3	220
あさり 缶詰 水煮	56	105		53	7		6	56	105		53	7		6	226
にんじん 根 皮むき 生	160	300	432	150	20	20	16	178	333	480	167	22	22	18	1098
こいくちしょうゆ	32	60		30	4	4	3	32	60		30	4	4	3	133
合成清酒	24	45	65	23	3	3	2	24	45	65	23	3	3	2	165
上白糖	26	49		24	3	3	3	26	49		24	3	3	3	108
かつおだし、荒節	1360	2550		1275	170	170	136	1360	2550		1275	170	170	136	5661
鶏 ひき肉 生	80	150		75	10	10	8	80	150		75	10	10	8	333
じゃがいも、塊茎、皮なし、生	240	450	648	225	30	30	24	267	500	720	250	33	33	27	1647
みりん 本みりん	16	30	43	15	2	2	2	16	30	43	15	2	2	2	110
かつお・昆布だし	24	45		23	3	3	2	24	45		23	3	3	2	100
さやえんどう 若ざや 生	32	60	86	30	4	4	3	35	66	95	33	4	4	4	220
焼きふ 釜焼きふ	16	30		15	2	2	2	16	30		15	2	2	2	67
えのぎたけ 生	64	120	173	60	8	8	6	75	141	203	71	9	9	8	439
カットわかめ	2	5		2	0	0	0	2	5		2	0	0	0	10
うすくちしょうゆ	10	18		9	1	1	1	10	18		9	1	1	1	40
玉露 茶	19	30	24	15	2	2	2	19	30	24	15	2	2	2	94
くし団子 みたらし	480	750	600	375	50	50	40	480	750	600	375	50	50	40	2345

給食週間分量表 2/5

5日 (月)		6日 (火)		7日 (水)		8日 (木)		9日 (金)		10日 (土)										
行事		行事		行事	運動会	行事		行事		行事										
	昼食		ロールパン 鶏肉 たまねぎ しょうが にんにく しょうゆ みりん風調味料 ズッキーニ たまねぎ 赤ピーマン なす 青ピーマン ウインナーソーセージ ホールトマト缶詰(食塩無添加) 塩 固形ブイヨン 水 鶏肉 塩 黒コショウ たまねぎ にんじん スイートコーン 水 固形ブイヨン		60.0 40.0 15.0 0.5 0.3 2.5 0.5 20.0 10.0 10.0 10.0 10.0 10.0 1.0 1.0 10.0 5.0 0.1 0.0 10.0 5.0 5.0 80.0 0.5		行事		精白米 しょうゆ しょうが汁 料理酒 ぶなしめじ えのきたけ たまねぎ にんじん こまつな 調合油 塩 豚ロース 調合油 鶏ひき肉 しょうがおろし とうがん かつおだし しょうゆ 上白糖 みりん じゃがいもでん粉 煮干しだし 釜焼きふ 木綿豆腐 乾燥わかめ		50.0 2.0 1.0 2.0 10.0 10.0 5.0 3.0 6.0 1.0 0.2 43.0 1.5 12.0 0.3 25.0 15.0 1.2 1.0 1.0 0.5 120.0 2.0 15.0 1.0	行事	運動会	行事	精白米 木綿豆腐 鶏ひき肉 塩 ひじき たまねぎ にんじん れんこん茎 しょうゆ 料理酒 かつおだし じゃがいもでん粉 ささみ きゅうり ブラックマツペもやし 穀物酢 みそ ごま油 いりごま 三温糖 かつおだし にら りょくとうもやし 干しえび 塩	30.0 10.0 12.0 5.0 3.0 3.0 0.1 1.0 2.0 2.0 0.0 0.1 25.0 10.0 2.0 2.0 0.1 10.0 2.0 10.0 10.0 5.0 120.0 5.0	行事		行事	精白米 豚もも しょうが にんにく にんじん りょくとうもやし さやいんげん しいたけしいたけ ごま油 上白糖 料理酒 しょうゆ いりごま 切干しだいこん さやいんげん しらす干し かつおだし しょうゆ みりん 卵 ごねぎ ワントンの皮 ぶたひき肉 りょくとうもやし にんじん
前おやつ	牛乳 リンアップル(缶詰)	70.0 20.0	前おやつ	牛乳 バナナ	70.0 33.0	前おやつ		牛乳 ぶどう	70.0 20.0	前おやつ	牛乳 りんご		70.0 50.0		前おやつ	牛乳 なし		70.0 50.0		前おやつ
後おやつ	玉露茶 調製豆乳 ピュアココア 上白糖 粉寒天	2.0 60.0 1.5 6.0 0.3	後おやつ	玉露茶 オレンジ飲料 水 上白糖 粉寒天 うんしゅうみかん	2.0 40.0 50.0 7.0 0.5 10.0	後おやつ	牛乳 七分つき米 もち米 つぶしあん きな粉 上白糖	70.0 25.0 10.0 5.0 3.0 3.0	後おやつ	ベビーチーズ 玉露茶	20.0 2.0	後おやつ	牛乳 薄力粉 ベーキングパウダー いりごま 上白糖 塩 卵 調合油	70.0 20.0 0.2 3.0 2.0 0.2 3.0 2.0	後おやつ	玉露茶 半つき米 かつお節 ごま しょうゆ	2.0 35.0 3.0 1.0 3.0			

給食週間分量表 3/5

12日 (月)		13日 (火)		14日 (水)		15日 (木)		16日 (金)		17日 (土)						
行事		行事		行事		行事		行事		行事						
昼食 玄米ごはん、タンンドリーチキン、ブロッコリーのチーズ和え、オニオンスープ	玄米	10.0	昼食 コーンパン、鮭のムニエル、りんごとキャベツのサラダ、クラムチャウダー	強力粉	25.0	昼食 ごはん、スコップコロッケ、カラフルサラダ、オクラと焼きなすのみそ汁	精白米	50.0	昼食 ポテトミートグラタン、シーザーサラダ、ミネストローネ	じゃがいも	40.0	昼食 おかかおにぎり、メカジキの照り焼き、切干大根入り卵焼き、かき玉汁	半つき米	35.0		
	精白米	40.0		上白糖	2.0		じゃがいも	30.0		たまねぎ	30.0		かつお節	3.0		
	鶏肉	40.0		ベーキングパウダー	0.6		たまねぎ	30.0		ぶたひき肉	15.0		調合油	2.0	ごま	1.0
	塩	0.2		調合油	4.0		キャベツ	20.0		たまねぎ	8.0		ぶたひき肉	15.0	しょうゆ	3.0
	カレー粉	0.1		スイートコーン	5.0		にんじん	10.0		ほうれんそう	8.0		薄力粉	1.0	めかじき	40.0
	ヨーグルト	6.5		ヨーグルト	20.0		ごま油	5.0		黒コショウ	3.0		トマトケチャップ	5.5	調合油	0.8
	トマトケチャップ	3.0		しろさけ	40.0		調合油	5.0		みりん	1.0		固形ブイヨン	0.5	じゃがいもでん粉	3.0
	にんにく	0.2		塩	0.2		しょうゆ	2.0		塩	0.1		上白糖	1.0	料理酒	1.0
	オリーブオイル	0.8		薄力粉	3.0		塩	0.5		調製豆乳	1.0		塩	1.0	しょうゆ	1.5
	ブロッコリー	35.0		調合油	2.0		トマト	30.0		パン粉	5.0		こしょう	1.0	みりん	1.5
	にんじん	8.0		キャベツ	30.0		卵	10.0		調合油	1.0		とろけるチーズ	20.0	切干しだいこん	3.0
	しらす干し	2.0		にんじん	10.0		たまねぎ	10.0		きゅうり	18.0		レタス	10.0	さいやいんげん	6.0
	パルメザンチーズ	1.5		りんご	10.0		こねぎ	8.0		トマト	15.0		きゅうり	10.0	しらす干し	10.0
	マヨネーズ	3.0		スイートコーン	10.0		かつおだし	120.0		青ピーマン	10.0		にんじん	5.0	かつおだし	15.0
	黒コショウ	0.0		調合油	2.5		しょうゆ	1.0		マヨネーズ	3.0		スイートコーン	5.0	しょうゆ	0.8
	たまねぎ	15.0		穀物酢	1.2		塩	0.4		塩	0.1		だいこん	20.0	みりん	0.8
	にんじん	5.0		レモン(果汁)	1.0		みりん風調味料	0.5		黄大豆(水煮缶詰)	5.0		パルメザンチーズ	0.5	卵	33.0
	洋風だし	3.0		上白糖	1.0		じゃがいもでん粉	1.0		オクラ	10.0		食パン	3.0	こねぎ	3.0
	ベーコン	4.0		塩	0.1					調合油	1.0		マヨネーズ	7.0	卵	10.0
	塩	0.5		こしょう	0.1					なす	10.0		穀物酢	2.5	たまねぎ	10.0
水	90.0	あさり缶詰(水煮)	10.0			かつお・昆布だし	120.0	塩	0.2	こねぎ	8.0					
		料理酒	0.5			みそ	5.0	黒コショウ	0.2	かつおだし	120.0					
		ベーコン	5.0					たまねぎ	10.0	しょうゆ	1.0					
		たまねぎ	30.0					トマト	15.0	塩	0.4					
		じゃがいも	20.0					だいこん	5.0	みりん風調味料	0.5					
前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0		
	ぶどう	20.0		りんご	40.0		バナナ	33.0		甘がき	75.0		もも	30.0		
後おやつ 牛乳、マカロニきな粉	牛乳	70.0	後おやつ お茶、ポード	玉露茶	2.0	後おやつ お茶、ポテトフライ	玉露茶	2.0	後おやつ 牛乳、さつまいも	牛乳	70.0	後おやつ 牛乳、きな粉揚げパン	牛乳	70.0		
	マカロニ・スパゲッティ	18.0		ポード	5.0		じゃがいも	60.0		さつまいも	60.0		調合油	5.0		
	きな粉	4.0					調合油	3.0					ロールパン	30.0		
	上白糖	4.0					塩	0.1					きな粉	4.0		
													上白糖	3.0		

給食週間分量表 4/5

19日 (月)		20日 (火)		21日 (水)		22日 (木)		23日 (金)		24日 (土)				
行事 昼食 肉うどん、小松菜と切り干し大根のごま和え、大根の甘酢漬け	干しうどん	50.0	行事 昼食 玄米ごはん、まいたけの豚肉巻き、わかめサラダ、なめこ汁	玄米	10.0	行事 昼食 ロールパン、鶏肉のトマト煮、ほうれん草のバターソテー、オニオンスープ	ロールパン	60.0	行事 昼食 精白米	塩	3.0	行事 昼食 しょうゆラーメン、棒棒鶏サラダ、ほうれん草ともやしナムル	中華めん	60.0
	豚もも	30.0		精白米	40.0		鶏肉	30.0		精白米	35.0		かつおだし	160.0
	たまねぎ	10.0		まいたけ	25.0		調合油	1.0		もち米	15.0		豚もも	15.0
	にんじん	8.0		有塩バター	4.0		たまねぎ	25.0		根深ねぎ	6.0		みりん	25.0
	根深ねぎ	5.0		ぼん酢しょうゆ	2.5		じゃがいも	25.0		卵	35.0		料理酒	15.0
	ぶなしめじ	4.0		豚もも	50.0		にんじん	15.0		かつおだし	30.0		水	25.0
	調合油	1.0		湯通し塩蔵わかめ	10.0		水	20.0		しょうゆ	5.0		いりごま	45.0
	かつお・昆布だし	130.0		きゅうり	25.0		ホールトマト缶詰 (食塩無添加)	20.0		みりん風調味料	3.0		塩	3.0
	しょうゆ	4.0		塩	0.2		三温糖	2.0		焼きのり	0.2		くり	15.0
	みりん	4.0		にんじん	10.0		しょうゆ	1.5		ほうれんそう	40.0		青ピーマン	15.0
	こまつな	30.0		ローズハム	15.0		調製豆乳	3.5		にんじん	10.0		ベーコン	5.0
	切干しだいこん	4.0		穀物酢	8.0		じゃがいもでん粉	1.0		糸引き納豆	10.0		調合油	0.5
	にんじん	3.0		調合油	4.0		トマトケチャップ	3.5		しょうゆ	1.0		塩	0.1
	ごま	2.0		しょうゆ	4.0		固形ブイヨン	0.3		水	160.0		マカロニ・スパゲッティ	7.0
	上白糖	2.0		なめこ	10.0		スイートワイン	3.5		かたくちいわし	1.5		きゅうり	8.0
	しょうゆ	3.0		木綿豆腐	25.0		ほうれんそう	40.0		だいこん	22.0		にんじん	8.0
	だいこん	30.0		かつお・昆布だし	70.0		にんじん	10.0		油揚げ	6.0		調合油	0.8
塩	0.2	根深ねぎ	3.0	スイートコーン	10.0	みそ	8.0	塩	0.2					
みりん	1.0	麦みそ	2.8	有塩バター	4.0			穀物酢	1.0					
甘酢	3.0			塩	0.5			上白糖	0.2					
				しょうゆ	1.0			豚バラ	10.0					
				たまねぎ	15.0			ごま油	1.0					
				にんじん	5.0			しょうが	0.2					
				洋風だし	3.0			木綿豆腐	10.0					
				ベーコン	4.0			だいこん	10.0					
前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0	前おやつ	牛乳	70.0			
	うししゅうみかん	40.0		ぶどう	20.0		バナナ	33.0		りんご	50.0			
後おやつ	玉露茶	2.0	後おやつ	牛乳	70.0	後おやつ	牛乳	70.0	後おやつ	牛乳	70.0			
	薄力粉	15.0		ポーロ	5.0		水	15.0		もち米	30.0			
	ベーキングパウダー	0.5					ゼラチン	1.5		精白米	2.0			
	卵	5.0					豆乳	65.0		上白糖	5.0			
	上白糖	6.0					上白糖	1.5		いりごま	4.0			
	調合油	3.0					もも	50.0		塩	3.0			
	牛乳	5.0												
	バナナ	15.0												
お茶、バナナケーキ			牛乳、ポーロ			牛乳、アンパンマンのソフトせんべい			牛乳、月見だんご			牛乳、栗きんとん		

■ 原価計算

原価計算サマリ

一般	3-5歳		1-2歳		乳幼児		職員		費用割合 (%)			
	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	朝食	午前おやつ	お昼	午後おやつ
12月1日	¥38	¥357	¥30	¥285	¥0	¥0	¥57	¥535	0.0%	3.0%	81.7%	15.3%
12月2日	¥50	¥508	¥40	¥406	¥0	¥0	¥75	¥762	0.0%	10.4%	66.6%	23.0%
12月3日		¥624		¥499		¥0		¥935	0.0%	10.4%	79.2%	10.4%
12月4日												
12月5日		¥480		¥384		¥0		¥719	0.0%	6.7%	81.8%	11.5%
12月6日	¥50	¥457	¥40	¥365	¥0	¥0	¥75	¥685	0.0%	6.7%	74.8%	18.5%
12月7日		¥412		¥330		¥0		¥618	0.0%	5.9%	74.8%	19.3%
12月8日	¥50	¥464	¥40	¥371	¥0	¥0	¥75	¥695	0.0%	11.5%	83.7%	4.8%
12月9日		¥415		¥332		¥0		¥623	0.0%	13.7%	73.9%	12.4%
12月10日	¥68	¥203	¥54	¥162	¥0	¥0	¥101	¥305	0.0%	12.7%	77.5%	9.7%
12月11日												
12月12日	¥45	¥328	¥36	¥262	¥0	¥0	¥68	¥492	0.0%	6.8%	81.5%	11.7%
12月13日		¥372		¥298		¥0		¥558	0.0%	7.8%	90.5%	1.7%
12月14日		¥457		¥366		¥0		¥686	0.0%	10.9%	87.6%	1.5%
12月15日	¥50	¥395	¥40	¥316	¥0	¥0	¥75	¥592	0.0%	8.2%	74.3%	17.5%
12月16日		¥504		¥403		¥0		¥756	0.0%	12.0%	68.0%	20.0%
12月17日	¥18	¥411	¥14	¥329	¥0	¥0	¥26	¥617	0.0%	17.5%	69.7%	12.8%
12月18日												
12月19日		¥463		¥370		¥0		¥694	0.0%	13.1%	77.6%	9.4%
12月20日	¥45	¥353	¥36	¥283	¥0	¥0	¥68	¥530	0.0%	6.8%	89.1%	4.1%
12月21日		¥538		¥430		¥0		¥807	0.0%	9.9%	87.5%	2.6%
12月22日	¥55	¥493	¥44	¥394	¥0	¥0	¥83	¥740	0.0%	6.9%	73.3%	19.8%
12月23日		¥439		¥351		¥0		¥658	0.0%	9.1%	75.9%	15.0%
12月24日		¥532		¥426		¥0		¥798	0.0%	9.9%	79.0%	11.1%
12月25日												
12月26日	¥45	¥356	¥36	¥285	¥0	¥0	¥68	¥534	0.0%	14.4%	78.2%	7.3%
12月27日	¥100	¥316	¥80	¥253	¥0	¥0	¥150	¥474	0.0%	13.6%	80.7%	5.7%
12月28日	¥50	¥328	¥40	¥262	¥0	¥0	¥75	¥492	0.0%	8.1%	84.1%	7.9%
12月29日		¥419		¥335		¥0		¥628	0.0%	13.2%	75.2%	11.6%
12月30日	¥60	¥419	¥48	¥336	¥0	¥0	¥90	¥629	0.0%	10.6%	77.5%	11.9%
12月31日	¥45	¥269	¥36	¥215	¥0	¥0	¥68	¥404	0.0%	19.2%	65.4%	15.4%
合計	¥768	¥11,311	¥614	¥9,048	¥0	¥0	¥1,152	¥16,966				

個食	3-5歳		1-2歳		乳幼児		職員		費用割合			
	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	朝食	午前おやつ	お昼	午後おやつ
12月1日	¥2	¥19	¥3	¥25	¥0	¥0			0.0%	3.6%	83.2%	13.3%
12月2日	¥3	¥28	¥4	¥36	¥0	¥0			0.0%	12.4%	60.4%	27.2%
12月3日		¥35		¥47		¥0			0.0%	12.8%	76.1%	11.0%
12月4日												
12月5日		¥26		¥34		¥0			0.0%	7.9%	79.0%	13.1%
12月6日	¥3	¥25	¥4	¥33	¥0	¥0			0.0%	9.2%	72.6%	18.2%
12月7日		¥23		¥31		¥0			0.0%	7.9%	75.5%	16.6%
12月8日	¥3	¥25	¥4	¥33	¥0	¥0			0.0%	14.4%	81.7%	3.9%
12月9日		¥23		¥31		¥0			0.0%	17.8%	66.1%	16.0%
12月10日	¥4	¥11	¥5	¥15	¥0	¥0			0.0%	17.7%	75.4%	6.9%
12月11日												
12月12日	¥2	¥18	¥3	¥23	¥0	¥0			0.0%	8.6%	80.1%	11.3%
12月13日		¥20		¥27		¥0			0.0%	10.2%	88.4%	1.4%
12月14日		¥26		¥35		¥0			0.0%	13.6%	85.2%	1.2%
12月15日	¥3	¥21	¥4	¥28	¥0	¥0			0.0%	10.5%	75.2%	14.3%
12月16日		¥29		¥38		¥0			0.0%	16.2%	65.6%	18.3%
12月17日	¥1	¥22	¥1	¥29	¥0	¥0			0.0%	19.0%	67.6%	13.5%
12月18日												
12月19日		¥26		¥35		¥0			0.0%	16.9%	71.5%	11.6%
12月20日	¥2	¥19	¥3	¥25	¥0	¥0			0.0%	8.0%	87.6%	4.3%
12月21日		¥29		¥38		¥0			0.0%	13.8%	83.0%	3.3%
12月22日	¥3	¥28	¥4	¥37	¥0	¥0			0.0%	8.5%	71.9%	19.6%
12月23日		¥24		¥31		¥0			0.0%	13.1%	74.3%	12.6%
12月24日		¥30		¥40		¥0			0.0%	13.9%	75.1%	11.0%
12月25日												
12月26日	¥2	¥19	¥3	¥25	¥0	¥0			0.0%	20.0%	70.9%	9.1%
12月27日	¥5	¥17	¥7	¥23	¥0	¥0			0.0%	16.6%	76.6%	6.8%
12月28日	¥3	¥18	¥4	¥23	¥0	¥0			0.0%	12.3%	76.4%	11.2%
12月29日		¥23		¥30		¥0			0.0%	18.6%	68.6%	12.8%
12月30日	¥3	¥24	¥5	¥32	¥0	¥0			0.0%	15.4%	72.8%	11.7%
12月31日	¥2	¥15	¥3	¥19	¥0	¥0			0.0%	22.0%	64.6%	13.4%
合計	¥41	¥623	¥55	¥825	¥0	¥0	¥0	¥0				

合計	3-5歳		1-2歳		乳幼児		職員		費用割合			
	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	主食費	副食費	朝食	午前おやつ	お昼	午後おやつ
12月1日	¥17	¥159	¥13	¥122	¥0	¥0	¥29	¥268	0.0%	91.9%	8.1%	0.0%
12月2日	¥22	¥230	¥17	¥179	¥0	¥0	¥38	¥381	0.0%	95.6%	4.4%	0.0%
12月3日		¥286		¥221		¥0		¥468	0.0%	90.0%	1.5%	8.5%
12月4日												
12月5日		¥214		¥164		¥0		¥360	0.0%	84.1%	0.0%	15.9%
12月6日	¥22	¥205	¥17	¥158	¥0	¥0	¥38	¥342	0.0%	80.2%	2.2%	17.6%
12月7日		¥189		¥146		¥0		¥309	0.0%	42.0%	0.0%	58.0%
12月8日	¥22	¥207	¥17	¥158	¥0	¥0	¥38	¥348	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
12月9日		¥191		¥148		¥0		¥311	0.0%	46.0%	0.6%	53.4%
12月10日	¥30	¥91	¥23	¥70	¥0	¥0	¥51	¥152	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
12月11日												
12月12日	¥20	¥147	¥15	¥112	¥0	¥0	¥34	¥246	0.0%	19.0%	0.0%	81.0%
12月13日		¥165		¥126		¥0		¥279	0.0%	46.1%	53.9%	0.0%
12月14日		¥209		¥160		¥0		¥343	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
12月15日	¥22	¥177	¥17	¥136	¥0	¥0	¥38	¥296	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
12月16日		¥232		¥180		¥0		¥378	0.0%	47.0%	1.3%	51.7%
12月17日	¥8	¥185	¥6	¥143	¥0	¥0	¥13	¥308	0.0%	40.9%	0.0%	59.1%
12月18日												
12月19日		¥212		¥164		¥0		¥347	0.0%	75.7%	4.1%	20.2%
12月20日	¥20	¥157	¥15	¥120	¥0	¥0	¥34	¥265	0.0%	47.6%	0.0%	52.4%
12月21日		¥240		¥183		¥0		¥403	0.0%	47.6%	0.0%	52.4%
12月22日	¥25	¥226	¥19	¥176	¥0	¥0	¥41	¥370	0.0%	95.5%	0.0%	4.5%
12月23日		¥197		¥151		¥0		¥329	0.0%	29.3%	34.7%	36.0%
12月24日		¥244		¥188		¥0		¥399	0.0%	46.2%	0.0%	53.8%
12月25日												
12月26日	¥20	¥160	¥15	¥123	¥0	¥0	¥34	¥267	0.0%	92.5%	7.5%	0.0%
12月27日	¥44	¥142	¥33	¥109		¥0	¥75	¥237	0.0%	47.6%	0.0%	52.4%
12月28日	¥22	¥147	¥17	¥113	¥0	¥0	¥38	¥246	0.0%	98.4%	1.6%	0.0%
12月29日		¥188		¥145		¥0		¥314	0.0%	22.6%	57.4%	19.9%
12月30日	¥27	¥193	¥21	¥149	¥0	¥0	¥45	¥315	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
12月31日	¥20	¥122	¥15	¥94	¥0	¥0	¥34	¥202	0.0%	18.8%	1.2%	80.0%
合計	¥341	¥5,118	¥258	¥3,938	¥0	¥0	¥576	¥8,483				

原価計算(日毎)

予定

一般

実施	朝食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	夕食
3-5歳	0人	15人	15人	15人	0人	0人
1-2歳	0人	12人	10人	12人	0人	0人
乳幼児	0人	0人	0人	0人	0人	0人
職員	0人	5人	5人	5人	0人	0人
合計	0人	32人	30人	32人	0人	0人

一般

主/副の区分	提供区分	ID	食材名	総使用量(g)	総発注量(g)	単用量(g)	購入数量	食材単価	金額(円)	単価(円)				1人あたりの量(g)					検食
										3-5歳	1-2歳	乳幼児	職員	3-5歳	1-2歳	乳幼児	職員		
副	午前おやつ	7148	りんご 皮なし 生	1384	1384	100	13.8	120	1660.8	48.0	38.4	38.4	96.0	40.0	32.0	32.0	80.0	0	
副	午前おやつ	13003	普通牛乳	2422	2472	1000	2.4	200	484.4	14.0	11.2	11.2	28.0	70.0	56.0	56.0	140.0	50	
主	昼食	1083	水稲穀粒 精白米 うち米	1938	1988	1000	1.9	1000	1938.0	38.0	30.4	76.0	76.0	38.0	30.4	76.0	76.0	50	
副	昼食	14006	調合油	181.8	232	600	0.3	300	90.9	1.5	1.2	4.0	3.0	3.0	2.4	7.9	6.0	50	
副	昼食	10199	すけとうだら 生	1320	1370	100	13.2	100	1320.0	40.0	32.0	32.0	80.0	40.0	32.0	32.0	80.0	50	
副	昼食	17012	食塩	29.7	80	1000	0.0	200	5.9	0.2	0.1	0.1	0.4	0.9	0.7	0.7	1.8	50	
副	昼食	2034	じゃがいもでん粉	82.5	133	100	0.8	90	74.3	2.3	1.8	1.8	4.5	2.5	2.0	2.0	5.0	50	
副	昼食	9002	あおのり 素干し	6.6	57	100	0.1	65	4.3	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2	0.2	0.4	50	
副	昼食	4040	油揚げ 生	242.4	292	100	2.4	95	230.3	3.8	3.0	10.0	7.6	4.0	3.2	10.6	8.0	50	
副	昼食	10283	あさり 缶詰 水煮	231	281	100	2.3	110	254.1	7.7	6.2	6.2	15.4	7.0	5.6	5.6	14.0	50	
副	昼食	6214	にんじん 根 皮なし 生	1212	1262	100	12.1	150	1818.0	30.0	24.0	79.2	60.0	20.0	16.0	52.8	40.0	50	
副	昼食	17007	こいくちしょうゆ	132	182	600	0.2	300	66.0	2.0	1.6	1.6	4.0	4.0	3.2	3.2	8.0	50	
副	昼食	16023	合成清酒	181.8	232	100	1.8	80	145.4	2.4	1.9	6.3	4.8	3.0	2.4	7.9	6.0	50	
副	昼食	3003	上白糖	107.25	157	500	0.2	200	42.9	1.3	1.0	1.0	2.6	3.3	2.6	2.6	6.5	50	
副	昼食	17019	かつおだし 荒節	5610	5660	100	56.1	80	4488.0	136.0	108.8	108.8	272.0	170.0	136.0	136.0	340.0	50	
副	昼食	11230	にわとり ひき肉 生	330	380	100	3.3	150	495.0	15.0	12.0	12.0	30.0	10.0	8.0	8.0	20.0	50	
副	昼食	2017	じゃがいも 塊茎 皮なし 生	1818	1868	100	18.2	100	1818.0	30.0	24.0	79.2	60.0	30.0	24.0	79.2	60.0	50	
副	昼食	16025	みりん 本みりん	121.2	171	100	1.2	89	107.9	1.8	1.4	4.7	3.6	2.0	1.6	5.3	4.0	50	
副	昼食	17021	荒節・昆布だし	99	149	100	1.0	78	77.2	2.3	1.9	1.9	4.7	3.0	2.4	2.4	6.0	50	
副	昼食	6020	さやえんどう 若ざや 生	242.4	292	100	2.4	120	290.9	4.8	3.8	12.7	9.6	4.0	3.2	10.6	8.0	50	
副	昼食	1066	釜焼きふ	66	116	100	0.7	78	51.5	1.6	1.2	1.2	3.1	2.0	1.6	1.6	4.0	50	
副	昼食	8001	えのきたけ 生	484.8	535	100	4.8	80	387.8	6.4	5.1	16.9	12.8	8.0	6.4	21.1	16.0	50	
副	昼食	9044	カットわかめ 乾	9.9	60	100	0.1	150	14.9	0.5	0.4	0.4	0.9	0.3	0.2	0.2	0.6	50	
副	昼食	17008	うすくちしょうゆ	39.6	90	100	0.4	90	35.6	1.1	0.9	0.9	2.2	1.2	1.0	1.0	2.4	50	
副	午後おやつ	16033	玉露 茶	105.2	155	100	1.1	100	105.2	2.0	1.6	5.3	4.0	2.0	1.6	5.3	4.0	50	
副	午後おやつ	15019	くし団子 みたらし	2630	2680	100	26.3	100	2630.0	50.0	40.0	132.0	100.0	50.0	40.0	132.0	100.0	50	

■ 献立日誌/検食等

検食簿(日毎)
混合パターン

検食日誌

3歳以上児

園長	主任		栄養士		記録者	
日付等	2022/12/1 (木)			天候 () 気温 () 温度 ()		食中毒警報の発令 有 無
時間帯	午前おやつ		昼食		午後おやつ	
献立	牛乳 りんご		あさりの炊き込みごはん タラの磯辺揚げ ジャガイモの炒め煮 清汁		お茶 みたらし団子	
検食時間	時 分		時 分		時 分	
盛り付け	良 普 悪		良 普 悪		良 普 悪	
味付け	良 普 悪		良 普 悪		良 普 悪	
量	適 多 少		適 多 少		適 多 少	
彩り	良 普 悪		良 普 悪		良 普 悪	
温度	適 めるい 冷		適 めるい 冷		適 めるい 冷	
所見						
献立	ゴックン期： モグモグ期： カミカミ期：牛乳、りんご パクパク期：牛乳、りんご		ゴックン期： モグモグ期： カミカミ期：あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁 パクパク期：あさりの炊き込みごはん、タラの磯辺揚げ、ジャガイモの炒め煮、清汁		ゴックン期： モグモグ期： カミカミ期：お茶、みたらし団子 パクパク期：お茶、みたらし団子	
所見						
(備考)						

検食簿(日毎)
以上児&ゴックン期

検 食 簿

2022/12/1 (木)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
3 歳 以 上 児	献立	(残食)	検食時間	時 分
	あさりの炊き込みごはん	(多・少・無)	検食者	
	タラの磯辺揚げ	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	ジャガイモの炒め煮	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	清汁	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
ゴ ッ ク ン 期	献立	(残食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

2022/12/2 (金)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
3 歳 以 上 児	献立	(残食)	検食時間	時 分
	ごはん	(多・少・無)	検食者	
	麻婆茄子	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	春雨サラダ	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	卵スープ	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
ゴ ッ ク ン 期	献立	(残食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

※アレルギー食の特記事項はそれぞれ所見に記入

検食簿(日毎)
以上児&モグモグ期

検 食 簿

2022/12/1 (木)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
3歳以上児	献立	(残食)	検食時間	時 分
	あさりの炊き込みごはん	(多・少・無)	検食者	
	タラの磯辺揚げ	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	ジャガイモの炒め煮	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	清汁	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
モグモグ期	献立	(残食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

2022/12/2 (金)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
3歳以上児	献立	(残食)	検食時間	時 分
	ごはん	(多・少・無)	検食者	
	麻婆茄子	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	春雨サラダ	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	卵スープ	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
モグモグ期	献立	(残食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

※アレルギー食の特記事項はそれぞれ所見に記入

検食簿(日毎)
離乳食期全て(4期)

検 食 簿

2022/12/1 (木)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
ゴックン期	献立	(残 食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
モグモグ期	献立	(残 食)	検食時間	時 分
		(多・少・無)	検食者	
		(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
		(多・少・無)	味付け	良 普 悪
		(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

2022/12/1 (木)			食中毒警報の発令 有 ・ 無	
カミカミ期	献立	(残 食)	検食時間	時 分
	あさりの炊き込みごはん	(多・少・無)	検食者	
	タラの磯辺揚げ	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	ジャガイモの炒め煮	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	清汁	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			
パクパク期	献立	(残 食)	検食時間	時 分
	あさりの炊き込みごはん	(多・少・無)	検食者	
	タラの磯辺揚げ	(多・少・無)	盛りつけ	良 普 悪
	ジャガイモの炒め煮	(多・少・無)	味付け	良 普 悪
	清汁	(多・少・無)	量	適 多 少
		(多・少・無)	硬さ	良 普 悪
		(多・少・無)	彩り	良 普 悪
	所見			

※アレルギー食の特記事項はそれぞれ所見に記入

献立日誌兼検食簿

施設長	検食者	担当者

食らぼキッズ保育園

日 時	2022/12/1(木)	食数	予定人数				実施人数			
			午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食
天 気										
行 事		未満児	12人	10人	12人		12人	10人	12人	
		以上児		15人	15人			15人	15人	
本日納品	円	職員		5人	5人			5人	5人	
今月累計	円	合計	12人	30人	32人		12人	30人	32人	
献立名/材料			一人あたり可食量(g)			一人あたり使用量(g)			総使用量(g)	
			未満児	以上児	職員	未満児	以上児	職員		
牛乳 / 普通牛乳			56			56			672	
りんご / りんご 皮むき 生			32			37.65			452	
あさりの炊き込みごはん / 水稻穀粒 精白米 うるち米			30.4	38	76	30.4	38	76	1254	
あさりの炊き込みごはん / 油揚げ 生			3.2	4	8	3.2	4	8	132	
あさりの炊き込みごはん / あさり 缶詰 水煮			5.6	7	14	5.6	7	14	231	
あさりの炊き込みごはん / にんじん 根 皮むき 生			8	10	20	8.89	11.11	22.22	367	
あさりの炊き込みごはん / こいくちしょうゆ			1.6	2	4	1.6	2	4	66	
あさりの炊き込みごはん / 合成清酒			0.8	1	2	0.8	1	2	33	
あさりの炊き込みごはん / 上白糖			0.2	0.25	0.5	0.2	0.25	0.5	8	
あさりの炊き込みごはん / かつおだし、荒節			40	50	100	40	50	100	1650	
タラの磯辺揚げ / 調合油			2.4	3	6	2.4	3	6	99	
タラの磯辺揚げ / すけとうたら 生			32	40	80	32	40	80	1320	
タラの磯辺揚げ / 食塩			0.4	0.5	1	0.4	0.5	1	17	
タラの磯辺揚げ / じゃがいもでん粉			2	2.5	5	2	2.5	5	83	
タラの磯辺揚げ / あおのり 素干し			0.16	0.2	0.4	0.16	0.2	0.4	7	
ジャガイモの炒め煮 / 鶏 ひき肉 生			8	10	20	8	10	20	330	
ジャガイモの炒め煮 / じゃがいも、塊茎、皮なし、生			24	30	60	26.67	33.33	66.67	1100	
ジャガイモの炒め煮 / にんじん 根 皮むき 生			8	10	20	8.89	11.11	22.22	367	
ジャガイモの炒め煮 / こいくちしょうゆ			1.6	2	4	1.6	2	4	66	
ジャガイモの炒め煮 / みりん 本みりん			1.6	2	4	1.6	2	4	66	
ジャガイモの炒め煮 / 合成清酒			1.6	2	4	1.6	2	4	66	
ジャガイモの炒め煮 / かつお・昆布だし			2.4	3	6	2.4	3	6	99	
ジャガイモの炒め煮 / さやえんどう 若ざや 生			3.2	4	8	3.52	4.4	8.79	145	
ジャガイモの炒め煮 / 上白糖			2.4	3	6	2.4	3	6	99	
清汁 / 焼きふ 釜焼きふ			1.6	2	4	1.6	2	4	66	
清汁 / えのきたけ 生			6.4	8	16	7.53	9.41	18.82	311	
清汁 / カットわかめ			0.24	0.3	0.6	0.24	0.3	0.6	10	
清汁 / 食塩			0.32	0.4	0.8	0.32	0.4	0.8	13	
清汁 / うすくちしょうゆ			0.96	1.2	2.4	0.96	1.2	2.4	40	
清汁 / かつおだし、荒節			96	120	240	96	120	240	3960	
お茶 / 玉露 茶			1.6	2	4	1.6	2	4	69	
みたらし団子 / くし団子 みたらし			40	50	100	40	50	100	1730	

検 食									
検食時間	午前おやつ			昼食			午後おやつ		
	時	分		時	分		時	分	
配膳時間	時	分		時	分		時	分	
検食者									
味付け	(良 ・ 薄 ・ 濃)			(良 ・ 薄 ・ 濃)			(良 ・ 薄 ・ 濃)		
分量	(適 ・ 少 ・ 多)			(適 ・ 少 ・ 多)			(適 ・ 少 ・ 多)		
色彩盛付	(良 ・ 悪)			(良 ・ 悪)			(良 ・ 悪)		
異物混入	(無 ・ 有)			(無 ・ 有)			(無 ・ 有)		
異味異臭	(無 ・ 有)			(無 ・ 有)			(無 ・ 有)		
残食				特記事項					

献立日誌兼検食簿 2

献立日誌兼検食簿

施設長	検食者	担当者

食らぼキッズ保育園

日 時	2022/12/1(木)	食数	予定人数				実施人数				
			午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	
天 気											
行 事		未満児	12人	10人	12人		12人	10人	12人		
		以上児		15人	15人			15人	15人		
		学童		15人	15人			15人	15人		
本日納品計	円	職員		5人	5人			5人	5人		
今月累計	円	合計	12人	45人	47人		12人	45人	47人		
献立名/材料		一人あたり可食量(g)				一人あたり使用量(g)				総使用量(g)	
		未満児	以上児	学童	職員	未満児	以上児	学童	職員		
【午前おやつ】牛乳											
	普通牛乳	56				56					672
【午前おやつ】りんご											
	りんご 皮むき 生	32				37.65					452
【昼食】あさりの炊き込みごはん											
	水稲穀粒 精白米 うるち米	30.4	38	45.6	76	30.4	38	45.6	76		1938
	油揚げ 生	3.2	4	4.8	8	3.2	4	4.8	8		204
	あさり 缶詰 水煮	5.6	7	8.4	14	5.6	7	8.4	14		357
	にんじん 根 皮むき 生	8	10	12	20	8.89	11.11	13.33	22.22		567
	ごいくちしょうゆ	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		102
	合成清酒	0.8	1	1.2	2	0.8	1	1.2	2		51
	上白糖	0.2	0.25	0.3	0.5	0.2	0.25	0.3	0.5		13
	かつおだし、荒節	40	50	60	100	40	50	60	100		2550
【昼食】タラの磯辺揚げ											
	調合油	2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6		153
	すけとうだら 生	32	40	48	80	32	40	48	80		2040
	食塩	0.4	0.5	0.6	1	0.4	0.5	0.6	1		26
	じゃがいもでん粉	2	2.5	3	5	2	2.5	3	5		128
	あおのり 素干し	0.16	0.2	0.24	0.4	0.16	0.2	0.24	0.4		10
【昼食】ジャガイモの炒め煮											
	鶏 ひき肉 生	8	10	12	20	8	10	12	20		510
	じゃがいも、塊茎、皮なし、生	24	30	36	60	26.67	33.33	40	66.67		1700
	にんじん 根 皮むき 生	8	10	12	20	8.89	11.11	13.33	22.22		567
	ごいくちしょうゆ	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		102
	みりん 本みりん	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		102
	合成清酒	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		102
	かつお・昆布だし	2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6		153
	さやえんどう 若ざや 生	3.2	4	4.8	8	3.52	4.4	5.27	8.79		224
	上白糖	2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6		153
【昼食】清汁											
	焼きふ 釜焼きふ	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		102
	えのきたけ 生	6.4	8	9.6	16	7.53	9.41	11.29	18.82		480
	カットわかめ	0.24	0.3	0.36	0.6	0.24	0.3	0.36	0.6		15
	食塩	0.32	0.4	0.48	0.8	0.32	0.4	0.48	0.8		20
	うすくちしょうゆ	0.96	1.2	1.44	2.4	0.96	1.2	1.44	2.4		61
	かつおだし、荒節	96	120	144	240	96	120	144	240		6120
【午後おやつ】お茶											
	玉露 茶	1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4		105
【午後おやつ】みたらし団子											
	くし団子 みたらし	40	50	60	100	40	50	60	100		2630

検 食				
検食時間	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食
	時 分	時 分	時 分	時 分
配膳時間	時 分	時 分	時 分	時 分
検食者				
味付け	(良 ・ 薄 ・ 濃)	(良 ・ 薄 ・ 濃)	(良 ・ 薄 ・ 濃)	(良 ・ 薄 ・ 濃)
分量	(適 ・ 少 ・ 多)	(適 ・ 少 ・ 多)	(適 ・ 少 ・ 多)	(適 ・ 少 ・ 多)
色彩盛付	(良 ・ 悪)	(良 ・ 悪)	(良 ・ 悪)	(良 ・ 悪)
異物混入	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)
異味異臭	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)	(無 ・ 有)
調理担当者記録				
残食		特記事項		

献立日誌(簡易型)

献立日誌

予定

2022年12月1日 食らぼキッズ保育園

	予定人数						実施人数						総使用量(g)
	朝食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	夕食	朝食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	夕食	
未満児		12人	10人	12人		0人		12人	10人	12人		0人	
以上児			15人	15人					15人	15人			
職員			5人	5人					5人	5人			
合計		12人	30人	32人		0人		12人	30人	32人		0人	
献立名/材料	一人あたり可食量(g)			一人あたり使用量(g)			総使用量(g)						
	未満児	以上児	職員	未満児	以上児	職員							
【午前おやつ】牛乳													
普通牛乳		56			56		672						
【午前おやつ】りんご													
りんご 皮むき 生		32			37.65		452						
【昼食】あさりの炊き込みごはん													
水稻穀粒 精白米 うるち米	30.4	38	76	30.4	38	76	1254						
油揚げ 生	3.2	4	8	3.2	4	8	132						
あさり 缶詰 水煮	5.6	7	14	5.6	7	14	231						
にんじん 根 皮むき 生	8	10	20	8.89	11.11	22.22	367						
こいくちしょうゆ	1.6	2	4	1.6	2	4	66						
合成清酒	0.8	1	2	0.8	1	2	33						
上白糖	0.2	0.25	0.5	0.2	0.25	0.5	8						
かつおだし、荒節	40	50	100	40	50	100	1650						
【昼食】タラの磯辺揚げ													
調合油	2.4	3	6	2.4	3	6	99						
すけとうだら 生	32	40	80	32	40	80	1320						
食塩	0.4	0.5	1	0.4	0.5	1	17						
じゃがいもでん粉	2	2.5	5	2	2.5	5	83						
あおのり 素干し	0.16	0.2	0.4	0.16	0.2	0.4	7						
【昼食】ジャガイモの炒め煮													
鶏 ひき肉 生	8	10	20	8	10	20	330						
じゃがいも、塊茎、皮なし、生	24	30	60	26.67	33.33	66.67	1100						
にんじん 根 皮むき 生	8	10	20	8.89	11.11	22.22	367						
こいくちしょうゆ	1.6	2	4	1.6	2	4	66						
みりん 本みりん	1.6	2	4	1.6	2	4	66						
合成清酒	1.6	2	4	1.6	2	4	66						
かつお・昆布だし	2.4	3	6	2.4	3	6	99						
さやえんどう 若ざや 生	3.2	4	8	3.52	4.4	8.79	145						
上白糖	2.4	3	6	2.4	3	6	99						
【昼食】清汁													
焼きふ 釜焼きふ	1.6	2	4	1.6	2	4	66						
えのきたけ 生	6.4	8	16	7.53	9.41	18.82	311						
カットわかめ	0.24	0.3	0.6	0.24	0.3	0.6	10						
食塩	0.32	0.4	0.8	0.32	0.4	0.8	13						
うすくちしょうゆ	0.96	1.2	2.4	0.96	1.2	2.4	40						
かつおだし、荒節	96	120	240	96	120	240	3960						
【午後おやつ】お茶													
玉露 茶	1.6	2	4	1.6	2	4	69						
【午後おやつ】みたらし団子													
くし団子 みたらし	40	50	100	40	50	100	1730						

献立日誌(離乳食量含む)

献立日誌

2022年12月1日

食らぼキッズ保育園

予定

	予定人数					実施人数					総使用量 (g)	
	朝食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	夕食	朝食	午前おやつ	昼食	午後おやつ	夕食		
未満児		12人	10人	12人		0人		12人	10人	12人		0人
以上児			15人	15人				15人	15人			
学童			15人	15人				15人	15人			
職員			5人	5人				5人	5人			
合計		12人	45人	47人		0人		12人	45人	47人		0人
献立名/材料		一人あたり可食量(g)				一人あたり使用量(g)				総使用量 (g)		
		未満児	以上児	学童	職員	未満児	以上児	学童	職員			
【午前おやつ】牛乳												
普通牛乳		56				56						672
【午前おやつ】りんご												
りんご 皮むき 生		32				37.65						451.76
【昼食】あさりの炊き込みごはん												
水稲穀粒 精白米 うるち米		30.4	38	45.6	76	30.4	38	45.6	76			1938
油揚げ 生		3.2	4	4.8	8	3.2	4	4.8	8			204
あさり 缶詰 水煮		5.6	7	8.4	14	5.6	7	8.4	14			357
にんじん 根 皮むき 生		8	10	12	20	8.89	11.11	13.33	22.22			566.67
こいくちしょうゆ		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			102
合成清酒		0.8	1	1.2	2	0.8	1	1.2	2			51
上白糖		0.2	0.25	0.3	0.5	0.2	0.25	0.3	0.5			12.75
かつおだし、荒節		40	50	60	100	40	50	60	100			2550
【昼食】タラの磯辺揚げ												
調合油		2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6			153
すけとうだら 生		32	40	48	80	32	40	48	80			2040
食塩		0.4	0.5	0.6	1	0.4	0.5	0.6	1			25.5
じゃがいもでん粉		2	2.5	3	5	2	2.5	3	5			127.5
あおのり 素干し		0.16	0.2	0.24	0.4	0.16	0.2	0.24	0.4			10.2
【昼食】ジャガイモの炒め煮												
鶏 ひき肉 生		8	10	12	20	8	10	12	20			510
じゃがいも、塊茎、皮なし、生		24	30	36	60	26.67	33.33	40	66.67			1700
にんじん 根 皮むき 生		8	10	12	20	8.89	11.11	13.33	22.22			566.67
こいくちしょうゆ		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			102
みりん 本みりん		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			102
合成清酒		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			102
かつお・昆布だし		2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6			153
さやえんどう 若ざや 生		3.2	4	4.8	8	3.52	4.4	5.27	8.79			224.18
上白糖		2.4	3	3.6	6	2.4	3	3.6	6			153
【昼食】清汁												
焼きふ、釜焼きふ		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			102
えのきたけ 生		6.4	8	9.6	16	7.53	9.41	11.29	18.82			480
カットわかめ		0.24	0.3	0.36	0.6	0.24	0.3	0.36	0.6			15.3
食塩		0.32	0.4	0.48	0.8	0.32	0.4	0.48	0.8			20.4
うすくちしょうゆ		0.96	1.2	1.44	2.4	0.96	1.2	1.44	2.4			61.2
かつおだし、荒節		96	120	144	240	96	120	144	240			6120
【午後おやつ】お茶												
玉露 茶		1.6	2	2.4	4	1.6	2	2.4	4			105.2
【午後おやつ】みたらし団子												
くし団子 みたらし		40	50	60	100	40	50	60	100			2630

離乳食献立確認表(4期)

(発注)

離乳食献立確認表

実施 人数	授乳期				計

献立名	食品名	1人当たり			配慮点	献立名	食品名	1人当たり			配慮点	献立名	食品名	1人当たり			配慮点	献立名	配慮点			
		使用量	エネルギー	たんぱく質				使用量	エネルギー	たんぱく質				使用量	エネルギー	たんぱく質				使用量	エネルギー	たんぱく質
ごはん	はいが精米	16	55	1		ごはん	はいが精米	28	96	1.8		ごはん	はいが精米	32	110	2.1		ごはん				
ゴーヤチャンプル	豚肩ロース	6.4	15	1.1		ゴーヤチャンプル	豚肩ロース	11.2	27	1.9		ゴーヤチャンプル	豚肩ロース	12.8	30	2.2		ゴーヤチャンプル				
	にがうり	6.4	1	0.1			にがうり	11.2	2	0.1			にがうり	12.8	2	0.1			にがうり	12.8	2	0.1
	木綿豆腐	14.4	11	1			木綿豆腐	25.2	18	1.8			木綿豆腐	28.8	21	2			木綿豆腐	28.8	21	2
	しいたけしいたけ	1.28	0	0			しいたけしいたけ	2.24	1	0.1			しいたけしいたけ	2.56	1	0.1			しいたけしいたけ	2.56	1	0.1
	ごま油	0.32	3	0			ごま油	0.56	5	0			ごま油	0.64	6	0			ごま油	0.64	6	0
	塩	0.06	0	0			塩	0.11	0	0			塩	0.13	0	0			塩	0.13	0	0
	みりん	0.32	1	0			みりん	0.56	1	0			みりん	0.64	2	0			みりん	0.64	2	0
	しょうゆ	0.32	0	0			しょうゆ	0.56	0	0			しょうゆ	0.64	0	0			しょうゆ	0.64	0	0
	かつお節	0.06	0	0			かつお節	0.11	0	0.1			かつお節	0.13	0	0.1			かつお節	0.13	0	0.1
かたくちいわし	0.26	1	0.2	かたくちいわし	0.45	1	0.3	かたくちいわし	0.51	2	0.3	かたくちいわし	0.51	2	0.3							
ひじきズッキーニ炒り煮	ズッキーニ	11.2	2	0.1		ひじきズッキーニ炒り煮	ズッキーニ	19.6	3	0.3		ひじきズッキーニ炒り煮	ズッキーニ	22.4	4	0.3		マカロニきなこ				
	ひじき	0.64	1	0.1			ひじき	1.12	2	0.1			ひじき	1.28	2	0.1			ひじき	1.28	2	0.1
	にんじん	3.2	1	0			にんじん	5.6	2	0			にんじん	6.4	2	0			にんじん	6.4	2	0
	こんにやく	2.24	0	0			こんにやく	3.92	0	0			こんにやく	4.48	0	0			こんにやく	4.48	0	0
	塩	0.06	0	0			塩	0.11	0	0			塩	0.13	0	0			塩	0.13	0	0
	しょうゆ	0.64	0	0			しょうゆ	1.12	1	0.1			しょうゆ	1.28	1	0.1			しょうゆ	1.28	1	0.1
	なたね油	0.32	3	0			なたね油	0.56	5	0			なたね油	0.64	6	0			なたね油	0.64	6	0
	かたくちいわし	0.64	2	0.4			かたくちいわし	1.12	3	0.7			かたくちいわし	1.28	4	0.8			かたくちいわし	1.28	4	0.8
なすピーマン焼き浸し	なす	9.6	2	0.1		なすピーマン焼き浸し	なす	16.8	3	0.2		なすピーマン焼き浸し	なす	19.2	3	0.2		なすピーマン焼き浸し				
	青ピーマン	3.2	1	0			青ピーマン	5.6	1	0.1			青ピーマン	6.4	1	0.1			青ピーマン	6.4	1	0.1
合計		99	4.1		合計		171	7.6		合計		197	8.5									
喫食・残食状況					喫食・残食状況					喫食・残食状況					喫食・残食状況							

■ 月間給与量等

2022年12月分給食月報 (3-5歳 予定)

2022年12月23日発行 食らぼキッズ保育園

食品群	1人1日当り純使用量 (g)																																	合計 (g)	平均 使用量 (g)	目標 使用量 (g)	充足率 (%)	備考
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
穀類・米	38	50			0	50	35	50	50			50	0	0	50	0		0	50	0	55	80			25	50	0	50	5	60			723	32.9	100	32.9		
穀類・パン	0	0			60	0	0	0	0			0	0	0	0	3			0	0	60	0	0			0	0	50	0	0	0			173	7.9	10	79.0	
穀類・麺	0	0			0	0	30	0	0			18	0	70	0	0			50	0	0	0	7			0	0	0	15	0			190	8.6	10	86.0		
穀類・小麦類	2	0			0.3	2	0	0	23			0	29	0	5	1			15	0	0	0	0			15	5	10	30	0			137.3	6.2	8	77.5		
穀類・その他穀類	0	0			5	0	0	0	0			0	20	0	0	5			0	0	10	0	0			0	0	0	5	0			45	2	0	0.0		
芋類・じゃがいも類	30	0			0	0	0	0	0			0	20	0	90	40			0	0	25	0	0			50	50	0	50	65			420	19.1	16	119.4		
芋類・その他芋類	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	60			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			60	2.7	11	24.5		
芋類・芋加工品	2.5	9			0	0.5	0	1	0			0	0	1	0	0			0	0	1	0	7			0	0	0	0.5	8			30.5	1.4	2	70.0		
砂糖及び甘味類	3.3	1.7			6	8	5	0.5	2.5			4	3	0	0	1			8	0	2	1.5	9.2			3	0	1.6	8.6	0			68.9	3.1	5.5	56.4		
豆類・大豆	0	0			0	0	3	0	0			4	0	0	5	0			0	0	0	0	0			0	0	0	10	0			22	1	1	100.0		
豆類・大豆製品	4	0			60	15	10	80	0			0	0	0	1	0			0	25	3.5	81	10			15	0	0	40	0			344.5	15.7	22	71.4		
豆類・その他の豆類	0	0			0	0	5	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			5	0.2	0.8	25.0		
種実類	0	1			0	0	0	1	3.5			0	0	0	0	0			2	0	0	0	23			2	0	0	0	0			32.5	1.5	0.8	187.5		
野菜類・緑黄色野菜	24	18			26	9	45	30	26			48	50	68	43	38			46	13	70	56	39			30	58	19	41	65			861.2	39.1	39.6	98.7		
野菜類・淡色野菜	0	85			75	31	10	65	26			15	45	40	36	75			44	25	60	47	26			70	20	53	40	30			918.3	41.7	72.4	57.6		
野菜類・野菜漬物	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			15	0	0	0	0			15	0.7	0	0.0		
野菜類・その他野菜	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0.0		
果実類・果実	0	80			20	43	20	50	50			20	31	40	33	75			55	20	50	83	42			33	50	63	41	50			948.5	43.1	70	61.6		
果実類・果実加工品	0	0			0	40	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	3	0	0			43	2	0	0.0		
きのこ類	8	0			0	20	5	0	2			0	0	0	0	0			4	35	0	0	0			0	0	30	15	0			119	5.4	5.8	93.1		
藻類	0.5	0			0.3	1.5	0	0.5	0			0	0	0	0	0			0	10	0	0.2	0			0	0.1	0	0	0.5			13.6	0.6	0.7	85.7		
魚介類・魚介	40	0			0	0	0	0	0			0	40	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			80	3.6	20	18.0		
魚介類・干物	0	0			0	0	3	2.5	10			2	0	0	0	0			0	0	0	1.5	0			0	0	0	0	5			24	1.1	0	0.0		
魚介類・練製品	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	5	0.0		
魚介類・缶詰	7	0			0	0	0	0	0			0	10	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	5	0	0			22	1	3	33.3		
魚介類・塩蔵	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0.0		
魚介類・その他加工品	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	2	0.0		
肉類・肉	10	40			45	55	20	45	20			40	0	20	15	15			30	50	40	32	10			20	0	50	0	30			586.5	26.7	39.2	68.1		
肉類・肉加工品	0	0			10	0	0	0	0			4	5	0	0	2			0	15	4	0	5			0	10	0	7	0			62	2.8	2.1	133.3		
卵類	0	10			8	0	0	0	36			0	0	10	0	0			5	0	0	35	0			0	0	0	0	0			104	4.7	11.6	40.5		
乳類・牛乳	70	70			70	70	140	70	140			140	150	70	70	140			75	140	140	70	140			70	140	70	70	70			2185	99.3	120	82.8		
乳類・その他乳類	0	100			0.5	0	0	20	0			8	20	0	0	21			0	0	0	0	0			0	0	0	7	0			176	8	25	32.0		
乳類・粉乳	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	3			3	0.1	1	10.0		
油脂類・植物性	3	1			0	2.5	3	1	3			0.8	9.5	10	5	2			4	4	1	0	2.6			4.8	3	0.8	8.8	3			72.8	3.3	5	66.0		
油脂類・動物性	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	4	4	0	0			0	5	1.5	0	0			14.5	0.7	0.6	116.7		
油脂類・その他油脂	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0.0		
菓子類	50	0			0	0	0	0	0			0	5	5	0	0			0	5	5	0	0			0	0	0	0	0			70	3.2	5	64.0		
嗜好飲料類	7	2.2			94	55	0	3	81			90	53	2	3	120			7	0	114	177	47			21	100	2	42	122			1141.2	51.9	40	129.8		
調味料及び香辛料類・食塩	0.9	0.2			1.1	0.2	0.2	0.4	0.2			0.7	0.3	0.9	0.3	1.4			0.2	0.2	1	0	9.3			1.2	0.2	0.2	0.8	1.1			21	1	0.5	200.0		
調味料及び香辛料類・醤油	5.2	6			2.5	3.2	2	1.5	2.6			0	0	3	0	0			7	4	2.5	6	0			4	0	1.5	0	1.3			52.3	2.4	0.5	480.0		
調味料及び香辛料類・みそ	0	4			0	8	5	0	0			0	0	0	5	0			0	2.8	0	8	0			4	0	5	0	0			43.8	2	0.5	400.0		
調味料及び香辛料類・その他調味料	173	9.2			2	135	134	136	16			9.1	2.4	121	126	18			134	81	6.8	33	82			6	7	9.2	12	14			1263.9	57.5	30	191.7		
調理加工食品類	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0.0		
栄養強化食品類																																				0	0.0	
その他	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	1	0.0		

MEMO欄

一人一日あたり
平均金額

給食内容検討表(3-5歳)

令和 4年12月

食らぼキッズ保育園

施設長		担当者

食品群	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	計 A	1か月間の 一人平均 摂取量 A/日数=B	当園の 食品構成 基準 C	過不足率 B/C×100 (%)	
		木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土					
魚介類	生・冷凍魚	40											40																					80.0	3.6	20.0	18.0
	練り製品・その他	7						3	2.5	10			2	10									1.5						5		5			46.0	2.1	10.0	21.0
肉類		10	40			55	55	20	45	20			44	5	20	15	17				30	65	44	31.5	15			20	10	50	7	30	648.5	29.5	41.3	71.4	
卵類			10			8				36					10						5			35									104.0	4.7	11.6	40.5	
乳類	牛乳	70	70.0			70	70	140	70	140			140	150	70	70	140				75	140	140	70	140			70	140	70	70	70	2185.0	99.3	120.0	82.8	
	スキムミルク																														3			3.0	0.1	1.0	10.0
	乳製品		100			0.5			20				8	20			20.5														7			176.0	8.0	25.0	32.0
豆類		4				60.0	15.0	18.0	80.0				4.0			6.0						25.0	3.5	81.0	10.0			15.0			50.0		371.5	16.9	23.8	71.0	
野菜類	緑黄色野菜	24.0	18.0			25.5	9	45	30	25.5			48	50	68	43	38				46	13	70	56	39.2			30	58	19	41	65	861.2	39.1	39.6	98.7	
	その他の野菜	8	85.0			75.3	51.3	15	65	28			15.2	45	40	36	75				48	60	60	47	26			70	20	82.5	55	30	1037.3	47.1	78.2	60.2	
果実類			80			20	83	20	50	50			20	31	40	33	75				55	20	50	83	42			32.5	50	66	41	50	991.5	45.1	70.0	64.4	
海藻類		0.5				0.3	1.5		0.5													10		0.2					0.1			0.5		13.6	0.6	0.7	85.7
穀類	米	38.0	50.0			50	35	50	50				50			50						50		55	80			50		50	5	60	723.0	32.9	100.0	32.9	
	パン類					60											3							60					50					173.0	7.9	10.0	79.0
	その他の穀類	2				5.3	2			23				49		5	6				15		10					15	5	10	35			182.3	8.2	8.0	102.5
いも類		32.5	9			0.5		1					20	1	90	100							26		7.0			50	50		50.5	73	510.5	23.2	29.0	80.0	
油脂類		3.0	1.0			2.5	3.0	1	3				0.8	9.5	10	5	2				4	8	5		2.6			4.8	8	2.3	8.8	3	87.3	4.0	5.6	71.4	
種実類			1.0					1.0	3.5												2			23				2						32.5	1.5	0.8	187.5
砂糖類		3.3	1.7			6	8	5	0.5	2.5			4	3			1				8		2	1.5	9.2			3		1.6	8.6			68.9	3.1	5.5	56.4
菓子類		50.0											5	5								5	5											70.0	3.2	5.0	64.0
調味料類		179.1	19.4			5.6	146.4	141.3	140.1	18.5			9.8	2.7	124.4	131.3	19.1				140.7	87.5	10.3	47	90.8			15.2	7.2	15.9	12.3	16.4	1381.0	62.9	31.5	199.7	

施設長	担当者

給食内容検討表(3-5歳)

令和 4年12月

施設名

食らぼキッズ保育園

食品群	曜日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	計 A	10日間の 一人平均 摂取量 A/10=B	当園の 食品構成 基準 C	過不足率 B/C×100 (%)
		木	金	土	日	月	火	水	木	金	土				
魚介類	生・冷凍魚	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	20	20.0
	練り製品・その他	7	0	0	0	0	0	3	2.5	10	0	22.5	2.25	10	22.5
肉類		10	40	0	0	55	55	20	45	20	0	245	24.5	41.3	59.3
卵類		0	10	0	0	8	0	0	0	36	0	54	5.4	11.6	46.6
乳類	牛乳	70	70	0	0	70	70	140	70	140	0	630	63	120	52.5
	スキムミルク	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.0
	乳製品	0	100	0	0	0.5	0	0	20	0	0	120.5	12.05	25	48.2
豆類		4	0	0	0	60	15	18	80	0	0	177	17.7	23.8	74.4
野菜類	緑黄色野菜	24	18	0	0	25.5	9	45	30	25.5	0	177	17.7	39.6	44.7
	その他の野菜	8	85	0	0	75.3	51.3	15	65	28	0	327.6	32.76	72.4	45.2
果実類		0	80	0	0	20	83	20	50	50	0	303	30.3	70	43.3
海藻類		0.5	0	0	0	0.3	1.5	0	0.5	0	0	2.8	0.28	0.7	40.0
穀類	米	38	50	0	0	0	50	35	50	50	0	273	27.3	100	27.3
	パン類	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60	6	10	60.0
	その他の穀類	2	0	0	0	5.3	2	0	0	23	0	32.3	3.23	8	40.4
いも類		32.5	9	0	0	0	0.5	0	1	0	0	43	4.3	29	14.8
油脂類		3	1	0	0	0	2.5	3	1	3	0	13.5	1.35	5.6	24.1
種実類		0	1	0	0	0	0	0	1	3.5	0	5.5	0.55	0.8	68.8
砂糖類		3.3	1.7	0	0	6	8	5	0.5	2.5	0	27	2.7	5.5	49.1
菓子類		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	5	5	100.0
調味料類		179.1	19.4	0	0	5.6	146.4	141.3	140.1	18.5	0	650.4	65.04	31.5	206.5

給食内容検討表(3-5歳)

施設長	担当者

令和 4年12月

施設名

食らぼキッズ保育園

食品群	曜日	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	計 A	10日間の 一人平均 摂取量 A/10=B	当園の 食品構成 基準 C	過不足率 B/C×100 (%)
		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火				
魚介類	生・冷凍魚	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	40	4	20	20.0
	練り製品・その他	0	2	10	0	0	0	0	0	0	0	12	1.2	10	12.0
肉類		0	44	5	20	15	17	0	0	30	65	131	13.1	41.3	31.7
卵類		0	0	0	10	0	0	0	0	5	0	15	1.5	11.6	12.9
乳類	牛乳	0	140	150	70	70	140	0	0	75	140	645	64.5	120	53.8
	スキムミルク	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.0
	乳製品	0	8	20	0	0	20.5	0	0	0	0	48.5	4.85	25	19.4
豆類		0	4	0	0	6	0	0	0	0	25	10	1	23.8	4.2
野菜類	緑黄色野菜	0	48	50	68	43	38	0	0	46	13	293	29.3	39.6	74.0
	その他の野菜	0	15.2	45	40	36	75	0	0	48	60	259.2	25.92	72.4	35.8
果実類		0	20	31	40	33	75	0	0	55	20	254	25.4	70	36.3
海藻類		0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0.7	0.0
穀類	米	0	50	0	0	50	0	0	0	0	50	100	10	100	10.0
	パン類	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0.3	10	3.0
	その他の穀類	0	0	49	0	5	6	0	0	15	0	75	7.5	8	93.8
いも類		0	0	20	1	90	100	0	0	0	0	211	21.1	29	72.8
油脂類		0	0.8	9.5	10	5	2	0	0	4	8	31.3	3.13	5.6	55.9
種実類		0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0.2	0.8	25.0
砂糖類		0	4	3	0	0	1	0	0	8	0	16	1.6	5.5	29.1
菓子類		0	0	5	5	0	0	0	0	0	5	10	1	5	20.0
調味料類		0	9.8	2.7	124.4	131.3	19.1	0	0	140.7	87.5	428	42.8	31.5	135.9

給食内容検討表(3-5歳)

施設長	担当者

令和 4年12月

施設名

食らぼキッズ保育園

食品群	曜日	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	計 A	10日間の 一人平均 摂取量 A/10=B	当園の 食品構成 基準 C	過不足率 B/C×100 (%)
		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土				
魚介類	生・冷凍魚	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0.0
	練り製品・その他	1.5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	0	11.5	1.15	10	11.5
肉類		31.5	15	0	0	20	10	50	7	30	0	0	163.5	16.35	41.3	39.6
卵類		35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	3.5	11.6	30.2
乳類	牛乳	70	140	0	0	70	140	70	70	70	0	0	630	63	120	52.5
	スキムミルク	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0.3	1	30.0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	7	0.7	25	2.8
豆類		81	10	0	0	15	0	0	50	0	0	0	156	15.6	23.8	65.5
野菜類	緑黄色野菜	56	39.2	0	0	30	58	19	41	65	0	0	308.2	30.82	39.6	77.8
	その他の野菜	47	26	0	0	70	20	82.5	55	30	0	0	330.5	33.05	72.4	45.6
果実類		83	42	0	0	32.5	50	66	41	50	0	0	364.5	36.45	70	52.1
海藻類		0.2	0	0	0	0	0.1	0	0	0.5	0	0	0.8	0.08	0.7	11.4
穀類	米	55	80	0	0	50	0	50	5	60	0	0	300	30	100	30.0
	パン類	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	50	5	10	50.0
	その他の穀類	0	0	0	0	15	5	10	35	0	0	0	65	6.5	8	81.3
いも類		0	7	0	0	50	50	0	50.5	73	0	0	230.5	23.05	29	79.5
油脂類		0	2.6	0	0	4.8	8	2.3	8.8	3	0	0	29.5	2.95	5.6	52.7
種実類		0	23	0	0	2	0	0	0	0	0	0	25	2.5	0.8	312.5
砂糖類		1.5	9.2	0	0	3	0	1.6	8.6	0	0	0	23.9	2.39	5.5	43.5
菓子類		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0.0
調味料類		47	90.8	0	0	15.2	7.2	15.9	12.3	16.4	0	0	204.8	20.48	31.5	65.0

食品群まとめパターン2

(様式4-1)

表8-1 給食内容検討表(3-5歳)

令和 4年12月

施設名

食らぼキッズ保育園

食品群	日 食品群別		1人1日当たり純使用量(g)																															合計 (g)	平均使用量 (g)	目標 使用量 (g)	充足率 (%)	備考	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
1	魚介類	生	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	32.9	100	79.0	
		加工品	7	0	0	0	0	0	3	2.5	10	0	0	2	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1.5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	46	7.9	10	86.0		
	獣鳥鯨肉類	生	10	40	0	0	45	55	20	45	20	0	0	40	0	20	15	15	0	0	30	50	40	32	10	0	0	20	0	50	0	30	0	586.5	8.6	10	77.5		
		加工品	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	4	5	0	0	2	0	0	0	15	4	0	5	0	0	0	10	0	7	0	0	62	6.2	8	0.0		
	卵類			0	10	0	0	8	0	0	0	36	0	0	0	0	10	0	0	0	0	5	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	104	2	0	119.4		
		豆類	豆腐・豆腐製品	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	19.1	16	24.5	
大豆・豆製品	4		0	0	0	60	15	13	80	0	0	0	4	0	0	6	0	0	0	0	25	3.5	81	10	0	0	15	0	0	50	0	0	366.5	2.7	11	70.0			
2	乳類	牛乳	70	70	0	0	70	70	140	70	140	0	0	140	150	70	70	140	0	0	75	140	140	70	140	0	0	70	140	70	70	70	0	2185	1.4	2	56.4		
		スキムミルク	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	3.1	5.5	100.0		
		乳製品	0	100	0	0	0.5	0	0	20	0	0	0	8	20	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	176	1	1	71.4		
3	藻類	0.5	0	0	0	0.3	1.5	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0.2	0	0	0	0	0.1	0	0	0.5	0	13.6	15.7	22	25.0			
4	緑黄色野菜	24	18	0	0	26	9	45	30	26	0	0	48	50	68	43	38	0	0	46	13	70	56	39	0	0	30	58	19	41	65	0	861.2	0.2	0.8	187.5			
	その他の野菜	0	85	0	0	75	31	10	65	26	0	0	15	45	40	36	75	0	0	44	25	60	47	26	0	0	70	20	53	40	30	0	918.3	1.5	0.8	98.7			
5	果物類	0	80	0	0	20	83	20	50	50	0	0	20	31	40	33	75	0	0	55	20	50	83	42	0	0	33	50	66	41	50	0	991.5	39.1	39.6	57.6			
6	菓子類	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	41.7	72.4	0.0			
	いも及びでん粉類	いも類	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	90	100	0	0	0	0	25	0	0	0	0	50	50	0	50	65	0	480	0.7	0	0.0		
		こんにゃく	2.5	9	0	0	0	0.5	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	7	0	0	0	0	0	0.5	8	0	30.5	0	0	61.6			
	穀類	米	38	50	0	0	0	50	35	50	50	0	0	50	0	0	50	0	0	0	0	50	0	55	80	0	0	50	0	50	5	60	0	723	43.1	70	0.0		
		麺	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	18	0	70	0	0	0	0	50	0	0	7	0	0	0	0	0	15	0	0	190	2	0	93.1			
		パン	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	173	5.4	5.8	85.7			
小麦粉・その他の穀類		2	0	0	0	5.3	2	0	0	23	0	0	0	49	0	5	6	0	0	15	0	10	0	0	0	0	15	5	10	35	0	182.3	0.6	0.7	18.0				
砂糖及び甘味類		3.3	1.7	0	0	6	8	5	0.5	2.5	0	0	4	3	0	0	1	0	0	8	0	2	1.5	9.2	0	0	3	0	1.6	8.6	0	0	68.9	3.6	20	0.0			
7	油脂類	3	1	0	0	0	2.5	3	1	3	0	0	0.8	9.5	10	5	2	0	0	4	8	5	0	2.6	0	0	4.8	8	2.3	8.8	3	0	87.3	1.1	0	0.0			
8	種実類	0	1	0	0	0	0	0	1	3.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	23	0	0	2	0	0	0	0	0	32.5	0	5	0.0			
金額																														1人1日当たり金額		①	円						
																														1人1日当たり貯蔵食品払出金額		②	円						
																														1人1日当たり金額合計		①+②	円						

↓

- ①=合計÷1か月の給食実施日数
- ②=貯蔵食品受払簿より転記すること
- ①+②=1人1日当たり金額合計

記入上の注意点：①「平」②「充足率」欄には、平均使用量÷目標使用量×100を記入すること。

※栄養素別給与栄養量の算出が可能な施設は、指定様式4-1に替えて、施設独自の様式での提出も可能とする。ただし下記(1)、(2)を遵守すること。

- (1)栄養素!
- (2)1人1日あたりの給食材料費が記載されていること(月平均値で可)。

給与栄養量表 食品群を纏めたパターン2

2022年12月分給与栄養量及び給与食品検討表（3-5歳 予定）

食らぼキッズ保育園

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	月合計	月平均	目標量	充足率
エネルギー(kcal)	444	510			447	525	420	495	448			492	476	508	464	468			496	501	533	531	489			495	508	481	546	520		10797	490.77	575	85%
タンパク質(g)	20.9	20.8			24.1	21	18.5	28.4	21.4			23.3	23	17	14.3	15.6			18.6	25.5	21.3	27.9	14.2			15.8	14	19.1	18.5	19.3		442.5	20.11	24.3	83%
脂質(g)	9.6	16.2			17	18.5	14.7	18	17.2			15	20.4	18.5	14.5	22.4			12.6	20	23.7	13.8	18.9			14.9	30.2	16.7	19.7	13.1		385.6	17.53	15.8	111%
カルシウム(mg)	134	264			175	143	312	505	280			230	263	136	145	339			242	208	225	226	300			157	200	144	245	183		5056	229.82	260	88%
鉄(mg)	3.6	2			2.2	2	2.3	3.1	1.4			1.8	4	1.3	2.6	1.3			2.4	2	1.9	4.4	1.6			2.4	1.5	2.1	2.4	2.3		50.6	2.3	2.7	85%
ビタミンA(μg)	215	228			158	120	158	274	230			188	245	184	117	200			269	155	452	367	181			212	245	118	373	283		4972	226	203	111%
ビタミンB1(mg)	0.2	0.49			0.31	0.55	0.34	0.26	0.33			0.32	0.25	0.36	0.35	0.35			0.52	0.8	0.32	0.26	0.25			0.37	0.28	0.49	0.3	0.52		8.22	0.37	0.5	74%
ビタミンB2(mg)	0.28	0.48			0.36	0.31	0.4	0.37	0.46			0.44	0.44	0.27	0.29	0.37			0.35	0.47	0.46	0.53	0.29			0.25	0.32	0.39	0.36	0.36		8.25	0.38	0.5	76%
ビタミンC(mg)	15.5	18.9			40.3	32	19.8	18.1	8.7			55.6	31.7	24.3	50.9	97.5			36.7	11.2	34.8	30.1	53			36.8	34.2	22.7	44.2	64.6		781.6	35.53	22.5	158%
食物繊維(g)	5.2	4.6			4.9	4.6	3.6	4.9	4			4.7	6	5.1	11.9	8.2			5.9	3.2	7.2	5.9	6.3			9.6	7.4	4.9	11.5	11.1		140.7	6.4	3.6	178%
食塩相当量(g)	2.6	1.8			3.3	2.1	1.9	1.5	1.4			1.5	1.2	4.3	1.3	2.8			3.7	2.1	2.8	2.2	9.9			2.9	1.3	1.5	1.9	2.6		56.6	2.57	1.8	143%
カリウム(mg)	688	975			836	887	760	833	701			801	860	636	1097	1128			1046	793	1097	1196	716			827	774	817	1130	1018		19616	891.64	630	142%
亜鉛(mg)	1.9	3.1			2.3	2.4	2.2	2.4	2.4			3.1	1.9	1.3	2.2	1.5			1.6	3.3	2.4	3.5	2.4			2.4	1.5	3.1	1.9	2.5		51.3	2.33	1.8	129%
マグネシウム(mg)	72	83			75	90	76	122	67			83	64	50	92	61			74	85	87	132	90			88	53	65	85	73		1767	80.32	45	178%
魚介類	生・冷凍魚	40											40																			80	3.64	20	18%
	練り製品・その他	7					3	2.5	10			2	10									1.5						5		5		46	2.09	10	21%
肉類		10	40			55	55	20	45	20		44	5	20	15	17			30	65	44	31.5	15			20	10	50	7	30		648.5	29.48	41.3	71%
卵類			10			8				36				10						5			35									104	4.73	11.6	41%
乳類	牛乳	70	70			70	70	140	70	140		140	150	70	70	140			75	140	140	70	140			70	140	70	70	70		2185	99.32	120	83%
	スキムミルク																													3		3	0.14	1	14%
	乳製品		100			0.5		20				8	20			20.5													7		176	8	25	32%	
豆類		4				60	15	18	80			4			6					25	3.5	81	10			15			50		371.5	16.89	23.8	71%	
野菜類	緑黄色野菜	24	18			25.5	9	45	30	25.5		48	50	68	43	38			46	13	70	56	39.2			30	58	19	41	65		861.2	39.15	39.6	99%
	その他の野菜	8	85			75.3	51.25	15	65	28		15.2	45	40	36	75			48	60	60	47	26			70	20	82.5	55	30		1037.25	47.15	78.2	60%
果実類			80			20	83	20	50	50		20	31	40	33	75			55	20	50	83	42			32.5	50	66	41	50		991.5	45.06	70	64%
海藻類		0.5				0.3	1.5	0.01	0.5											10		0.2					0.1			0.5		13.61	0.62	0.7	89%
穀類	米	38	50			50	35	50	50			50			50				50		55	80				50		50	5	60		723	32.86	100	33%
	パン類					60										3						60					50					173	7.86	10	79%
	その他の穀類	2				5.3	2	30		23		18	49	70	5	6			65		10		7			15	5	10	50		372.3	16.93	18	94%	
いも類		32.5	9			0.5		1				20	1	90	100					26		7				50	50		50.5	73		510.5	23.21	29	80%
油脂類		3	1			2.5	3	1	3			0.8	9.5	10	5	2			4	8	5		2.6			4.8	8	2.3	8.8	3		87.3	3.97	5.6	71%
種実類			1					1	3.5										2				23			2						32.5	1.48	0.8	185%
砂糖類		3.25	1.7			6	8	5	0.5	2.5		4	3		1				8		2	1.5	9.2			3		1.6	8.6		68.85	3.13	5.5	57%	
菓子類		50										5	5							5	5										70	3.18	5	64%	
調味料類		179.1	19.4			5.61	146.4	141.3	140.1	18.5		9.81	2.7	124.4	131.3	19.1			140.7	87.5	10.3	47	90.8			15.2	7.2	15.9	12.3	16.4		1381.02	62.77	31.5	199%

■ 年間基準値/実績値

給与栄養目標量算出表

給与目標量算出表

2022年12月26日 食らぼキッズ保育園

日本人の食事摂取基準 (厚生労働省)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛 (mg)	マグネシウム (mg)
1-2歳児 (男子)	950	39.2	26.4	450	4.5	400	0.50	0.60	40	6.7	3.0	0.70	5.00	900	3.0	70
1-2歳児 (女子)	900	37.1	37.1	400	4.5	350	0.50	0.50	40	6.3	3.0	0.80	5.00	900	3.0	70
3-5歳児 (男子)	1300	53.6	53.6	600	5.5	500	0.70	0.80	50	8.0	3.5	1.30	7.00	1400	4.0	100
3-5歳児 (女子)	1250	51.6	51.6	550	5.5	400	0.70	0.80	50	8.0	3.5	1.10	6.00	1400	4.0	100

たんぱく質エネルギー比 % A 脂質エネルギー比 % B

3-5歳児の給与栄養目標量算出計算表

一日の基準値に対する給食で提供する給与栄養目標量の割合 % C

		食事摂取基準×C×人数 たんぱく質=エネルギー×A (4*100) 脂質=エネルギー×B (9*100)																
3-5歳群人数分布	測定時の人数 (人)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛 (mg)	マグネシウム (mg)	
3歳	男子	3	1755	72.4	48.8	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
4歳	男子	3	1755	72.4	48.8	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
5歳以上	男子	3	1755	72.4	48.8	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
合計		18	10328	426.0	286.9	4658	44.6	3645	5.67	6.48	405	64.8	28.4	9.72	52.65	11340	32.4	810
荷重平均①			573.8	23.7	15.9	258.8	2.5	202.5	0.32	0.36	22.5	3.6	1.6	0.54	2.93	630.0	1.8	45.0
家庭から持参した主食②																		
摂取目安量③=①-②			573.8	23.7	15.9	258.8	2.5	202.5	0.32	0.36	22.5	3.6	1.6	0.54	2.93	630.0	1.8	45.0
保育所で設定した給与栄養目標量			583.0	24.3	15.8	260.0	2.9	203.0	0.5	0.5	22.5	3.6	1.8	0.7	2.7	630	1.8	45

1-2歳児の給与栄養目標量算出計算表

一日の基準値に対する給食で提供する給与栄養目標量の割合 % C

		食事摂取基準×C×人数 たんぱく質=エネルギー×A (4*100) 脂質=エネルギー×B (9*100)																
1-2歳群人数分布	測定時の人数 (人)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛 (mg)	マグネシウム (mg)	
1歳	男子	3	1283	52.9	35.6	608	6.1	540	0.68	0.81	54	9.0	4.1	0.95	6.75	1215	4.1	95
	女子	3	1215	50.1	33.8	540	6.1	473	0.68	0.68	54	8.5	4.1	1.08	6.75	1215	4.1	95
2歳	男子	3	1283	52.9	35.6	608	6.1	540	0.68	0.81	54	9.0	4.1	0.95	6.75	1215	4.1	95
	女子	3	1215	50.1	33.8	540	6.1	473	0.68	0.68	54	8.5	4.1	1.08	6.75	1215	4.1	95
合計		12	4995	206.0	138.8	2295	24.3	2025	2.70	2.97	216	35.1	16.2	4.05	27.00	4860	16.2	378
荷重平均			416.3	17.2	11.6	191.3	2.0	168.8	0.23	0.25	18.0	2.9	1.4	0.34	2.25	405.0	1.4	31.5
保育所で設定した給与栄養目標量			417	17.6	11.7	192	2.3	170	0.45	0.45	18	3.2	1.4	0.45	1.80	405	1.4	32

給与栄養目標量算出表

給与目標量算出表

2022年12月26日 食らぼキッズ保育園

日本人の食事摂取基準 (厚生労働省)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛 (mg)	マグネシウム (mg)
1-2歳児 (男子)	950	39.2	26.4	138.9	450	4.5	400	0.50	0.60	40	6.7	3.0	0.70	5.00	900	3.0	70
1-2歳児 (女子)	900	37.1	25.0	131.6	400	4.5	350	0.50	0.50	40	6.3	3.0	0.80	5.00	900	3.0	70
3-5歳児 (男子)	1300	53.6	36.1	190.1	600	5.5	500	0.70	0.80	50	8.0	3.5	1.30	7.00	1400	4.0	100
3-5歳児 (女子)	1250	51.6	34.7	182.8	550	5.5	400	0.70	0.80	50	8.0	3.5	1.10	6.00	1400	4.0	100

たんぱく質エネルギー比 % A 脂質エネルギー比 % B 炭水化物エネルギー比 % C

3-5歳児の給与栄養目標量算出計算表

一日の基準値に対する給食で提供する給与栄養目標量の割合 % D

		食事摂取基準×D×人数 たんぱく質=エネルギー×A (4*100) 脂質=エネルギー×B (9*100) 炭水化物=エネルギー×C (4*100)																	
3-5歳群人数分布	測定時の人数 (人)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛(mg)	マグネシウム (mg)	
3歳	男子	3	1755	72.4	48.8	256.7	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	246.8	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
4歳	男子	3	1755	72.4	48.8	256.7	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	246.8	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
5歳以上	男子	3	1755	72.4	48.8	256.7	810	7.4	675	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.76	9.45	1890	5.4	135
	女子	3	1688	69.6	46.9	246.8	743	7.4	540	0.95	1.08	68	10.8	4.7	1.49	8.10	1890	5.4	135
合計		18	10328	426.0	286.9	1510.4	4658	44.6	3645	5.67	6.48	405	64.8	28.4	9.72	52.65	11340	32.4	810
荷重平均①			573.8	23.7	15.9	83.9	258.8	2.5	202.5	0.32	0.36	22.5	3.6	1.6	0.54	2.93	630.0	1.8	45.0
家庭から持参した主食②																			
摂取目安量③=①-②			573.8	23.7	15.9	83.9	258.8	2.5	202.5	0.32	0.36	22.5	3.6	1.6	0.54	2.93	630.0	1.8	45.0
保育所で設定した給与栄養目標量			583.0	24.3	15.8		260.0	2.9	203.0	0.45	0.45	22.5	3.6	1.8	0.65	2.70	630	1.8	45

1-2歳児の給与栄養目標量算出計算表

一日の基準値に対する給食で提供する給与栄養目標量の割合 % D

		食事摂取基準×D×人数 たんぱく質=エネルギー×A (4*100) 脂質=エネルギー×B (9*100) 炭水化物=エネルギー×C (4*100)																	
1-2歳群人数分布	測定時の人数 (人)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛(mg)	マグネシウム (mg)	
1歳	男子	3	1283	52.9	35.6	187.6	608	6.1	540	0.68	0.81	54	9.0	4.1	0.95	6.75	1215	4.1	95
	女子	3	1215	50.1	33.8	177.7	540	6.1	473	0.68	0.68	54	8.5	4.1	1.08	6.75	1215	4.1	95
2歳	男子	3	1283	52.9	35.6	187.6	608	6.1	540	0.68	0.81	54	9.0	4.1	0.95	6.75	1215	4.1	95
	女子	3	1215	50.1	33.8	177.7	540	6.1	473	0.68	0.68	54	8.5	4.1	1.08	6.75	1215	4.1	95
合計		12	4995	206.0	138.8	730.5	2295	24.3	2025	2.70	2.97	216	35.1	16.2	4.05	27.00	4860	16.2	378
荷重平均			416.3	17.2	11.6	60.9	191.3	2.0	168.8	0.23	0.25	18.0	2.9	1.4	0.34	2.25	405.0	1.4	31.5
保育所で設定した給与栄養目標量			417.0	17.6	11.7		192.0	2.3	170.0	0.45	0.45	18.0	3.2	1.4	0.45	1.80	405	1.4	32

給与栄養目標量算出表

給与目標量算出表-離乳食期

2022年12月23日 食らぼキッズ保育園

1日の基準		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μgRE)	ビタミンB 1 (mg)	ビタミンB 2 (mg)	ビタミン C (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛(mg)	マグネシウム(mg)	脂質エネルギー比 (%)
男子	ゴックン期	550	10.0	30.6	0.0	200	0.6	300	0.12	0.32	40	—	0.3	0.92	4.00	400	—	—	50
女子	ゴックン期	500	10.0	27.8	0.0	200	0.6	300	0.12	0.32	40	—	0.3	0.92	4.00	400	—	—	
男子	モグモグ期	650	15.0	28.9	0.0	252	4.7	400	0.20	0.40	40	—	1.5	0.80	4.00	700	—	—	40
女子	モグモグ期	600	15.0	26.7	0.0	252	4.7	400	0.20	0.40	40	—	1.5	0.80	4.00	700	—	—	
男子	カミカミ期	700	25.0	31.1	0.0	252	4.7	400	0.20	0.40	40	—	1.5	0.80	4.00	700	—	—	40
女子	カミカミ期	650	25.0	28.9	0.0	252	4.7	400	0.20	0.40	40	—	1.5	0.80	4.00	700	—	—	
男子	パクパク期	950	39.2	26.4	138.9	450	4.5	400	0.50	0.60	40	6.7	3.0	0.70	5.00	900	3.0	70	25
女子	パクパク期	900	37.1	25.0	131.6	400	4.5	350	0.50	0.50	40	6.3	3.0	0.80	5.00	900	3.0	70	
男子																			
女子																			

一日の基準値に対する給食で提供する給与栄養目標量の割合 45%

園での提供基準(男女平均)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μgRE)	ビタミンB 1 (mg)	ビタミンB 2 (mg)	ビタミン C (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	n3 (g)	n6 (g)	カリウム (mg)	亜鉛(mg)	マグネシウム(mg)
ゴックン期	236	4.5	13.1	0.0	90	0.3	135	0.05	0.14	18	—	0.1	0.41	1.80	180	—	—
モグモグ期	281	6.8	12.5	0.0	113	2.1	180	0.09	0.18	18	—	0.7	0.36	1.80	315	—	—
カミカミ期	293	9.0	13.0	0.0	113	2.1	180	0.09	0.18	18	—	0.7	0.36	1.80	315	—	—
パクパク期	416	17.2	11.6	60.9	191	2.0	169	0.23	0.25	18	2.9	1.4	0.34	2.25	405	1.4	32

食品群別荷重平均栄養価

3-5歳

2022年4月1日～2023年3月31日(予定)

2022年12月26日 食らぼキッズ保育園

食品群	目標値 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
穀類・米	36.11	291	5.2	0.8	5	0.7	0	0.10	0.00	0.0	0.9	0.0
穀類・パン	6.48	287	9.4	7.4	30	0.6	1	0.10	0.10	0.0	2.8	1.2
穀類・麺	11.72	209	6.7	1.0	13	0.6	0	0.10	0.00	0.0	2.9	1.0
穀類・小麦類	5.33	343	10.3	2.2	28	0.9	1	0.10	0.00	0.0	2.2	0.2
穀類・その他穀類	2.15	98	2.9	0.9	2	0.9	21	0.10	0.10	6.0	2.6	0.5
芋類・じゃがいも類	10.77	61	1.8	0.1	4	0.4	0	0.10	0.00	26.4	8.4	0.0
芋類・その他芋類	4.66	110	1.3	0.2	31	0.6	2	0.10	0.00	23.9	2.2	0.0
芋類・芋加工品	2.08	292	0.1	0.1	23	0.7	0	0.00	0.00	0.0	0.5	0.0
砂糖及び甘味類	3.65	380	0.0	0.0	5	0.1	3	0.00	0.00	0.0	0.1	0.0
豆類・大豆	0.87	287	24.6	16.4	137	4.8	0	0.10	0.10	0.5	12.5	0.1
豆類・大豆製品	19.64	97	7.9	6.8	105	1.7	0	0.10	0.00	0.0	1.0	0.1
豆類・その他の豆類	0.35	279	14.9	1.5	50	4.0	1	0.30	0.10	1.2	17.4	0.0
種実類	0.63	509	16.1	42.2	897	7.5	2	0.50	0.20	4.5	10.4	0.0
野菜類・緑黄色野菜	40.42	28	1.5	0.2	47	0.8	329	0.10	0.10	30.2	2.6	0.0
野菜類・淡色野菜	33.74	28	1.2	0.1	25	0.3	6	0.00	0.00	10.1	1.8	0.0
野菜類・野菜漬物	0.11	43	0.6	0.3	16	0.2	0	0.00	0.00	40.0	2.3	3.3
野菜類・その他野菜	0	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
果実類・果実	26.16	62	0.6	0.2	9	0.2	11	0.00	0.00	20.8	1.1	0.0
果実類・果実加工品	3.55	52	0.6	0.1	6	0.1	2	0.10	0.00	14.5	0.2	0.0
きのこ類	4.35	27	2.7	0.4	1	0.7	0	0.20	0.20	0.2	4.0	0.0
藻類	0.97	122	9.1	1.5	511	3.8	320	0.10	0.40	14.0	27.9	8.1
魚介類・魚介	11.37	141	21.0	7.2	16	0.7	50	0.10	0.20	1.0	0.0	0.2
魚介類・干物	1.12	228	51.9	2.8	636	3.8	89	0.30	0.20	0.0	0.0	2.7
魚介類・練製品	0.26	116	11.7	2.2	11	0.6	0	0.00	0.00	0.0	0.0	2.0
魚介類・缶詰	2.63	87	16.8	2.2	22	5.3	9	0.00	0.10	0.0	0.0	0.6
魚介類・塩蔵	0.14	183	22.4	11.1	16	0.3	24	0.10	0.20	1.0	0.0	1.8
魚介類・その他加工品	0	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
肉類・肉	22	178	19.0	12.1	5	0.7	17	0.50	0.20	1.7	0.0	0.1
肉類・肉加工品	1.56	322	15.1	29.1	6	0.6	4	0.50	0.10	30.9	0.0	2.1
卵類	3.86	142	12.2	10.2	46	1.5	210	0.10	0.40	0.0	0.0	0.4
乳類・牛乳	120.95	61	3.3	3.8	110	0.0	38	0.00	0.20	1.0	0.0	0.1
乳類・その他乳類	7.5	108	6.9	7.2	211	0.1	69	0.00	0.20	1.1	0.0	0.5
乳類・粉乳	0.27	354	34.0	1.0	1100	0.5	6	0.30	1.60	5.0	0.0	1.4
油脂類・植物性	3.45	887	0.0	100.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
油脂類・動物性	0.37	703	0.6	81.3	15	0.1	558	0.00	0.00	0.0	0.0	1.7
油脂類・その他油脂	0.02	715	0.4	83.1	14	0.0	25	0.00	0.00	0.0	0.0	1.3
菓子類	15.66	275	3.8	7.9	50	0.4	17	0.00	0.10	0.4	0.7	0.4
嗜好飲料類	47.95	7	0.2	0.0	2	0.1	9	0.00	0.00	0.5	0.2	0.0
調味料及び香辛料類・食塩	0.68	0	0.0	0.0	22	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	99.5
調味料及び香辛料類・醤油	3.71	76	7.6	0.0	29	1.7	0	0.10	0.20	0.0	0.0	14.6
調味料及び香辛料類・みそ	2.46	185	12.1	5.6	98	3.9	0	0.00	0.10	0.0	5.0	11.7
調味料及び香辛料類・その他調味料	69.69	14	0.5	0.9	6	0.1	1	0.00	0.00	0.1	0.1	0.4
調理加工食品類	0.02	167	10.6	1.3	6350	564.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	42.1
栄養強化食品類	0	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
その他	0	0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
栄養価合計		518	22.0	18.3	254	2.4	221	0.30	0.44	28.5	5.3	2.5
栄養目標量		583	24.3	15.8	260	2.9	203	0.50	0.50	22.5	3.6	1.8
達成率		89%	91%	116%	98%	84%	109%	59%	88%	127%	146%	138%

食品群が細かいパターン

食品構成表

3-5歳

2022年4月1日～2023年3月31日予定

食らぼキッズ保育園

食品群	目標値 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
穀類・米	36.11	291	5.2	0.8	66.4	5	0.7	0	0.10	0.00	0.0	0.9	0.0
穀類・パン	6.48	287	9.4	7.4	47.7	30	0.6	1	0.10	0.10	0.0	2.8	1.2
穀類・麺	11.72	209	6.7	1.0	45.2	13	0.6	0	0.10	0.00	0.0	2.9	1.0
穀類・小麦類	5.33	343	10.3	2.2	70.3	28	0.9	1	0.10	0.00	0.0	2.2	0.2
穀類・その他穀類	2.15	98	2.9	0.9	21.1	2	0.9	21	0.10	0.10	6.0	2.6	0.5
芋類・じゃがいも類	10.77	61	1.8	0.1	17.4	4	0.4	0	0.10	0.00	26.4	8.4	0.0
芋類・その他芋類	4.66	110	1.3	0.2	27.9	31	0.6	2	0.10	0.00	23.9	2.2	0.0
芋類・芋加工品	2.08	292	0.1	0.1	71.1	23	0.7	0	0.00	0.00	0.0	0.5	0.0
砂糖及び甘味類	3.65	380	0.0	0.0	96.5	5	0.1	3	0.00	0.00	0.0	0.1	0.0
豆類・大豆	0.87	287	24.6	16.4	17.7	137	4.8	0	0.10	0.10	0.5	12.5	0.1
豆類・大豆製品	19.64	97	7.9	6.8	2.4	105	1.7	0	0.10	0.00	0.0	1.0	0.1
豆類・その他の豆類	0.35	279	14.9	1.5	57.4	50	4.0	1	0.30	0.10	1.2	17.4	0.0
種実類	0.63	509	16.1	42.2	23.1	897	7.5	2	0.50	0.20	4.5	10.4	0.0
野菜類・緑黄色野菜	40.42	28	1.5	0.2	7.0	47	0.8	329	0.10	0.10	30.2	2.6	0.0
野菜類・淡色野菜	33.74	28	1.2	0.1	6.8	25	0.3	6	0.00	0.00	10.1	1.8	0.0
野菜類・野菜漬物	0.11	43	0.6	0.3	10.8	16	0.2	0	0.00	0.00	40.0	2.3	3.3
野菜類・その他野菜	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
果実類・果実	26.16	62	0.6	0.2	15.8	9	0.2	11	0.00	0.00	20.8	1.1	0.0
果実類・果実加工品	3.55	52	0.6	0.1	12.9	6	0.1	2	0.10	0.00	14.5	0.2	0.0
きのこ類	4.35	27	2.7	0.4	6.2	1	0.7	0	0.20	0.20	0.2	4.0	0.0
藻類	0.97	122	9.1	1.5	33.4	511	3.8	320	0.10	0.40	14.0	27.9	8.1
魚介類・魚介	11.37	141	21.0	7.2	0.2	16	0.7	50	0.10	0.20	1.0	0.0	0.2
魚介類・干物	1.12	228	51.9	2.8	0.4	636	3.8	89	0.30	0.20	0.0	0.0	2.7
魚介類・練製品	0.26	116	11.7	2.2	12.7	11	0.6	0	0.00	0.00	0.0	0.0	2.0
魚介類・缶詰	2.63	87	16.8	2.2	0.5	22	5.3	9	0.00	0.10	0.0	0.0	0.6
魚介類・塩蔵	0.14	183	22.4	11.1	0.1	16	0.3	24	0.10	0.20	1.0	0.0	1.8
魚介類・その他加工品	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
肉類・肉	22	178	19.0	12.1	0.1	5	0.7	17	0.50	0.20	1.7	0.0	0.1
肉類・肉加工品	1.56	322	15.1	29.1	1.5	6	0.6	4	0.50	0.10	30.9	0.0	2.1
卵類	3.86	142	12.2	10.2	0.4	46	1.5	210	0.10	0.40	0.0	0.0	0.4
乳類・牛乳	120.95	61	3.3	3.8	4.8	110	0.0	38	0.00	0.20	1.0	0.0	0.1
乳類・その他乳類	7.5	108	6.9	7.2	4.7	211	0.1	69	0.00	0.20	1.1	0.0	0.5
乳類・粉乳	0.27	354	34.0	1.0	53.3	1100	0.5	6	0.30	1.60	5.0	0.0	1.4
油脂類・植物性	3.45	887	0.0	100.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
油脂類・動物性	0.37	703	0.6	81.3	0.2	15	0.1	558	0.00	0.00	0.0	0.0	1.7
油脂類・その他油脂	0.02	715	0.4	83.1	0.5	14	0.0	25	0.00	0.00	0.0	0.0	1.3
菓子類	15.66	275	3.8	7.9	42.7	50	0.4	17	0.00	0.10	0.4	0.7	0.4
嗜好飲料類	47.95	7	0.2	0.0	1.0	2	0.1	9	0.00	0.00	0.5	0.2	0.0
調味料及び香辛料類・食塩	0.68	0	0.0	0.0	0.0	22	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	99.5
調味料及び香辛料類・醤油	3.71	76	7.6	0.0	7.8	29	1.7	0	0.10	0.20	0.0	0.0	14.6
調味料及び香辛料類・みそ	2.46	185	12.1	5.6	23.9	98	3.9	0	0.00	0.10	0.0	5.0	11.7
調味料及び香辛料類・その他調味料	69.69	14	0.5	0.9	1.2	6	0.1	1	0.00	0.00	0.1	0.1	0.4
調理加工食品類	0.02	167	10.6	1.3	25.8	6350	564.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	42.1
栄養強化食品類	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
その他	0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0
栄養価合計		518	22.0	18.3	71.4	254	2.4	221	0.30	0.44	28.5	5.3	2.5
栄養目標量		575	24.3	15.8	0.0	260	2.7	203	0.50	0.50	22.5	3.6	1.8
達成率		90%	91%	116%	0%	98%	91%	109%	59%	88%	127%	146%	138%

2022年4月1日～2023年3月31日予定

食 品 構 成 表

3-5歳

施設名

食らぼキッズ保育園

食 品 群	食 品 構 成 例	当園の食品構成基準	エ ネ ル ギ ー	たん ぱ く 質	脂 質	炭 水 化 物	カ ル シ ウ ム	鉄	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維 総 量	食 塩 相 当 量	
									A	B1	B2	C			
		g	g	kcal	g	g	g	mg	mg	μgRE*	mg	mg	mg	g	g
魚 介 類	生・冷凍魚		11.37	141.2	21	7.2	0.2	15.5	0.7	49.8	0.1	0.2	1	0	0.2
	練り製品・その他		4.15	613.2	102.8	18.3	13.7	684.2	10	121.8	0.4	0.5	1	0	7.1
肉 類			23.56	499.5	34.1	41.2	1.6	10.6	1.3	20.7	1	0.3	32.6	0	2.2
卵 類			3.86	142	12.2	10.2	0.4	46	1.5	210	0.1	0.4	0	0	0.4
乳 類	牛 乳		121	61	3.3	3.8	4.8	110	0	38	0	0.2	1	0	0.1
	スキムミルク		0.27	354	34	1	53.3	1100	0.5	6	0.3	1.6	5	0	1.4
	乳 製 品		7.5	107.6	6.9	7.2	4.7	211.4	0.1	69	0	0.2	1.1	0	0.5
豆 類			20.86	663.2	47.4	24.7	77.5	292.6	10.5	0.6	0.5	0.2	1.7	30.9	0.2
野 菜 類	緑黄色野菜		40.42	28.4	1.5	0.2	7	47	0.8	328.8	0.1	0.1	30.2	2.6	0
	その他の野菜		33.74	27.9	1.2	0.1	6.8	25	0.3	6.4	0	0	10.1	1.8	0
果 実 類			29.71	113.7	1.2	0.3	28.7	15.2	0.3	12.9	0.1	0	35.3	1.3	0
海 草 類			0.97	121.5	9.1	1.5	33.4	510.6	3.8	319.9	0.1	0.4	14	27.9	8.1
穀 類	米		36.11	291.3	5.2	0.8	66.4	4.7	0.7	0	0.1	0	0	0.9	0
	パ ン 類		6.48	287.4	9.4	7.4	47.7	29.7	0.6	0.8	0.1	0.1	0	2.8	1.2
	その他の穀類		19.2	649.3	19.9	4.1	136.6	42.4	2.4	22.1	0.3	0.1	6	7.7	1.7
芋 類			17.51	463	3.2	0.4	116.4	58	1.7	1.6	0.2	0	50.3	11.1	0
油 脂 類			3.84	2305	1	264.4	0.7	29.1	0.1	582.8	0	0	0	0	3
種 実 類			0.63	508.5	16.1	42.2	23.1	897	7.5	1.5	0.5	0.2	4.5	10.4	0
砂 糖 類			3.65	379.5	0	0	96.5	4.9	0.1	3.1	0	0	0	0.1	0
菓 子 類			15.66	275	3.8	7.9	42.7	49.5	0.4	17.1	0	0.1	0.4	0.7	0.4
調 味 料 類			76.54	275.2	20.2	6.5	32.9	154.7	5.7	0.9	0.1	0.3	0.1	5.1	126.2
合 計				8307	353.5	449.4	795.1	4338	49	1814	4	4.9	194.3	103.3	152.7
当 保 育 園 の 給 与 栄 養 目 標				575	24.3	15.8	0	260	2.7	203	0.5	0.5	22.5	3.6	1.8

*μgRE=レチノール当量

■ 報告書等

- ・ 衛生管理報告書
 - ・ 栄養管理/施設状況報告書
- の2種類となります。

尚、栄養管理/施設状況報告書は全国市区町村の対応しておりますが、容量が大きくなるため、本ファイルには一部のサンプルしか掲載しておりません。

衛生管理記録

2022年 12月 01日

施設長	主幹	担当者

1 給食従事者の衛生管理点検

		調理従事者の氏名	高橋明子	山田美津子	川崎恵美	鈴木佳菜
始業時	下痢や発熱がなく、体調が良いか		○	○	○	○
	手指や顔面に化膿創（傷）はないか		○	○	○	○
	清潔な調理用作業着・帽子をきちんと着衣しているか		○	○	○	○
	毛髪は帽子の中に入れてあるか		○	○	○	○
	爪は短く切り、マニキュアはしていないか		○	○	○	○
終業時	指輪・時計等ははずしているか		○	○	○	○
	調理室専用の履物を使用したか		○	○	○	○
	手洗いを適切に実施したか		○	○	○	○
	便所に作業着・帽子・履物のまものはいらなかったか		○	○	○	○
	調理器具は食品別・用途別に使用したか		○	○	○	○
調理室の清掃・整理整頓を実施したか		○	○	○	○	
備考						

※各項目について、適の場合「○」、不適の場合「×」を記入する

※「×」：の項目があった場合は、備考欄に対応状況を記入する

2 使用水の点検

色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度 (mg/l)		備考
○	○	○	○	始業時	0.3	終業時 0.3

※色、濁り、臭い、異物は適の場合「○」、不適の場合「×」を記入する

※残留塩素濃度は0.1mg/l以上であること

3 冷蔵庫・冷凍庫の温度

	冷蔵庫	冷凍庫	保存用冷凍庫
始業時	5°C	-18°C	-20°C
終業時	4°C	-19°C	-22°C

※冷蔵庫は10°C以下（5°C以下が望ましい）

※冷凍庫は-15°C以下（-18°C以下が望ましい）

※保存用冷凍庫は-20°C以下

4 調理室の温度・湿度

測定時間	温度	湿度
7時	18°C	60%
12時	19°C	55%

※測定は調理時間中に行う

※温度25°C以下、湿度80%以下に保つ

5 加熱食品の中心温度

料理名	調理開始時刻	1回目の確認温度	2回目の確認温度	料理終了時刻
かぶとキノコの味噌汁	10:30	70.0°C	80.0°C	11:10
貝だくさんひじきの煮物	10:50	78.0°C	°C	11:30
肉じゃが	10:20	60.0°C	76.0°C	11:30
	:	°C	°C	:
	:	°C	°C	:
	:	°C	°C	:
	:	°C	°C	:
	:	°C	°C	:
	:	°C	°C	:

※1回目で中心温度が75°Cに達していない場合は、再加熱後に2回目を測定する。

6 食事時間

食種	配膳時刻	食事終了時刻
午前おやつ	10:00	10:30
昼食	12:00	12:59
午後おやつ	15:00	15:30

7 ねずみ、こん虫等の発生状況

・発生なし

→状況と対策

--

8 残飯状況

	午前おやつ	昼食 主食	昼食 副菜	午後おやつ
3歳児未満	20%	8%	10%	5%
3歳児以上	15%	5%	10%	5%

北海道旭川市 1/2

(別紙様式 1 - 5)

旭川市特定給食施設等栄養管理報告書(保育施設用)

令和 年 月 日

旭川市保健所長

施設の名称 食らぼキッズ保育園
 所在地 東京都港区赤坂2-14-13
 施設設置者若しくは管理者 (職氏名)
 電話・FAX番号 0366857779

令和 年 月 分

①施設種別	1 保育所 2 その他 ()	1 特定給食施設 2 多数給食施設					
②運営方式	1 直営						
	2 委託	名 称					
		所 在 地					
		代 表 者 氏 名					
		受 託 責 任 者 氏 名					
		電 話					
【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他 ()							
③従事者	代表者名	職 種	氏 名	勤務状況	勤務形態		
	施設側			常 勤 常勤以外	専 任 兼 任		
	受託側			常 勤 常勤以外	専 任 兼 任		
	職 種	従事者人数		施 設 側 (人)		受 託 側 (人)	
			常 勤	常勤以外	常 勤	常勤以外	
		管 理 栄 養 士					
		栄 養 士					
		調理師 (有資格者)					
		調 理 員					
		給 食 事 務					
	そ の 他						
	合 計						
④平均食数	年齢区分	朝食	昼食	夕食	備 考		
	0歳児	0	0	0			
	1~3歳未満	0	10	0			
	3歳以上	0	15	0			
	職員食	0	5	0			
	合 計	0	30	0			
⑤食事時刻	:	:	:				
⑥食材料費	円		職員食	円			
⑦使用水	1 上水 (受水槽:有・無) 2 井水 (受水槽:有・無) 3 その他 ()						
⑧身体状況及び栄養状態の把握	1 年齢 2 性別 3 身体活動レベル 4 身長 5 体重						
	6 体格指数 (肥満度等) 7 食物アレルギー 8 栄養素等摂取状況						
	9 食習慣 10 その他 ()						
⑨身体状況及び栄養状態の評価	【評価している事項】 1 実施給与栄養量 2 体格指数 (カウプ指数等)						
	3 栄養素等摂取状況 4 その他 ()						
	【個別評価の実施】 1 無 2 有						

(別紙様式 1 - 5)

旭川市特定給食施設等栄養管理報告書(保育施設用)

⑩栄養管理について検討する会議 1 無 2 有	【構成】 1 管理者 2 給食主任 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師 6 調理員 7 委託業者 8 保育士 9 その他 ()	【実施回数】 () 回/年 定期 ・ 不定期	【記録】 無 ・ 有
	⑪給食形態等	おやつ 1 無 2 有 補食給食 1 無 2 有	アレルギー対応 1 無 2 有 内容:
⑫食に関する教育	個別指導 1 無 2 有 集団指導 1 無 2 有 (内容:)		
⑬保護者への栄養教育	1 無 2 有 (内容:)		
⑭健康・栄養情報の提供 1 無 2 有	1 献立表掲示又は配布 2 ポスター又はリーフレット 3 給食だより 4 その他 ()		
⑮季節の行事食の実施	1 無 2 有: 実施回数 () 回/年		
⑯利用者の推定エネルギー必要量	最小値	kcal	最大値 kcal
⑰利用者食事区分 (種類)	kcal	kcal	kcal kcal
	kcal	kcal	kcal kcal
⑱主となる食事基準量及び実施給与栄養量			
	食事基準量		実施給与栄養量
エネルギー (kcal)	575		593.8
たんぱく質 (g)	23.9		25.38
脂 質 (g)	15.8		22.42
カルシウム (mg)	260		308.5
鉄 (mg)	2.6		3.12
ビタミンA (レチノール当量) (μg)	203		240.05
ビタミンB ₁ (mg)	0.32		0.36
ビタミンB ₂ (mg)	0.36		0.49
ビタミンC (mg)	22.5		36.25
食物繊維 (g)	3.6		6.12
塩分 (食塩相当量) (g)	1.58		3.09
たんぱく質エネルギー比 (%)	16.6		17.1
脂質エネルギー比 (%)	24.7		34.0
炭水化物エネルギー比 (%)	58.6		58.3
*			
*			
*の欄は記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。			
⑲従事者の研修会	施設内研修	1 無 2 有 (管理栄養士・栄養士・調理師・調理員・その他:)	
	施設外研修	1 無 2 有 (管理栄養士・栄養士・調理師・調理員・その他:)	
⑳非常時(食中毒, 災害時等)に備えた整備	1 無 2 有 ※内容を記入してください。例) 食中毒発生時の対応マニュアルを作成		
㉑あさひかわ食育推進月間に係る取組	1 無 2 今後取組を予定 3 有 (発行物等への掲載・対象者に話した・その他:)		
㉒報告担当者	所属名 職氏名 連絡先 電話 (内線) ※今後の研修会案内や情報提供などを電子メールで行ってほしい施設はアドレスを記入してください。(@)		

青森県1/3

第4号様式

特定給食施設等栄養管理報告書【幼稚園・保育所・児童福祉施設用】

様

4	施設の名称	食らぼキッズ保育園
5	所在地	〒 東京都港区赤坂2-14-13
6	施設管理者 (職名・氏名)	
7	TEL	0366857779
	FAX	0

健康増進法第18条第1項第2号、第24条第1項に基づき、次のとおり栄養管理状況を報告します。

8	施設の種類	(平成 年 月 日)						
9	栄養管理部門の 理念・方針・目標	(具体的に記述:)						
10	健康づくりの一環として給食 を位置づけているか							
11	定員	人 (再掲: 認定こども園 人)						
12	食数		朝食	昼食	夕食	計	備考	
		入園(所)児	0 食	74 食	0 食	74 食		
		預かり保育等	食	食	食	食		
		()	食	食	食	食		
		()	食	食	食	食		
		検食・職員食等	0 食	4 食	0 食	4 食		
		合計	0 食	78 食	0 食	78 食		
13	給食の運営方式	()						
		委託先名称(営業所)						
		所在地						
14	従事者数 ※提出年の 4月1日現在	資格	氏名	在職年数	勤務状況			
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
				年				
		年						
15	従事者の研修		施設側			受託側		
			常勤	臨時	非常勤	常勤	臨時	非常勤
		管理栄養士	人	人	人	人	人	人
		栄養士	人	人	人	人	人	人
		調理師	人	人	人	人	人	人
		調理従事者	人	人	人	人	人	人
		その他	人	人	人	人	人	人
		合計	人	人	人	人	人	人
			外部研修			職場内研修		
管理栄養士	回	人	回	人	回	人		
栄養士	回	人	回	人	回	人		
調理師	回	人	回	人	回	人		
調理従事者	回	人	回	人	回	人		
その他	回	人	回	人	回	人		

16	給食対象者の把握 平成 年 月 日 現在	年齢区分	男	女	身長		の把握		
		0～5か月	人	人	体重		の把握		
		6～11か月	人	人	肥満・痩身		の把握		
		1～2歳	1人	0人	1～2歳児	判定方法	カウプ指数		
		3～5歳	0人	1人		肥満児数	1人 (100.0 %)		
		6～7歳	人	人		痩身児数	0人 (0.0 %)		
		8～9歳	人	人	3～5歳児	判定方法	カウプ指数		
		10～11歳	人	人		肥満児数	1人 (100 %)		
		12～14歳	人	人		痩身児数	0人 (0 %)		
		15～17歳	人	人	6歳児以上	判定方法			
		18歳～	人	人		肥満児数	人 (%)		
		合計	1人	1人		痩身児数	人 (%)		
		食物アレルギー		人 (原因と考えられる食品:)					
		その他把握している項目							

17	給食形態	調乳	
		離乳食	
		おやつ又は補食	(おやつ: 時間: 補食: 時間:)
		アレルギー食対応	[()]
		食堂・ランチルーム	

18	栄養管理委員会 (給食関係会議)	【開催回数】	【回数:()回 / ()】
		【名称】	
		【構成職種】	
		【主な内容】	

19	食品構成表	
20	荷重平均食品成分表	
21	献立サイクル	()週 ()
22	予定献立表の作成	
23	行事食等の実施	
24	食材料費	()円 1人分 /
25	給食量の調整	【主食の量】 【副食の量】

26	栄養量 ()) 食当たり 平成 年 月 日 ~ 月 日 【保育所のみ記入】 栄養価計算をするに当たり、3歳以上児の米飯分を	【栄養量単位】	(3歳児以上)		(1-2歳児)	
			給与栄養目標量	給与栄養量	給与栄養目標量	給与栄養量
		エネルギー(kcal)	645 kcal	424.81 kcal	648 kcal	339.26 kcal
		たんぱく質(g)	27 g	18.27 g	27.4 g	14.53 g
		脂質(g)	17.6 g	14.17 g	18.2 g	11.25 g
		カルシウム(mg)	288 mg	146.52 mg	298 mg	116.11 mg
		鉄(mg)	3.2 mg	2.2 mg	3.6 mg	1.74 mg
		ビタミンA(μgRE)	226 μgRE	194.52 μgRE	263 μgRE	154.89 μgRE
		ビタミンB ₁ (mg)	0.5 mg	0.33 mg	0.7 mg	0.25 mg
		ビタミンB ₂ (mg)	0.5 mg	0.27 mg	0.7 mg	0.2 mg
		ビタミンC(mg)	25 mg	25.9 mg	28 mg	20.67 mg
		食物繊維(g)	4 g	5.64 g	5 g	4.49 g
		ナトリウム(mg)	5080 mg	5969 mg	5334 mg	4902.2 mg
		食塩相当量(g)	2 g	2.35 g	2.1 g	1.93 g
		炭水化物エネルギー比(%)	58.7 %	52.8 %	57.8 %	53.0 %
		たんぱく質エネルギー比(%)	16.7 %	17.2 %	16.9 %	17.1 %
		脂質エネルギー比(%)	24.6 %	30.0 %	25.3 %	29.8 %
【自己評価】						
【改善課題】						

青森県3/3

27	栄養教育の実施 (栄養相談・ 栄養指導)	【担当職種】				
		【実施回数】	() 回 /			
		【主な内容】				
28	検食の実施	【検食者職種名()】				
29	給食日誌					
30	喫食状況の把握	【方法】	()			
		【対象】	()			
31	喫食者による 食事評価	【実施回数】	() 回 /			
		【方法】	()			
		【改善課題】				
		【改善策】				
32	喫食者への 情報提供	()				
33	作業予定表等	【記載事項】				
		()				
34	非常時の体制 の整備	マニュアルの作成				
		非常用食糧等の備蓄	() 分を () 日分			
		非常用食糧等の献立				
		備蓄場所	()			
35	コンピューター の導入	【ソフトの種類】	(ソフト名:)			
		【導入項目】	()			
36	報告書作成者		職名		氏名	

山形県1/3

様式第2号(2)

給食施設栄養管理状況報告書

(病院・診療所、介護療養型医療施設、介護老人保健施設、介護医療院、老人福祉施設及び社会福祉施設以外の給食施設用)

年 月 日

山形県知事 殿

施設の名称 食らぼキッズ保育園
所在地 東京都港区赤坂2-14-13
管理者氏名
(電話番号)

給食施設の現況及び栄養管理状況を次のとおり報告します。

設置者の氏名又は名称及び代表者氏名										
設置者の住所又は主たる事務所の所在地										
給食施設の種類	学校 児童福祉施設 事業所(従業員数 人) 寄宿舍 矯正施設 自衛隊 一般給食センター その他									
運営形態	直営 完全委託 部分委託(業務内容)									
	委託先	名称及び代表者氏名								
		住所又は主たる事務所の所在地								
従事者	区分		人数		常勤者氏名		非常勤者氏名			
			うち常勤者 人	人						
	管理栄養士	施設職員		人	人					
		委託先職員		人	人					
	栄養士	施設職員		人	人					
		委託先職員		人	人					
	調理師		人	人						
	調理師以外の調理従事者		人							
その他		人								
給食部門管理者の所属、職及び氏名	所属 職		健康増進法第21条第1項の規定による指定の有無		有・無		指定番号 号 指定年月日 年 月 日			
栄養給食管理の目標・方針	有・無		生活の質の向上 疾病の改善 健康の保持増進 栄養素の適切な摂取 安全安心な食事の提供 食育の推進 その他()							
非常時危機管理対策	マニュアル		食中毒発生時におけるマニュアルの整備(有・無) 災害時における食事提供マニュアルの整備(有・無)							
	備蓄		備蓄食品(有・無) 備蓄量()人分を()回分							
給食定員数	人		給食形態		・単一献立 () ・選択メニュー(頻度) ・カフェテリア(頻度) ・その他()					
食事の種類及び給食数	給食提供区分									
	3歳未満	3歳以上	児童・生徒	成人	その他()	小計	職員(事業所以外)	その他()	小計	合計
朝食(食)	0	0				0	0		0	0
昼食(食)	9	13				22	4		4	26
夕食(食)	0	0				0	0		0	0
午前おやつ	10	13				23	4		4	27
午後おやつ	10	13				23	4		4	27
1日合計(食)	29	39				68	12		12	80
作成者の職及び氏名					1人1日当たり給食材料費			円		

山形県2/3

身体状況及び生活習慣の把握	肥満	利用者 ()人中()人()%	算出の根拠 ・BMI ・幼児身長体重曲線 ・学校保健統計調査方式 ・その他()
	やせ	利用者 ()人中()人()%	算出の根拠 ・BMI ・幼児身長体重曲線 ・学校保健統計調査方式 ・その他()
	その他	アレルギー 食事内容 間食 飲酒 喫煙 運動 その他()	

栄養指導の状況				健康及び栄養に関する情報の提供	
内容	個別指導	集団指導		内容	
	件数(件)	回数(回)	延べ人数(人)		
				献立表の掲示	(有・無)
				献立表の配布	(有・無)
				献立表の栄養成分表示	(有・無)
				表示内容	・エネルギー ・たんぱく質 ・脂質 ・炭水化物 ・食塩相当量 ・その他()
				レシピの提供	(有・無)
				ポスターの掲示	(有・無)
				卓上メモの掲示	(有・無)
				リーフレット等の配布	(有・無)
合計				その他()	

基本となる食事の種類(食)の給与栄養目標量等の状況								
	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂質 (グラム)	炭水化物 (グラム)	食塩相当量 (グラム)	脂肪エネルギー 比率(%) $c \times 9/a \times 100$	炭水化物エネルギー 比率(%) $d \times 4/a \times 100$	
給与栄養目標量(最終改正年月日)	645	27	17.6	94.7	2	24.55813953	58.72868217	
給与栄養量	a 424.81	b 18.27	c 14.17	d 60.45	e 2.35	30.02047974	56.91956404	

食品構成				栄養管理等で効果を上げている事例	
食品群別	区分	1人1日当たり(グラム)			
		施設内目標値	純摂取量	食塩相当量	
魚介類		30.0	10.9		施設における栄養給食管理上の課題等
肉類		41.3	26.8		
牛乳・乳製品類		146.0	38.3		
卵類		11.6	5.4		
緑黄色野菜		39.6	39.1		
その他の野菜		72.4	39.2		
きのこ類		5.8	5.9		
海藻類		0.7	0.6		
いも及びでんぷん類		29.0	20.3		
果実類		70.0	8.7		
穀類		128.0	60.1		
豆類		23.8	14.2		
油脂類		5.6	3.8		
種実類		0.8	1.6		
砂糖及び甘味類		5.5	3.1		
菓子類		5.0	2.6		
嗜好飲料類		40.0	42.8		
調味料及び香辛料類	みそ	0.5	2.3		
	その他	31.0	66.5		
計				2.35	

山形県3/3

身体状況及び生活習慣の把握	肥満	利用者 ()人中()人()%	算出の根拠 ・BMI ・幼児身長体重曲線 ・学校保健統計調査方式 ・その他()					
	やせ	利用者 ()人中()人()%	算出の根拠 ・BMI ・幼児身長体重曲線 ・学校保健統計調査方式 ・その他()					
	その他	アレルギー 食事内容 間食 飲酒 喫煙 運動 その他()						
栄養指導の状況			健康及び栄養に関する情報の提供					
内容	個別指導	集団指導			内容			
	件数(件)	回数(回)	延べ人数(人)					
					献立表の掲示 (有・無)			
					献立表の配布 (有・無)			
					献立表の栄養成分表示 (有・無)			
					表示内容	・エネルギー ・たんぱく質 ・脂質 ・炭水化物		
						・食塩相当量 ・その他()		
					レシピの提供 (有・無)			
					ポスターの掲示 (有・無)			
					卓上メモの掲示 (有・無)			
					リーフレット等の配布 (有・無)			
合計					その他()			
基本となる食事の種類()食の給与栄養目標量等の状況								
	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂質 (グラム)	炭水化物 (グラム)	食塩相当量 (グラム)	脂肪エネルギー 比率(%) $c \times 9/a \times 100$	炭水化物エネ ルギー比率(%) $d \times 4/a \times 100$	
給与栄養目標量(最終改正 年 月 日)	648	27.4	18.2	93.7	2.1	25.27777778	57.83950617	
給与栄養量	^a 339.26	^b 14.53	^c 11.25	^d 48.27	^e 1.93	29.84436715	56.91210281	
食品構成				栄養管理等で効果を上げている事例				
食品群別	区分	1人1日当たり(グラム)						
		施設内目標値	純摂取量	食塩相当量				
魚介類		24.0	8.7		施設における栄養給食管理上の課題等			
肉類		33.0	21.4					
牛乳・乳製品類		116.8	30.6					
卵類		9.3	4.4					
緑黄色野菜		31.7	31.3					
その他の野菜		57.9	31.4					
きのこ類		4.6	4.7					
海藻類		0.6	0.5					
いも及びでんぷん類		23.2	16.2					
果実類		56.0	6.9					
穀類		102.4	48.0					
豆類		19.0	11.4					
油脂類		4.5	3.1					
種実類		0.6	1.3					
砂糖及び甘味類		4.4	2.5					
菓子類		4.0	2.1					
嗜好飲料類		32.0	34.3					
調味料及び香辛料類	みそ	0.4	1.8					
	その他	24.8	53.2					
計				1.93				

石川県1/2

第4号様式4

石川県特定給食施設等栄養管理報告書（保育所・幼稚園・児童施設用） （ 年度）

年 月 日

石川県 保健所長 様

施設名 食らぼキッズ保育園

所在地 東京都港区赤坂2-14-13

(電話 0366857779)

管理者職氏名 _____ 印

石川県特定給食施設等栄養管理指導実施要綱の規定により次のとおり栄養管理状況を報告します。

※①～⑤、⑩については最新の状況（4月以降のもの）を記載し、その他は前年度（4月～3月分）の状況を記載してください。

※①施設種別	1 保育所 2 幼稚園 3 児童福祉施設 4 その他 ()	1 特定給食施設 2 小規模特定給食施設					
※②健康増進法21条第1項による指定（管理栄養士の配置指定施設）	1 無 2 有						
※③栄養管理・給食の目的・目標	1 無 2 有 ()						
※④運営方式	1 直営 2 委託	名称					
		所在地	〒				
		代表者	(職・氏名)				
		施設担当責任者	(職・氏名)				
		電話	() 内線				
【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他 ()							
※⑤	代表者名	氏名	免許取得年	在籍年数	勤務状況	勤務形態	
	(施設側) 管理栄養士・栄養士		年	年	常勤	専任	
	(受託側) 管理栄養士・栄養士		年	年	常勤	専任	
	従事者	従事者人数	施設側 (人)		受託側 (人)		
		職種	常勤	非常勤	常勤	非常勤	
		管理栄養士					
		栄養士					
		調理師					
調理員							
給食事務							
その他							
合計							
⑥従事者の研修会	回数	主な研修内容					
	施設内研修	回					
	施設内研修	回					
⑦1日当たり平均食数	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他 ()	合計	備考
	乳幼児	0	52	0	13	65	
	1-2歳	0	9	0	20	29	
	3-5歳	0	13	0	26	39	
						0	
						0	
	合計	0	74	0	59	133	
⑧栄養管理・給食内容について検討する会議 1 無 2 有	【会議名】						
	【目的】						
	【実施回数】 () 回/年 定期・不定期 記録: 無・有						
	【構成員】 1 管理者 2 給食主任 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師 6 調理員 7 委託業者 8 保育士 9 保護者 10 その他 ()						
	合計 _____ 人						

石川県2/2

⑨対象者 (利用者)の把握	年齢 区分	対象者(人)		該当者(人)				割合(3歳児以上)			
		男	女	肥満		やせ		肥満	やせ		
				男	女	男	女	(B/A×100) %	(C/A×100) %		
2022年12 現在 (毎年同じ月のものを 記載すること)	0歳児クラス	3	3					100.0	0		
	1歳児クラス	3	3					基準年度(H 年度)			
	2歳児クラス	3	3					%	%		
	3歳児クラス	3	3					割合の増減(差)			
	4歳児クラス	3	3					(今年度%-基準年度%)			
	5歳児クラス	3	3					D	100.0	E	0
	合計 (3歳児クラス以上)	0	1	0	1	0	0	肥満やせの差の合計 (D+E)			
	A(男女計)	1	B(男女計)	1	C(男女計)	0	100.0				
<input type="checkbox"/> 肥満度(幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)による) 基準:肥満…「+15%以上」、やせ…「-15%以下」 <input type="checkbox"/> その他 方法: 基準:											
⑩身体状況の把握		身長		1無	2有	体重		1無	2有		
疾病状況等の把握		貧血				人		人			
1無 2有		食物アレルギー				人		人			
						人		人			
⑪給食形態等		離乳食()食/日 幼児食()食/日 一般食()食/日 補食の提供(通所のみ) 1無 2有(1朝食 2夕食 3その他()) 補食の提供:昼食・おやつ 以外で個別に対応している 場合 疾患等への 対応 アレルギー 1無 2有(1通知のみ 2除去食 3代替食) その他() 食堂又はランチルーム 1無 2有(1専用 2共用)									
※⑫食事摂取基準 (給与栄養目標量)の設定		【設定者職・氏名】 【設定年月日】									
⑬給食量の調整		主食の量: 1無 2有		主菜の量: 1無 2有		副菜の量: 1無 2有		その他()			
⑭摂取量等の把握		方法		残食の把握		摂取量の把握		備考			
1無 2有		集団		毎食・()回/週・()回/月		毎食・()回/週・()回/月					
		個別		毎食・()回/週・()回/月		毎食・()回/週・()回/月					
⑮実施献立の評価 (給与栄養目標量に対する 実施給与栄養量の評価)		1無 2有() (例:2週間ごと 献立サイクルの4週間ごと)									
⑯推定摂取量の評価 (給与栄養目標量に対する 推定摂取量の評価)		1無 2有() (例:2週間ごと 献立サイクルの4週間ごと)									
⑰食材料費		1人(1食・2食・1日)当たり()円									
⑱給食日誌		1無 2有(簿冊の名称:)									
⑲検食簿		1無 2有									
⑳作業指示書(献立表)		1献立名 2材料名 3純使用量(1人分) 4純使用量(食数分) 5作業指示のポイント 6その他()									
食 育 の 実 施	21栄養成分表示		1無 2有(1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4食塩相当量 5その他())								
	22テーマ献立の導入		1無 2有(1行事食 2郷土食 3疾病に配慮した献立 4その他())								
	23栄養教育 1無 2有		個別 指導	人	集団 指導	保育時間	給食時間			合 計	
					回	回	回	回	回		
					人	人	人	人	人		
24保護者への栄養教育 1無 2有		実施回数()回 主な内容()									
25健康・栄養情報の提供 1無 2有		1献立表掲示または配布 2ポスター又はリーフレット 3給食だより 4その他()									
26非常食糧等の備蓄 1無 2有		()人分を()日分 主な品目() 【献立表】 1無 2有 【保管場所】 1厨房内 2防災保管庫 3その他()									
27食中毒等発生時の 入所者等食の確保体制		1無 2有 連携施設名()									
28報告担当者		所属名 職・氏名									

施設名

所在地

管理者名

電話番号

I 施設種類	II 食事区分別1日平均食数及び食材料費				III 給食従事者数			
		食数及び食材料費			施設側(人)		委託先(人)	
		定食	離乳食		常勤	非常勤	常勤	非常勤
1 幼稚園	朝食	食	円		管理栄養士			
2 保育所(認可)	昼食	食	円	食	栄養士			
3 認定こども園	補食	食	円		調理師			
4 その他 (認証保育所等)	夕食	食	円		調理作業員			
	合計	食	円		その他			
再掲	職員食	_____食		合計				

IV 対象者(利用者)の把握

【年1回以上、施設が把握しているもの】

- 1 対象者(利用者)数の把握 : 有 無
- 2 身長把握 : 有 無
- 3 体重把握 : 有 無
- 4 体格把握 : 有 無
- 4-1 定期的な身長・体重測定の実施 : 有 無
- 4-2 成長曲線に照らし合わせる観察・評価実施 : 有 無

肥満(%)	100.0	献立等への配慮 : <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
やせ(%)	0.0	献立等への配慮 : <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
肥満の状況変化 (比較時____年____月)	<input type="checkbox"/> 増加した(+ %)	
	<input type="checkbox"/> 変化なし	
	<input type="checkbox"/> 減少した(- %)	
やせの状況変化 (比較時____年____月)	<input type="checkbox"/> 増加した(+ %)	
	<input type="checkbox"/> 変化なし	
	<input type="checkbox"/> 減少した(- %)	

- 5 身体活動状況の把握 : 有 無
- 6 食物アレルギーの把握(健診結果・既往歴含む)
: 有 無
- 7 食物アレルギーへの対応
: 有 (除去 代替 その他 ())
無

【利用者に関する把握・調査】
該当に印をつけ頻度を記入する

- 1 食事の摂取量把握:
実施している (全員 一部)
(頻度 : 毎日 ____回/月 ____回/年)
実施していない
- 2 嗜好調査 : 実施している 実施していない
- 3 その他 ()

V 給食の概要

1 給食の位置づけ	<input type="checkbox"/> 利用者の健康な体づくり <input type="checkbox"/> 望ましい食習慣の確立 <input type="checkbox"/> 十分な栄養素の摂取 <input type="checkbox"/> 安価での提供 <input type="checkbox"/> 楽しい食事 <input type="checkbox"/> その他 ()
1-2 幼児の健全な発育発達に給食が機能しているか	<input type="checkbox"/> 十分機能している <input type="checkbox"/> まだ十分ではない <input type="checkbox"/> 機能していない <input type="checkbox"/> わからない
2 給食会議	<input type="checkbox"/> 有 (頻度 : _____回/年) <input type="checkbox"/> 無
2-2 有の場合	構成委員 <input type="checkbox"/> 施設長 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 調理師・調理担当者 <input type="checkbox"/> 保育士・教諭 <input type="checkbox"/> 看護担当者 <input type="checkbox"/> その他 ()
3 衛生管理	衛生管理マニュアルの活用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 衛生点検表の活用 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

*裏面へ→

施設名 _____

4 非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無
	②災害時マニュアル	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無
	③食品の備蓄	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無
	④他施設との連携	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無

VI 栄養計画

1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類	<input type="checkbox"/> _____種類 <input type="checkbox"/> 作成していない													
2 給与栄養目標量の設定対象の食事	<input type="checkbox"/> 朝食 <input type="checkbox"/> 昼食 <input type="checkbox"/> 夕食 <input type="checkbox"/> 補食 <input type="checkbox"/> おやつ													
3 給与栄養目標量の設定日	平成____年____月													
4 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数の多い給食に関して記入)	対象: 年齢 ____歳～ ____歳 性別: <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男女共													
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩 相当量 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 エネルギー 比(%)	脂肪エネル ギー比 (%)	たんぱく質 エネルギー 比(%)
						A(μg) (RAE当量)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)					
給与栄養 目標量	645	27	17.6	288	3.2	226	0.5	0.5	25	2	4	58.7	24.6	16.7
給与栄養量 (実際)	424.81	18.27	14.2	146.5	2.2	194.52	0.33	0.27	25.9	2.35	5.64	56.9	30.0	17.2
5 給与栄養目標量に対する給与栄養量(実際)の内容確認及び評価	<input type="checkbox"/> 実施している (<input type="checkbox"/> 毎月 <input type="checkbox"/> 報告月のみ) <input type="checkbox"/> 実施していない													

VII 栄養・健康情報提供

有 無
(有の場合は下記にチェック)

VIII 栄養指導

有 無 (有の場合は下記に記入)

栄養成分表示 献立表の提供 卓上メモ
ポスターの掲示 給食たより等の配布 実物展示
給食時の訪問 その他 ()

IX 課題と評価

有 無 (有の場合は下記に記入)

(栄養課題)

(栄養課題に対する取組)

X 東京都の栄養関連施策項目

(施設の自己評価)

(VI-4の食事について記入)

提供量

野菜の一人当たりの提供量(1食)

0g

果物の一人当たりの提供量(1食)

0g

XI 委託:

有 無 (有の場合は下記に記入)

名称:

電話

F A X

委託内容: 献立作成 発注 調理 盛付 配膳
食器洗浄 その他 ()

所属
氏名
電話
FAX

職種: 管理栄養士 栄養士 調理師 その他 ()

保健所記入欄

特定給食施設・その他の施設 (施設番号)

健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 有

委託契約内容の書類整備 : 有 無

神奈川県 1/2

第11号様式(第12条関係)(表)(用紙 日本産業規格A4縦長型)

給食施設栄養管理報告書(保育所・児童福祉施設用) (1特定給食施設 2小規模特定給食施設)

年 月 日

神奈川県 保健福祉事務所長殿

施設の名称	食らぼキッズ保育園
所在地	東京都港区赤坂2-14-13
管理者	(職名) (氏名)

健康増進法等の施行に関する規則第12条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	1保育所 2児童福祉施設 3その他()	健康増進法第21条第1項による指定	1有 2無				
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 楽しい食生活を体験させる 2 健康な身体づくりを目指す 3 十分な栄養素を確保させる 4 その他()						
組織 (栄養管理・給食部門の位置付け)	部門 1栄養部 2事務部 3診療部 4その他()	責任者	(職名) (氏名) 電話 FAX				
		組織図	1有 2無				
栄養管理等について検討する会議	【実施回数】 ()回 【構成】 1 管理者 2 給食主任 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師又は調理員 6 保護者 7 その他() 合計 人 【目的】 1 給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討 2 管理者、他部門等との情報交換及び連携の場 3 苦情の処理 4 献立の検討 5 その他()						
運営方式	1 直営 2 委託	委託先	名称 所在地 代表者氏名 (職) (氏名) 施設担当責任者氏名 (職) (氏名) 電話 内線				
		【委託内容】	1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他()				
従事者(管理栄養士がいる施設にあつては管理栄養士、栄養士のみがいる施設にあつては栄養士1名の氏名及び登録番号を記入してください。)		従事者数(人)					
管理栄養士又は栄養士の氏名	免許の種類及び番号	勤務形態	管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 給食事務 その他 合計				
1 管理栄養士(第 号) 2 栄養士(第 号)		1 専任	施設側 常勤 非常勤				
		2 兼任	受託側 常勤 非常勤				
食数 (1日当たり平均食数)(食)	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他(午前おやつ)	合計	備考
	0歳	0	0	0	0	0	合計はおやつを除く
	1-2歳	0	11	0	11	11	合計はおやつを除く
	3-5歳	0	14	0	14	14	合計はおやつを除く
	合計	0	25	0	25	25	
対象者(利用者)の把握 1有 2無 (年 月 現在)	年齢区分	男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長	1有 2無
	0~2歳	9	9			体重	1有 2無
	3~5歳	9	9	0	0	疾病等状況等	
	6~17歳					食物アレルギー	人
	18歳以上					貧血	人
	合計	18人	18人	0人	0人	その他()	人
*肥満及びやせについては、3~5歳は幼児身長体重曲線、6~17歳は学校保健統計調査方式、18歳以上は体格指数(BMI)による評価方法を用いて、肥満度の判定基準に基づき、記入してください。							

(裏)

神奈川県 2/2

摂取量の調査 1 有 2 無	【実施回数】 () 回 【方 法】 1 残菜の調査 2 摂取量の調査 3 その他()										
給食形態等	離乳食()食・幼児食()食		作業指示書 1有 2無	1 献立名							
	一般食()食			2 材料名							
	補食給食	1 有 2 無		3 純使用量(1人分)							
	夕食給食	1 有 2 無		4 純使用量(食数分)							
	食物アレルギー対応	1 有 2 無		5 作業指示のポイント							
	食堂又はランチルーム	1 有 2 無		6 その他()							
給食量の調整	主食の量	1 有()種類 2 無	副食(主菜・副菜)の量	1 有()種類 2 無							
平均提供食品量・平均栄養量 1人1日(1 朝食 2 昼食 3 夕食)当たり											
平均提供食品量 (3-5歳)	食 品 群		量		平均栄養量	栄養素名		目標栄養量	提供栄養量	推定摂取量	
	穀類	ごはん(g)		37.1		平均栄養量	エネルギー (kcal)		575	558.9	558.9
		パン(g)		5.0			たんぱく質 (g)		23.9	24.43	24.43
		麺(g)		16.0			脂 質 (g)		15.8	20.23	20.23
	いも及びでんぷん類(g)		16.2	カルシウム (mg)			260	0	0		
	砂糖及び甘味類(g)		3.2	鉄 (mg)			2.6	2.31	2.31		
	豆 類(g)		24.8	ビタミンA(レチノール当量)(μg)			203	205.55	205.55		
	野菜類	緑黄色野菜(g)		39.1			ビタミンB ₁ (mg)		0.32	0.37	0.37
		その他の野菜(g)		41.7			ビタミンB ₂ (mg)		0.36	0.46	0.46
		野菜漬物類(g)		0.0			ビタミンC (mg)		22.5	26.36	26.36
	果 実 類(g)		23.6	食物繊維 (g)			3.6	5.05	5.05		
	藻 類(g)		1.1	塩分(食塩相当量) (g)			1.58	2.5	2.5		
	魚 介 類(g)		17.6	炭水化物エネルギー比(%)			24.7	52.5	49.9		
	肉 類(g)		29.1	たんぱく質エネルギー比(%)			16.6	17.5	17.5		
	卵 類(g)		1.9	脂質エネルギー比(%)			24.7	32.6	32.6		
	乳 類(g)		145.1	*							
	油 脂 類(g)		3.2	*							
	菓 子 類(g)		29.2	*							
調理加工食品類(g)		0.0	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。								
食 材 料 費 1人(1 1食 2 2食 3 1日)当たり ()円											
栄養成分表示 1 エネルギー 2 たんぱく質 3 脂質 4 食塩相当量 1有 2無 5 その他()											
栄養教育 1有 2無	個別指導	人	【健康・栄養情報の提供方法】		給食日誌	1有 2無					
	集団指導	回 人	1 献立表掲示又は配布 2 ポスター又はリーフレット 3 給食だより 4 その他()		テーマ献立の導入 1有 2無	1 疾病に配慮した献立 2 行事食 3 その他()					
非常食糧等の備蓄 ()人分を()日分 1有 2無 【献立表】 1 有 2 無 【保管場所】 1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他()											
報 告 担 当 者 部門名 職名 氏名 所在地(施設の所在地と異なる場合に記入してください。)											

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。

項目		実施状況		実施内容(該当するものにレ点を、空欄には該当事項を記入すること)															
8	栄養計画	ア 食種名と給与エネルギー目標量を記入(複数ある場合には献立作成上ベースとしている食種または提供数の最も多い食種を記載) 三歳以上児600kcal (食種: _____)																	
		イ 上記食種の栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン (μgRE)				食塩相当量 (g)	エネルギー産生栄養素バランス (%)				
		(目標量設定) _____年 _____月	給与栄養目標量	574	23.9	15.8	84.1	3.6	259	2.5	203	0.32	0.36	22.5	1.58	16.7	24.8		58.6
			実施給与栄養量	571.61	24.1	18.36	85.33	7.61	312.17	2.51	301.44	0.35	0.46	47.15	1.99	16.9	28.9		54.2
			ウ 給与栄養目標量の設定	エ 給与栄養目標量の見直し				オ 実施給与栄養量の算出											
		<input type="checkbox"/> 全ての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種()でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無				<input type="checkbox"/> 一定期間毎に見直しを実施 (____回/年) <input type="checkbox"/> 全て無				<input type="checkbox"/> 全ての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種()でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無									
	(3)(2)の給与栄養目標量のうち、給与エネルギー目標量の設定方法	8(2)アに記載した給与エネルギー目標量の設定方法(個々人の給与エネルギー目標量の設定方法を記載した上で記載すること)																	
9	食事計画	(1) 献立の作成	<input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無		作成期間の単位(1つ選択) <input type="checkbox"/> 一定期間毎に作成(<input type="checkbox"/> ____ヶ月毎 ・ <input type="checkbox"/> ____週間毎 ・ <input type="checkbox"/> ____日毎) <input type="checkbox"/> その他()														
		(2) 管理者への献立の事前承認及び実施報告(決裁)	・予定献立の事前承認 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・実施献立の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 予定献立の変更時のみ有 <input type="checkbox"/> 無 ・実施給与栄養量の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無																
10	栄養教育	(1) 栄養情報の提供	ア 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	表示場所	表示項目				表示食種				頻度						
			イ その他 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> タ <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計 <input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> タ <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計											
		(2) 食に関する指導	個別: <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	延()人	主な内容()														
		集団: <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	()回、延()人	主な内容()															
11	評価	給食の評価	<input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無		献立作成者及び栄養指導担当者が調査等により把握しているものにレ点をする(調査等の実施主体・部門は問わない) <input type="checkbox"/> 食事摂取量 → <input type="checkbox"/> 個別 ・ <input type="checkbox"/> 集団 <input type="checkbox"/> 嗜好調査等、給食利用者による食事評価 → 項目 <input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> 量 <input type="checkbox"/> 温度 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 検査等、給食提供者による食事評価 → 実施者 <input type="checkbox"/> 管理者(学校長等) <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 提供した栄養情報の普及率の評価、食に関する指導後の理解度評価等、栄養教育による効果 <input type="checkbox"/> その他()														
			12改善に向けた連携	<input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無		会議:名称() ・会議の目的 <input type="checkbox"/> 対象者の健康管理 <input type="checkbox"/> 給食内容の計画・評価 <input type="checkbox"/> その他() ・実施主体 <input type="checkbox"/> 栄養管理・給食管理担当部門 <input type="checkbox"/> その他() ・構成員 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 養護教諭・看護師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 給食主任 <input type="checkbox"/> 教職員・保育士 <input type="checkbox"/> 調理担当者 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他() ・開催回数 ()回/年 → <input type="checkbox"/> 定期 ・ <input type="checkbox"/> 不定期 ・課題の共有 対象者の栄養管理上の課題を会議で共有し、改善に向けて検討しているか <input type="checkbox"/> 検討している <input type="checkbox"/> 検討していない 上記会議以外の情報の共有: ()													
13		5~12の中で把握された主な課題及びその解決のために今後の取組計画		(課題、計画の別に箇条書きで記入)															
14	報告書作成者	所属: _____ 連絡先: _____ 職種: _____ 氏名: _____		備考															

項目		実施状況		実施内容(該当するものにレ点を、空欄には該当事項を記入すること)																							
8	栄養計画	ア 食種名と給与エネルギー目標量を記入(複数ある場合には献立作成上ベースとしている食種または提供数の最も多い食種を○で記載) (2) 給与栄養目標量及び実施給与栄養量の算出 三歳未満児500kcal (食種: _____)																									
		イ 上記食種の栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μgRE) B1 (mg) B2 (mg) C (mg)				食塩相当量 (g)	エネルギー産生栄養素バランス たんぱく質 (%) 脂質 (%) 飽和脂肪酸 (%) 炭水化物 (%)												
		(目標量設定) 年 _____ 月 _____	給与栄養目標量	420	17.1	11.7	11.7	3	195	2.1	172	0.23	0.26	18	1.35	16.3	25.1		58.6								
		実施給与栄養量	502.72	21.86	17.49	17.49	5.68	368.56	2.18	268.44	0.32	0.47	39.41	1.77	17.4	31.3		51.3									
		ウ 給与栄養目標量の設定	エ 給与栄養目標量の見直し				オ 実施給与栄養量の算出																				
		<input type="checkbox"/> 全ての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種(_____)でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無		<input type="checkbox"/> 一定期間毎に見直しを実施 (_____ 回/年) <input type="checkbox"/> 全て無				<input type="checkbox"/> 全ての食種で有 <input type="checkbox"/> 一部の食種(_____)でのみ有 <input type="checkbox"/> 全て無																			
(3) (2)の給与栄養目標量のうち、給与エネルギー目標量の設定方法		8(2)アに記載した給与エネルギー目標量の設定方法(個々人の給与エネルギー目標量の設定方法を記載した上で記載すること)																									
9	食事計画	(1) 献立の作成		<input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 作成期間の単位(1つ選択) <input type="checkbox"/> 一定期間毎に作成(<input type="checkbox"/> _____ヶ月毎 ・ <input type="checkbox"/> _____週間毎 ・ <input type="checkbox"/> _____日毎) <input type="checkbox"/> その他(_____)																							
		(2) 管理者への献立の事前承認及び実施報告(決裁)		・ 予定献立の事前承認 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ・ 実施献立の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 予定献立の変更時のみ有 <input type="checkbox"/> 無 ・ 実施給与栄養量の報告 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無																							
10	栄養教育	(1) 栄養情報の提供		<table border="1"> <thead> <tr> <th>表示場所</th> <th>表示項目</th> <th>表示食種</th> <th>頻度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ア 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無</td> <td> <input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> その他(_____) </td> <td> <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 </td> <td> <input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計 </td> </tr> <tr> <td>イ その他 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無</td> <td> <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他(_____) </td> <td> <input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 <input type="checkbox"/> その他(_____) </td> <td> <input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計 </td> </tr> </tbody> </table>												表示場所	表示項目	表示食種	頻度	ア 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計	イ その他 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計
		表示場所	表示項目	表示食種	頻度																						
		ア 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計																						
イ その他 <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 食塩相当量 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> 全食種 <input type="checkbox"/> 一部の食種 <input type="checkbox"/> その他(_____)	<input type="checkbox"/> 朝 <input type="checkbox"/> 昼 <input type="checkbox"/> 夕 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 一日分合計																								
(2) 食に関する指導		個別: <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 延(_____)人 主な内容(_____) 集団: <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 (_____)回、延(_____)人 主な内容(_____)																									
(3) 献立作成者及び栄養指導担当者が調査等により把握しているものにレ点をする(調査等の実施主体・部門は問わない)		<input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 食事摂取量 → <input type="checkbox"/> 個別 ・ <input type="checkbox"/> 集団 <input type="checkbox"/> 嗜好調査等、給食利用者による食事評価 → 項目 <input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> 量 <input type="checkbox"/> 温度 <input type="checkbox"/> その他(_____) <input type="checkbox"/> 検食等、給食提供者による食事評価 → 実施者 <input type="checkbox"/> 管理者(学校長等) <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> その他(_____) <input type="checkbox"/> 提供した栄養情報の普及率の評価、食に関する指導後の理解度評価等、栄養教育による効果 <input type="checkbox"/> その他(_____)																									
12	改善に向けた連携	他職種等との情報共有(会議開催等実施状況)		会議: 名称(_____) ・ 会議の目的 <input type="checkbox"/> 対象者の健康管理 <input type="checkbox"/> 給食内容の計画・評価 <input type="checkbox"/> その他(_____) ・ 実施主体 <input type="checkbox"/> 栄養管理・給食管理担当部門 <input type="checkbox"/> その他(_____) ・ 構成員 <input type="checkbox"/> 管理者 <input type="checkbox"/> 養護教諭・看護師 <input type="checkbox"/> 管理栄養士・栄養士 <input type="checkbox"/> 給食主任 <input type="checkbox"/> 教職員・保育士 <input type="checkbox"/> 調理担当者 <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他(_____) ・ 開催回数 (_____)回/年 → <input type="checkbox"/> 定期 ・ <input type="checkbox"/> 不定期 ・ 課題の共有 <input type="checkbox"/> 対象者の栄養管理上の課題を会議で共有し、改善に向けて検討しているか <input type="checkbox"/> 検討している <input type="checkbox"/> 検討していない 上記会議以外の情報の共有: (_____)																							
		13 5~12の中で把握された主な課題及びその解決のためにに向けた今後の取組計画		(課題、計画の別に箇条書きで記入)																							
14	報告書作成者	所属:		連絡先:																							
		職種:		氏名:																							
		備考																									

(表)

特定給食施設実施状況報告書

年 月 日

愛知県知事 殿

給食施設

所在地 東京都港区赤坂2-14-13

名称 食らぼキッズ保育園 印

管理者氏名

下記のとおり、健康増進法施行細則第5条の規定により報告します。

記

給食管理担当部課名		担当者氏名		電話番号		
事業開始年月日				給食対象者		
給食施設の種類 (番号を○で囲むこと。)		1 学校 2 病院 3 介護老人保健施設 4 老人福祉施設 5 児童福祉施設 6 社会福祉施設 7 矯正施設 8 寄宿舍 9 事業所 10 一般給食センター 11 その他 ()				
運営形態 (番号を○で囲むこと。) 1 直 営 2 全部委託 3 一部委託		委託先住所				
		委託先名称				
		委託先代表者氏				
		委託する業務の内容 (一部委託の場合 に、番号を○で囲 むこと。)		1 献立作成 2 材料購入 3 調理業務 4 配膳・下膳 5 食器洗浄 6 施設外調理 7 その他 ()		
区 分		常勤者氏名(登録番号・免許番号)		非常勤者氏名(登録番号・免許番号)		
管 理 栄養士	施設側					
	委託側					
栄養士	施設側					
	委託側					
区 分	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務員	計
常 勤	人	人	人	人	人	人
非常勤	人	人	人	人	人	人
1日の平均給食数 ※職員除く		朝食	昼食	夕食	その他	合計
		0	74	0	0	74
給食の形態(番号を○で囲 むこと。)		1 単一定食 2 複数定食 3 カフェテリア 4 その他 ()				
給食時間	朝食 : 時 分～ 時 分			昼 食 : 時 分～ 時 分		
	夕食 : 時 分～ 時 分			その他 : 時 分～ 時 分		
嗜好調査の有無		1 有 ・ 2 無		給食委員会の有無		1 有 ・ 2 無

愛知県2/3

(裏)

〔栄養状況報告〕

喫食者の年齢構成	年齢	0～(月)	6～(月)	1～2	3～5	6～8	9～11	12～14	15～17	18～29	30～49	50～69	70以上	合計(人)
	男			1	0									
女			0	0										人
計			1	0										人

栄養管理基準(3-5歳)	給与栄養目標量		養指導(栄養教育)の有 1 実施している ①個別 ②集団 ③健康・栄養情報の提供 ④その他 () 【使用媒体: 】 2 実施していない
	エネルギー (kcal)	645	
	たんぱく質 (g)	27	
	脂質 (g)	17.6	
	炭水化物 (g)	94.7	
	塩分(食塩相当量) (g)	2	
	カルシウム (mg)	288	
	鉄 (mg)	3.2	
	カリウム (mg)	700	
	ビタミンA (μgRE)	226	
	ビタミンD (μg)	0.9	
	ビタミンE (mg)	1.6	
	ビタミンK (μg)	25	
	ビタミンB1 (mg)	0.5	
	ビタミンB2 (mg)	0.5	
ビタミンB6 (mg)	0.21	栄養成分表示の有無 1 有 2 無 栄養管理上特に留意している事項等 (例: アレルギーへの対応、主食量の調整など)	
ビタミンB12 (μg)	0.35		
葉酸 (μg)	35		
ビタミンC (mg)	25		
食物繊維 (g)	4		
穀類エネルギー比 (%)	58.7		
タンパク質エネルギー比 (%)	16.7		
脂質エネルギー比 (%)	24.6		

(添付書類)

前年の報告後、調理設備の増改築又は模様替えがあったときは、その平面図(調理設備及び備品の配置も記載したもの)

- 備考
- 1 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。
 - 2 管理栄養士及び栄養士の欄内に氏名等を書ききれない場合は、名簿を添付すること。
 - 3 管理栄養士等の人数欄には、給食業務に従事する者の人数のみを記入すること。同欄の常勤とは、週4日以上及び1日6時間以上従事している者をいい、非常勤とはその他の者をいう。
 - 4 おやつは、食数に入れないこと。

愛知県3/3

(裏)

〔栄養状況報告〕

喫食者の年齢構成	年齢	0～(月)	6～(月)	1～2	3～5	6～8	9～11	12～14	15～17	18～29	30～49	50～69	70以上	合計(人)
	男			1	0									人
	女			0	0									人
	計			1	0									人
栄養管理基準(1歳)			給与栄養目標量		養指導(栄養教育)の有		1 実施している ①個別 ②集団 ③健康・栄養情報の提供 ④その他 () 【使用媒体: 】 2 実施していない							
	エネルギー (kcal)		648		27.4									
	たんぱく質 (g)		18.2		93.7									
	脂質 (g)		2.1		630.0									
	炭水化物 (g)		288		1.1									
	塩分(食塩相当量) (g)		2.0		31.5									
	カリウム (mg)		0.3		0.5									
	ビタミンA (μgRE)		0.3		0.5									
	ビタミンD (μg)		0.5		45									
	ビタミンE (mg)		28		5									
	ビタミンK (μg)		57.8		16.9									
	ビタミンB1 (mg)		25.3											
	ビタミンB2 (mg)													
	ビタミンB6 (mg)													
	ビタミンB12 (μg)													
	葉酸 (μg)													
	ビタミンC (mg)													
食物繊維 (g)														
穀類エネルギー比 (%)														
タンパク質エネルギー比 (%)														
脂質エネルギー比 (%)														
		栄養成分表示の有無		1 有 2 無										
		栄養管理上特に留意している事項等 (例: アレルギーへの対応、主食量の調整など)												

(添付書類)

前年の報告後、調理設備の増改築又は模様替えがあったときは、その平面図(調理設備及び備品の配置も記載したもの)

- 備考
- 1 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。
 - 2 管理栄養士及び栄養士の欄内に氏名等を書ききれない場合は、名簿を添付すること。
 - 3 管理栄養士等の人数欄には、給食業務に従事する者の人数のみを記入すること。同欄の常勤とは、週4日以上及び1日6時間以上従事している者をいい、非常勤とはその他の者をいう。
 - 4 おやつは、食数に入れないこと。

特定給食施設栄養管理報告書（児童福祉施設・幼稚園等用）（令和 年 月分）

施設名	食らぼキッズ保育園	設置者(職・氏名)
所在地	東京都港区赤坂2-14-13	給食責任者(職・氏名)
電話・FAX番号		作成者(職・氏名)
		※連絡先 電話番号:

【施設種別】 1.児童福祉施設 2.幼稚園 3.()	委託業者				名称 代表者 所在地 電話番号
	施設		委託業者		
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外	
	管理栄養士				
	栄養士				
	調理師				
調理員				【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無	
その他					
給食従事者数(人)	合計				構成職種 施設: 施設長・管理栄養士・栄養士・保育士・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他() 委託業者: 管理栄養士・栄養士・事務職・調理師(員)・その他()

【給食利用者の把握】 1.有(平成 年 月現在) 2.無	食数	園児	0	74	0	59	0	133
	職員	0	4	0	8	0	12	
	食材料費(円) / 人	園児						
	職員							

身体状況	3歳以上の肥満とやせの割合	肥満 100.0 %		やせ 0.0 %		評価方法 1.幼児身長体重曲線平成12年 2.幼児身長体重曲線平成22年 3.その他()							
	アレルギー	1.有(除去・代替) 2.無				年齢区分・性別人数							
		0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	男性	3	3	3	3	3
		女性	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

【栄養成分表示】	1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.() 7.無
----------	---

【栄養情報の提供】	1.給食日より 2.試食会 3.ポスター 4.() 5.無
-----------	--------------------------------

【食育の取り組み】	【献立の提示】 1.有(献立表・展示[実物・写真]) 2.無
-----------	--------------------------------

【栄養管理の評価】	【手作りおやつ】 頻度 回/週・月 献立名
-----------	-----------------------

【非常時危機管理対策】	食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無	災害時マニュアルの整備 1.有 2.無	食品等の備蓄 1.有 2.無
-------------	---------------------	---------------------	----------------

食事摂取基準 3歳以上児の主食の提供(有・無)				食品群別給与量 (単位:g)			
※男性()歳 女性()歳 1人(朝食・昼食・夕食・間食)当たり				穀類	60.1	藻類	0.6
栄養素 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量		いも類	20.3	魚介類	10.9
エネルギー (kcal)	645	424.81		砂糖及び甘味類	3.1	肉類	26.8
たんぱく質 (g)	27	18.27		豆類	14.2	卵類	5.4
脂質 (g)	17.6	14.17		種実類	1.6	乳類	38.3
カルシウム (mg)	288	146.52		野菜類 緑黄色	39.1	油脂類 植物性	3.3
鉄 (mg)	3.2	2.2					
ビタミンA (レチノール活性当量) (μgRAE)	226	194.52		果実類	8.7	菓子類	2.6
ビタミンB ₁ (mg)	0.5	0.33		きのこ類	5.9		
ビタミンB ₂ (mg)	0.5	0.27		エネルギー産生栄養素バランス		目標率	給与率
ビタミンC (mg)	25	25.9		たんぱく質バランス(%エネルギー)		16.7	17.2
食物繊維 (g)	4	5.64		脂質バランス(%エネルギー)		24.6	30.0
食塩相当量 (g)	2	2.35		炭水化物バランス(%エネルギー)		58.7	56.9

様式第6号その2（第4条関係）

栄養管理状況報告書（学校、保育所、事業所等の給食施設）

年 月 日

保健所長 様

施設名 食らぼキッズ保
所在地 東京都港区赤坂
施設管理者名（職氏名）
連絡先（電話）

2022年12月 実施分

基本情報		食事区分別平均食数				
施設種類	1. 学校 2. 児童福祉施設 3. 事業所 4. 寄宿舍 5. 矯正施設 6. 自衛隊 7. 一般給食センター 8. その他	対象	朝食	昼食	夕食	合計
	分類		1. 指定給食施設 2. 特定給食施設 3. 小規模給食施設	就学前	a. 乳児 0 b. 3歳未満児 9 c. 3歳以上児 13	52
小学生		d. 低学年 e. 中学年 f. 高学年				
対象者数（一時保育）	人	g. 中学生				
対象施設数	【学校】 校 【幼稚園等】 園	h. 学生				
運営方法	1. 直営 2. 委託（全部・一部） 【委託先名称】 【委託先住所】 【委託先電話】 【委託内容】 1. 献立作成 2. 発注 3. 調理 4. 盛付 5. 配膳 6. 下膳 7. 食器洗浄 8. 栄養管理 9. その他	i. 一般成人（事業所等）				
		j. 職員	0	4	0	4
食事区分別平均食数		合計（a～j）	0	78	0	78
食料アレルギー該当者		1. 有（ ）人 2. 無 3. 不明 【1. 有】の対応内容 1. 代替食 2. 除去食 3. 弁当持参（複数回答） 4. その他：内容（ ）				
従事者数		職種	施設側		委託側	
			常勤	非常勤	常勤	非常勤
		管理栄養士				※備考
		栄養士				
		調理師				
		調理員				
		事務職員等				
		合計				
体制整備						
給食委員会	1. 有 2. 無	従事者への研修	1. 有 2. 無			
衛生管理・危機管理	【衛生管理（食中毒）対応について】					
	○調理従事者への検便実施		1. 実施 2. 未実施			
	「1. 実施」の場合 ・結果の保存		1. 有 2. 無			
	・陽性の場合の対応方法		1. 決めている 2. 決めていない			
	○衛生管理マニュアルの作成状況		1. 作成 2. 未作成			
「1. 作成」の場合 ・作成者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明				
・保管者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明				
【災害時の対応について】						
○災害時対応マニュアルの作成状況		1. 作成 2. 未作成				
「1. 作成」の場合 ・給食に関する記載		1. 有 2. 無				
・作成者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明				
・保管者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明				
○災害に備え、施設側で備蓄している食料等の状況						
・食料		1. 有	人分	日分	備蓄内容（例：α化米など）	2. 無
・水		1. 有	人分	日分		2. 無
・食器（ティーストなど）		1. 有	2. 無			
・器具（カセットコンロなど）		1. 有	2. 無			
・熱源が使えない場合の対応を検討		1. 有	2. 無			

※従事者数（備考欄）について

1施設で調理し、複数の施設に提供する場合：施設毎に従事者数が決まっておらず、全従業員数を記入している場合は、該当する職種の備考欄に「○」をつける。

様式第6号その2（第4条関係）

栄養管理状況報告書（学校、保育所、事業所等の給食施設）

年 月 日

保健所長 様

施設名 食らぼキッズ保研
 所在地 東京都港区赤坂2
 施設管理者名（職氏名）
 連絡先（電話）

2022年12月 実施分

基本情報		食事区分別平均食数					
施設種類	1. 学校 2. 児童福祉施設 3. 事業所 4. 寄宿舎 5. 矯正施設 6. 自衛隊 7. 一般給食センター 8. その他	対象	朝食	昼食	夕食	合計	
	分類		1. 指定給食施設 2. 特定給食施設 3. 小規模給食施設	就学前	a. 乳児 0 b. 3歳未満児 9 c. 3歳以上児 13	52	0
対象者数（一時保育）	人	小学生	d. 低学年 e. 中学年 f. 高学年				
対象施設数	【学校】 校 【幼稚園等】 園	g. 中学生					
運営方法	1. 直営 2. 委託（全部・一部） 【委託先名称】	h. 学生					
	【委託先住所】	i. 一般成人（事業所等）					
	【委託先電話】	j. 職員	0	4	0	4	
	【委託内容】 1. 献立作成 2. 発注 3. 調理 4. 盛付 5. 配膳 6. 下膳 7. 食器洗浄 8. 栄養管理 9. その他	合計（a～j）	0	78	0	78	
食料アレルギー該当者		1. 有（ ）人 2. 無 3. 不明 【1. 有】の対応内容 1. 代替食 2. 除去食 3. 弁当持参 （複数回答） 4. その他：内容（ ）					
従事者数		職 種	施設側		委託側		※備考
			常勤	非常勤	常勤	非常勤	
		管理栄養士					
		栄養士					
		調理師					
		調理員					
		事務職員等					
		合計					
体制整備							
給食委員会	1. 有 2. 無	従事者への研修	1. 有 2. 無				
衛生管理・危機管理	【衛生管理（食中毒）対応について】						
	○調理従事者への検便実施		1. 実施 2. 未実施				
	「1. 実施」の場合 ・結果の保存		1. 有 2. 無				
	・陽性の場合の対応方法		1. 決めている 2. 決めていない				
	○衛生管理マニュアルの作成状況		1. 作成 2. 未作成				
「1. 作成」の場合 ・作成者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明					
・保管者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明					
【災害時の対応について】							
○災害時対応マニュアルの作成状況		1. 作成 2. 未作成					
「1. 作成」の場合 ・給食に関する記載		1. 有 2. 無					
・作成者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明					
・保管者 →		1. 施設側 2. 委託先 3. 施設側・委託先の両方 4. 不明					
○災害に備え、施設側で備蓄している食料等の状況							
・食料		1. 有	人分	日分	備蓄内容（例：α化米など）	2. 無	
・水		1. 有	人分	日分		2. 無	
・食器（ティーストなど）		1. 有	2. 無				
・器具（かきこんなど）		1. 有	2. 無				
・熱源が使えない場合の対応を検討		1. 有	2. 無				

※従事者数（備考欄）について

1施設で調理し、複数の施設に提供する場合：施設毎に従事者数が決まっておらず、全従業員数を記入している場合は、該当する職種の備考欄に「○」をつける。

栄養管理の実施状況																																																
利用者の状況把握	【年1回以上、施設が把握している利用者の状況】 1. 性 2. 年齢 3. 身体活動レベル 4. 身長 5. 体重 6. BMI など体格指数 7. 食物アレルギー 8. 生活習慣（運動・飲酒・喫煙等） 9. 嗜好・満足度 10. 未把握																																															
給食形態	1. 単一メニュー 2. 選択メニュー（ 回/週・月） 3. カフェテリア（バイキング）方式（ 回/週・月・年） 4. その他（ ） 【学校給食センターの場合】 ・バイキング方式 1. 実施校数 校 2. 未実施校数 校																																															
作成している帳票	1. 献立表 2. 発注書 3. 栄養出納票 4. 衛生管理簿																																															
★ 給与栄養目標量・給与栄養量	【給与栄養目標量】 1. 有（ ）種類 2. 無 （保育所のみ記載：使用している給与栄養目標量 1. 県基準 2. 保育所独自） ・給与栄養目標量設定のために使用した項目 1. 性 2. 年齢 3. 身体活動レベル 4. 身長 5. 体重 6. その他																																															
	【給与栄養目標量と給与栄養量の比較（評価）】 1. 実施（ 回/月・年） 2. 未実施																																															
	【最も提供数の多い給食についての栄養量を記入】 ・対象年齢 歳 ～ 歳 ・性別 1. 男 2. 女 3. 男女共																																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>エネルギー (Kcal)</th> <th>たんぱく質 (g)</th> <th>脂質 (g)</th> <th>カルシウム (mg)</th> <th>鉄 (mg)</th> <th colspan="3">ビタミン</th> <th>食塩相当量 (g)</th> </tr> <tr> <th colspan="5"></th> <th>A (μgRAE)</th> <th>B1 (mg)</th> <th>B2 (mg)</th> <th>C (mg)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>648</td> <td>27.4</td> <td>18.2</td> <td>298</td> <td>3.6</td> <td>263</td> <td>0.7</td> <td>0.7</td> <td>28</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>339.26</td> <td>14.53</td> <td>11.25</td> <td>116.11</td> <td>1.74</td> <td>154.89</td> <td>0.25</td> <td>0.2</td> <td>20.67</td> <td>1.93</td> </tr> </tbody> </table>										エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			食塩相当量 (g)						A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		648	27.4	18.2	298	3.6	263	0.7	0.7	28	2.1	339.26	14.53	11.25	116.11	1.74	154.89	0.25	0.2	20.67
エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			食塩相当量 (g)																																								
					A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)																																								
648	27.4	18.2	298	3.6	263	0.7	0.7	28	2.1																																							
339.26	14.53	11.25	116.11	1.74	154.89	0.25	0.2	20.67	1.93																																							
給食・栄養管理の評価項目	1. 摂取状況 2. 提供栄養量 3. 利用者による食事評価 4. 体重・BMI 5. 疾病改善状況 6. 生活習慣改善状況 7. その他 8. 未実施		給食・栄養管理の評価結果の活用状況			1. 給与栄養目標量の見直し 2. 献立見直し 3. 食事種類見直し 4. 栄養教育の見直し 5. 食事形態や食器等の見直し 6. 食環境の見直し 7. その他 8. 未実施		情報提供の内容		1. 栄養成分表示 2. 献立表提供 3. 卓上メモ 4. ポスター掲示 5. 給食たよりの配布 6. 実物展示 7. 食事時の訪問 8. その他 9. 未実施																																						
★★ 利用者の身体状況 (任意記載)	【やせの割合・肥満の割合】 ※可能な場合は記入してください。 やせ者割合 肥満者割合 やせ者 0人 肥満者 1人 対象者 1人 = 0.0 % 対象者 1人 = 100.0 %																																															
栄養指導（教育）	個別指導内容	人	個別指導内容	人	集団指導内容	件	延べ人数																																									
施設の自己評価	【改善したい内容など（自由記載）】 *施設で工夫している内容など																																															
栄養管理責任者	【職種】		【氏名】																																													
作成者・報告者	【部門】																																															
	【職種】				【氏名】																																											
	【電話】				【FAX】																																											
	【メールアドレス】																																															

※留意事項

- ・小規模給食施設に該当する施設の場合、「★給与栄養目標量/給与栄養量」の記載は任意とする。
- ・「★★利用者の身体状況」の記載は任意とする。

特定給食施設等栄養管理報告書

分類	保育所	(年 月 日 現在)	コード					
		記入者	職名	氏名				

ふりがな 施設名	食らぼキッズ保育園		施設長名	職名 氏名(ふりがな)					
所在地	東京都港区赤坂2-14-13		設置者名	職名 氏名(ふりがな)					
連絡先	電話番号	0366857779	栄養管理部門 の責任者	所属					
	FAX番号			職名 氏名(ふりがな)					
	メールアドレス								

調理業務の形態	離乳食		1~2歳児食		3~5歳児食	
	1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に☑した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 [] 3 その他()	1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に☑した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 [] 3 その他()	1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に☑した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 [] 3 その他()			
委託業者名 本社住所						

職種	施設側			委託側			施設 定員数	人	職員数	人
	常勤	パート	兼務	常勤	パート	兼務				
管理栄養士							栄養教育 (前年度分)	個別		
栄養士								1 有 <input type="checkbox"/> 子ども <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他() 2 無		
調理師								集団		
調理員(無資格)								1 有 <input type="checkbox"/> 子ども <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他() 2 無		
給食事務員等										

管理栄養士・ 栄養士代表者	職名	氏名(ふりがな)					勤務 時間	時間/週	管理栄養士 免許	1 有 ・ 2 無
給食数 (6月 日分)	離乳食	1~2 歳児食	3~5 歳児食	職員食	夕食	1日 合計	午前 おやつ	午後 おやつ	アレルギー 対応	1 有 <input type="checkbox"/> 別献立 <input type="checkbox"/> 代替無し除去 <input type="checkbox"/> 家庭から持参 <input type="checkbox"/> その他() 2 無

情報提供	1 有 <input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> ポスター等の掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> 給食だより <input type="checkbox"/> 放送 <input type="checkbox"/> 展示(実物献立・フードモデル等) <input type="checkbox"/> 喫食時の訪問 <input type="checkbox"/> その他() 2 無
------	---

非常時 危機管理 対策	備蓄品	【食数】 () 人分 × () 食分 【品名】 <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> その他の飲料 <input type="checkbox"/> アルファ化米 <input type="checkbox"/> 缶詰類(パン・おかず・果物) <input type="checkbox"/> 菓子類 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応食 <input type="checkbox"/> 乳児用ミルク <input type="checkbox"/> 離乳食 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> その他() 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災倉庫 <input type="checkbox"/> その他() 2 無 → 備蓄予定 有 (年 月頃) ・ 無
	対応マニュアル	食中毒発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無 災害発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無
	献立表	食中毒発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無 災害発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無

施設名(再掲)	食らぼキッズ保育園
---------	-----------

肥満とやせの状況	性別	肥満度判定区分	3歳児		4歳児		5歳児	
			人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)
		男	総数		100.0		100.0	
やせ (肥満度 -15%以下)								
肥満 (肥満度 +15%以上)								
女		総数		100.0		100.0		100.0
		やせ (肥満度 -15%以下)						
		肥満 (肥満度 +15%以上)						

給与食品量(1人1日当たり)					給与栄養量(1人1日当たり)			
食品群別		3歳以上児			栄養素等	3歳以上児		
		平均給与量(g)	食品構成量(g)	充足率(%)		給与量	目標値	充足率(%)
穀物	米	34.9	100.0	35%	エネルギー (kcal)	424.81	645	0.7
	パン	7.5	10.0	75%				
	その他の穀類	17.6	18.0	98%	たんぱく質 (g)	18.27	27	0.7
いも類		20.3	29.0	70%	脂質 (g)	14.17	17.6	0.8
砂糖類		3.1	5.5	57%				
油脂類		3.8	5.6	69%	カルシウム (mg)	146.52	288	0.5
豆類		14.2	23.8	60%				
果実類		8.7	70.0	12%	鉄 (mg)	2.2	3.2	0.7
緑黄色野菜		39.1	39.6	99%				
その他の野菜		39.2	72.4	54%	ビタミンA (μ gRAE)	194.52	226	0.9
魚介類		10.9	30.0	36%	ビタミンB ₁ (mg)	0.33	0.5	0.7
肉類		26.8	41.3	65%				
卵類		5.4	11.6	47%	ビタミンB ₂ (mg)	0.27	0.5	0.5
乳類	牛乳	31.7	120.0	26%	ビタミンC (mg)	25.9	25	1.0
	スキムミルク	0.1	1.0	11%				
	その他の乳製品	6.5	25.0	26%	脂肪エネルギー比 (%)	30.0	24.6	
海藻類		0.6	0.7	89%	たんぱく質エネルギー比 (%)	17.2	16.7	
菓子類		2.6	5.0	52%				
嗜好飲料		42.8	40.0	107%				

施設名(再掲)	食らぼキッズ保育園
---------	-----------

肥満とやせの状況	性別	肥満度判定区分	3歳児		4歳児		5歳児	
			人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)
		男	総数		100.0		100.0	
やせ (肥満度 -15%以下)								
肥満 (肥満度 +15%以上)								
女		総数		100.0		100.0		100.0
		やせ (肥満度 -15%以下)						
		肥満 (肥満度 +15%以上)						

給与食品量(1人1日当たり)					給与栄養量(1人1日当たり)			
食品群別	3歳未満児			栄養素等	3歳未満児			
	平均給与量(g)	食品構成量(g)	充足率(%)		給与量	目標値	充足率(%)	
穀物	米	27.9	80.0	35%	エネルギー (kcal)	339.26	648	0.5
	パン	6.0	8.0	75%				
	その他の穀類	14.1	14.4	98%	たんぱく質 (g)	14.53	27.4	0.5
いも類	16.2	23.2	70%	脂質 (g)	11.25	18.2	0.6	
砂糖類	2.5	4.4	57%					
油脂類	3.1	4.5	68%	カルシウム (mg)	116.11	298	0.4	
豆類	11.4	19.0	60%	鉄 (mg)	1.74	3.6	0.5	
果実類	6.9	56.0	12%					
緑黄色野菜	31.7	31.7	100%	ビタミンA (μ gRAE)	154.89	263	0.6	
その他の野菜	31.4	57.9	54%					
魚介類	8.7	8.7	100%	ビタミンB ₁ (mg)	0.25	0.7	0.4	
肉類	21.4	33.0	65%	ビタミンB ₂ (mg)	0.2	0.7	0.3	
卵類	4.4	20.0	22%					
乳類	牛乳	25.3	96.0	26%	ビタミンC (mg)	20.67	28	0.7
	スキムミルク	0.1	0.8	11%				
	その他の乳製品	5.2	20.0	26%	脂肪エネルギー比 (%)	29.8	25.3	
海藻類	0.5	0.6	82%	たんぱく質エネルギー比 (%)	17.1	16.9		
菓子類	2.1	2.1	100%					
嗜好飲料	34.3	34.3	100%					

様式第6号(第6条関係)

特定給食施設栄養報告書

2022年12月2・7月分)

福岡県

保健福祉(環境)事務所長

殿

施設名 食らぼキッズ保育園

管理者名 _____ 職印

(作成者名 _____)

1. 施設の種類	①学校 ②児童福祉施設 ③事業所 ④寄宿舎 ⑤矯正施設 ⑥自衛隊 ⑦一般給食センター ⑧その他
2. 所在地	〒 _____ 東京都港区赤坂2-14-13
3. 連絡先	電話 0366857779 FAX _____ E-mail _____
4. 運営方法	①直営 ②委託 ③一部委託(委託内容: _____) 委託先名称: _____

9. 栄養アセスメント	
身長の把握	回/年 _____ 直近の計測時期
体重の把握	回/年 _____ 年 _____ 月 _____
対象者数	2 人
肥満	2 人 (100.0 %)
やせ	0 人 (0.0 %)
肥満及びやせの者に対する対策の有無 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	

5. 対象者別給食数	定員	朝食	昼食	夕食	午前おやつ	午後おやつ	合計
児童		0	74	0	23	36	133
職員		0	4	0	4	4	12
その他							
合計		0	78	0	27	40	145
6. 食事提供時間							

7. 食種別給食数	食種名	1日食数
合計		

10. その他	_____ 回/年
・栄養管理会議	_____ 回/年
・構成メンバー	
・議題等	
・嗜好調査	_____ 回/年
・喫食(残食)調査(個別・一括)	毎食・ _____ 回/月
・給食に関する職員研修(所内)	_____ 回/年
・給食に関する職員研修(所外)	_____ 回/年
・適温給食の方法 保温食器・温冷配膳車・	
その他()	
・複数献立	無・有(_____ 日/月 (_____ 回/日))
・選択食(カフェテリア方式)	無・有(_____ 日/月 (_____ 回/日))
・デイサービス	無・有(_____ 回/週)
・配食サービス	無・有(_____ 回/週)
・その他	

8. 従事者数				
区分	施設側(人)		委託側(人)	
	常勤	常勤以外	常勤	常勤以外
管理栄養士				
栄養士				
調理師				
調理員				

添付書類 (集団栄養管理を行っている場合)

- 1 食品構成表
- 2 食品使用量日計表

11. 栄養給与状況	基準となる栄養量(食事の種類: 3-5歳)			提供食品量			
	栄養素名	給与栄養基準量	実給与栄養量	食品群	食品構成(g)	食品群別給与量(g)	
	エネルギー (kcal)	645	424.81	動物性食品	魚介類	30.0	10.9
	たんぱく質 (g)	27	18.27		肉類	41.3	26.8
	脂質 (g)	17.6	14.17		乳類	146.0	38.3
	カルシウム (mg)	288	146.52		卵類	11.6	5.4
	鉄 (mg)	3.2	2.2	野菜、果実類	緑黄色野菜類	39.6	39.1
	ビタミンA (μgRE)	226	194.52		淡色野菜類	72.4	39.2
	ビタミンB1 (mg)	0.5	0.33		海草類	0.7	0.6
	ビタミンB2 (mg)	0.5	0.27		いも類	29.0	20.3
	ビタミンC (mg)	25	25.9		果実類	70.0	8.7
	食物繊維 (g)	4	5.64	穀類	米	100.0	34.9
	塩分(食塩相当量) (g)	2	2.35		パン類	10.0	7.5
	たんぱく質エネルギー比 (%)	16.7	17.2		めん類	18.0	17.6
	脂質エネルギー比 (%)	24.6	30.0	豆類	大豆製品	23.0	14.0
	炭水化物エネルギー比 (%)	58.7	56.9		豆類	0.8	0.2
	*				みそ類	0.5	2.3
	*			油脂類調味料	油脂類	5.6	3.8
	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。				砂糖類	5.5	3.1
					菓子類	5.0	2.6
食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込み)				その他			
()円							

12. 管理栄養士・栄養士による月間栄養指導件数(加算・非加算に関係なく記入してください。)			
	回数	延べ人数	内容
集団指導	回	人	
個別指導	回	人	
訪問指導	回	人	

13. 喫食者に対する情報提供	
献立表の配布・掲示 <input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 未実施	栄養成分の表示 <input type="checkbox"/> 実施(項目:) <input type="checkbox"/> 未実施

14. 非常災害時の備え	
非常災害時の食事提供マニュアルの作成	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
非常用食糧等の備蓄	<input type="checkbox"/> 有 → 下の欄も記入 <input type="checkbox"/> 無
備蓄の状況	備蓄内容(食料や水以外の、食器、調理器具等も含む。)
・備蓄量 ()人分を()日分備蓄	
・献立表の作成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
・保管場所 ()	

11. 栄養給与状況	基準となる栄養量(食事の種類: 1-2歳)			提供食品量			
	栄養素名	給与栄養基準量	実給与栄養量	食品群	食品構成(g)	食品群別給与量(g)	
エネルギー (kcal)	648	339.26	動物性食品	魚介類	24.0	8.7	
たんぱく質 (g)	27.4	14.53		肉類	33.0	21.4	
脂質 (g)	18.2	11.25		乳類	116.8	30.6	
カルシウム (mg)	298	116.11		卵類	9.3	4.4	
鉄 (mg)	3.6	1.74	野菜、果実類	緑黄色野菜類	31.7	31.3	
ビタミンA (μgRE)	263	154.89		淡色野菜類	57.9	31.4	
ビタミンB1 (mg)	0.7	0.25		海草類	0.6	0.5	
ビタミンB2 (mg)	0.7	0.2		いも類	23.2	16.2	
ビタミンC (mg)	28	20.67		果実類	56.0	6.9	
食物繊維 (g)	5	4.49	穀類	米	80.0	27.9	
塩分(食塩相当量) (g)	2.1	1.93		パン類	8.0	6.0	
たんぱく質エネルギー比 (%)	16.9	17.1		めん類	14.4	14.1	
脂質エネルギー比 (%)	25.3	29.8	豆類	大豆製品	18.4	11.2	
炭水化物エネルギー比 (%)	57.8	56.9		豆類	0.6	0.2	
*				みそ類	0.4	1.8	
*			油脂類調味料	油脂類	4.5	3.1	
*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入してください。				砂糖類	4.4	2.5	
				菓子類	4.0	2.1	
食材料費(報告月の1人1日あたりの平均、税込み)				その他			
()円							

12. 管理栄養士・栄養士による月間栄養指導件数(加算・非加算に関係なく記入してください。)			
	回数	延べ人数	内容
集団指導	回	人	
個別指導	回	人	
訪問指導	回	人	

13. 喫食者に対する情報提供			
献立表の配布・掲示	<input type="checkbox"/> 実施	栄養成分の表示	<input type="checkbox"/> 実施(項目:)
	<input type="checkbox"/> 未実施		<input type="checkbox"/> 未実施

14. 非常災害時の備え	
非常災害時の食事提供マニュアルの作成	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
非常用食糧等の備蓄	<input type="checkbox"/> 有 → 下の欄も記入 <input type="checkbox"/> 無
備蓄の状況	備蓄内容(食料や水以外の、食器、調理器具等も含む。)
・備蓄量 ()人分を()日分備蓄	
・献立表の作成 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
・保管場所 ()	

第4号様式(その3)(第4条関係)

給食施設栄養定期報告書 (保育所(園)用)

2022年12月

保健所長 殿

施設名 食らぼキッズ保育園

所在地 東京都港区赤坂2-14-13

電話 () -

FAX () -

施設長名 _____
(施設管理者名) _____ 印

給食施設届出要綱第4条第1項の規定により、_____年度の給食施設及び栄養管理状況を報告します。

1 施設の種類の種類										
公立保育所 認可保育園 認可外保育施設 その他()										
2 給食対象定員及び平均食数						4 給食担当者				
		定員(人)	平均食数(6月中の平均)				氏名			
			朝食	昼食	夕食	合計	職種			
児童		18	0	13	0	13				
合計		18	0	13	0	13	5 運営方式			
職員食			0	4	0	4	<input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 一部委託(委託内容) 献立作成・材料購入・調理・配膳・ 下膳・食器洗浄・施設外調理・ その他()			
							<input type="checkbox"/> 全部委託 委託会社名(直営以外は記入)			
3 給食従事者数(人)										
		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他				
直営	常勤									
	非常勤									
委託	常勤						6 給食材料費(1人1日当たりの費用)			
	非常勤						3歳以上児 円			
計										
7 栄養管理等に関する会議										
実施回数		あり(頻度: 回/年) なし				(ありの場合記入) 会議の名称:				
構成メンバー		管理者 医師 管理栄養士・栄養士 調理師・調理員 看護師 薬剤師 介護職員 給食利用者 その他()								
8 食中毒発生時の対応										
食中毒発生時マニュアル		あり ・ なし								
食中毒発生時の食事確保の体制		あり ・ なし				(ありの場合の内容)				
他施設との連携		あり ・ なし								

(裏面の記入もお願いします。)

沖縄県2/4

9 栄養管理状況															
(1) 給与栄養量(1人1日当たり)												(2) 栄養比率			
栄養素等 単位	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当量 g	食物繊維 g	たんぱく質 エネルギー 比 (%)	脂質 エネルギー 比 (%)	炭水化物 エネルギー 比 (%)	
						A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg						
3歳 以上 児	目標量	645	27	17.6	288	3.2	226	0.5	0.5	25	2	4	16.7	24.6	58.7
	給与量	424.8	18.27	14.17	146.5	2.2	194.5	0.33	0.27	25.9	2.35	5.64	17.2	30.0	56.9
(3) 給与食品量(1人1日当たり)															
食品群	3歳以上児				食品群	3歳以上児									
	食品構成に基づく基準量(g)		食品群別給与量(g)			食品構成に基づく基準量(g)		食品群別給与量(g)							
穀類	米		100.0		藻類		0.7								
	その他の穀類		28.0		魚介類		30.0								
いも類		29.0		肉類		41.3									
砂糖及び甘味料		5.5		卵類		11.6									
豆類		23.8		乳類		146.0									
種実類		0.8		油脂類		5.6									
野菜類	緑黄色野菜		39.6		菓子類		5.0								
	その他の野菜		72.4		調味料及び香辛料類		31.5								
果実類		70.0		調理加工品類		0.0									
きのこ類		5.8													
10 身体状況の把握										11 食物アレルギーへの対応					
(1) 把握の頻度		身長/年					個別対応					あり・なし			
		体重/年										(ありの場合の対応方法)			
測定月: 年		3歳	4歳	5歳	合計	施設全体の割合(%)	除去		代替		その他()				
対象者数(人)					1										
肥満(人)					1	100.0 %									
やせ(人)					0	0.0 %									
(2) 肥満及びやせの者に対する対策の有無		あり・なし			(ありの場合の内容)			マニュアル		あり・なし					
【備考】															
【作成者】		所属:					氏名:								
		職種: 管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他()													

給食施設栄養定期報告書
(保育所(園)用)

2022年12月

保健所長 殿

施設名 食らぼキッズ保育園

所在地 東京都港区赤坂2-14-13

電話 () -

FAX () -

施設長名 (施設管理者名) 印

給食施設届出要綱第4条第1項の規定により、年度の給食施設及び栄養管理状況を報告します。

1 施設の種類の表
2 給食対象定員及び平均食数の表
3 給食従事者数(人)の表
4 給食担当者の表
5 運営方式の表
6 給食材料費(1人1日当たりの費用)の表
7 栄養管理等に関する会議の表
8 食中毒発生時の対応の表

(裏面の記入もお願いします。)

沖縄県4/4

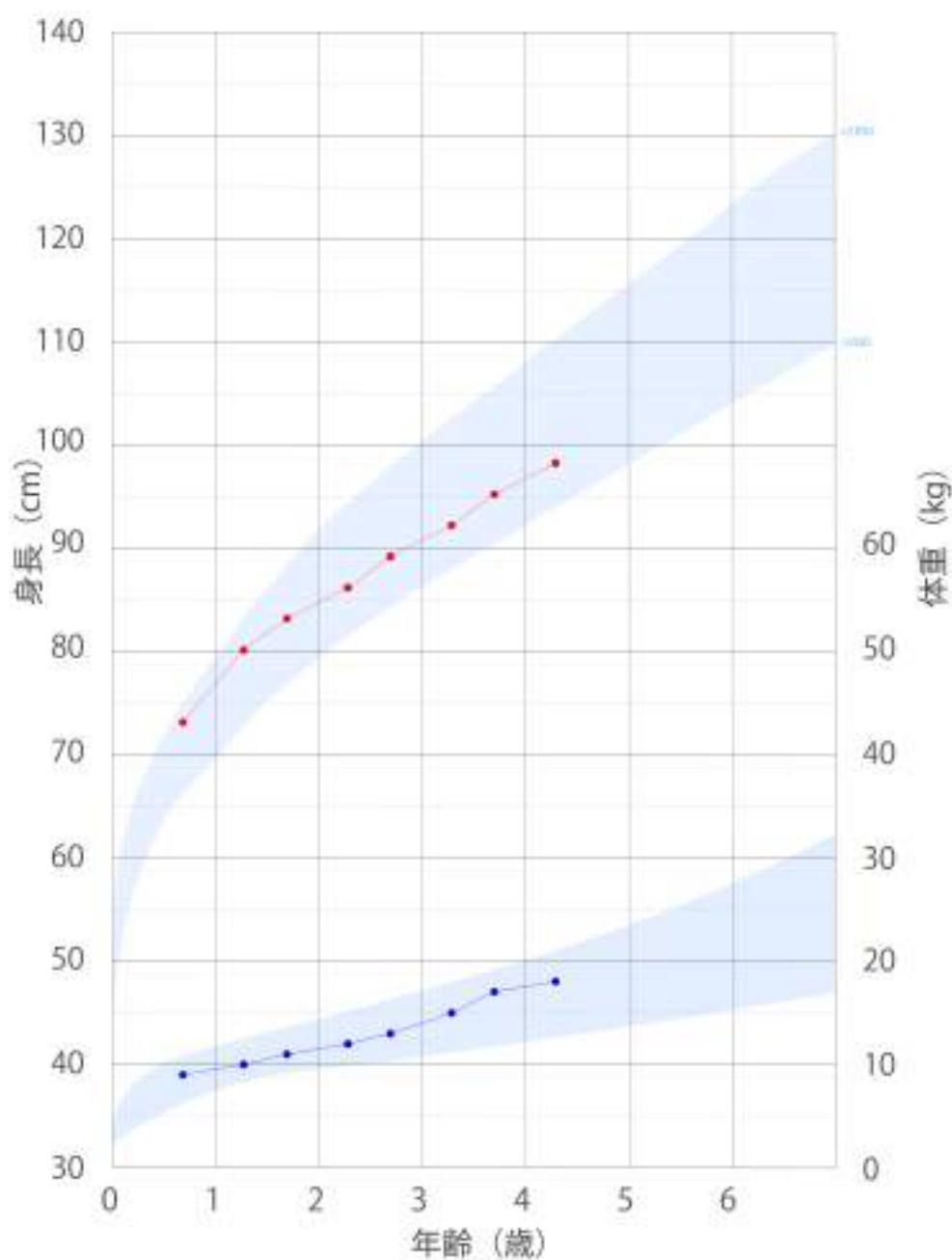
9 栄養管理状況															
(1) 給与栄養量(1人1日当たり)												(2) 栄養比率			
栄養素等 単位	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩相当量 g	食物繊維 g	たんぱく質 エネルギー 比 (%)	脂質 エネルギー 比 (%)	炭水化物 エネルギー 比 (%)	
	A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg											
3歳 未満 児	目標量	648	27.4	18.2	298	3.6	263	0.7	0.7	28	2.1	5	16.9	25.3	57.8
	給与量	339.3	14.53	11.25	116.1	1.74	154.9	0.25	0.2	20.67	1.93	4.49	17.1	29.8	56.9
(3) 給与食品量(1人1日当たり)															
食品群	3歳未満児				食品群	3歳未満児									
	食品構成に基づく基準量(g)		食品群別給与量(g)			食品構成に基づく基準量(g)		食品群別給与量(g)							
穀類	米		80.0		藻類		0.6								
	その他の穀類		22.4		魚介類		24.0								
いも類		23.2		肉類		33.0									
砂糖及び甘味料		4.4		卵類		9.3									
豆類		19.0		乳類		116.8									
種実類		0.6		油脂類		4.5									
野菜類	緑黄色野菜		31.7		菓子類		4.0								
	その他の野菜		57.9		調味料及び香辛料類		25.2								
果実類		56.0		調理加工品類		0.0									
きのこ類		4.6													
10 身体状況の把握										11 食物アレルギーへの対応					
(1) 把握の頻度		身長の把握 回/年				個別対応				あり・なし					
		体重の把握 回/年													
測定月: 年		0歳	1歳	2歳	合計					施設全体の割合(%)		(ありの場合の対応方法) 除去 代替 その他()			
対象者数(人)					1										
肥満(人)					1	100.0 %									
やせ(人)					0	0.0 %									
(2) 肥満及びやせの者に対する対策の有無		あり・なし		(ありの場合の内容)				マニュアル		あり・なし					
【備考】															
【作成者】		所属:				氏名:									
		職種: 管理栄養士 栄養士 調理師 調理員 その他()													

■ その他

日付	時間帯	種類	献立名	食育メモ
2023/08/01	午前おやつ	飲み物	牛乳	カルシウムやたんぱく質などの栄養成分が含まれており、骨や歯の健康に非常に重要。
2023/08/01	午前おやつ	間食	キウイ	食物繊維豊富で身長の伸びもプラス
2023/08/01	昼食	主食	野菜ペーストサンドイッチ	
2023/08/01	昼食	副菜	ツナ入りポテトグラタン	ツナはタンパク質の多さに比べて脂質は少なめ
2023/08/01	昼食	汁物	白菜としめじの豆乳スープ	
2023/08/01	午後おやつ	飲み物	麦茶	ナトリウムやカリウムなどのミネラル成分を豊富に含み、カフェインを含まないため水分補給に良い
2023/08/01	午後おやつ	間食	おかかおにぎり	
2023/08/02	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/02	午前おやつ	間食	クラッカー	
2023/08/02	昼食	主食	まぐろの照り焼き丼	
2023/08/02	昼食	副菜	きんぴらごぼう	水溶性食物繊維のイヌリンが豊富に含まれており、腸の動きを整え、血糖値の上昇を抑える働きがある。
2023/08/02	昼食	汁物	高野豆腐となめこのみそ汁	
2023/08/02	昼食	飲み物	牛乳	
2023/08/02	午後おやつ	間食	メロン	
2023/08/03	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/03	午前おやつ	間食	すいか	
2023/08/03	昼食	主食	ごはん	
2023/08/03	昼食	主菜	肉豆腐	
2023/08/03	昼食	副菜	いんげんのごまよごし	
2023/08/03	昼食	汁物	切り干し大根のみそ汁	
2023/08/03	午後おやつ	飲み物	麦茶	
2023/08/03	午後おやつ	間食	くずまんじゅう	
2023/08/04	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/04	午前おやつ	間食	アンパンマンのソフトせんべい	
2023/08/04	昼食	主食	ごはん	
2023/08/04	昼食	主菜	油淋鶏	
2023/08/04	昼食	副菜	オクラときゅうりのサラダ	
2023/08/04	昼食	汁物	中華風コーンスープ	
2023/08/04	午後おやつ	飲み物	麦茶	
2023/08/04	午後おやつ	間食	フルーツポンチ	
2023/08/05	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/05	午前おやつ	間食	ポーロ	
2023/08/05	昼食	主食	ごはん	
2023/08/05	昼食	主菜	米粉ハンバーグ	
2023/08/05	昼食	副菜	ブロッコリーのチーズ和え	
2023/08/05	昼食	汁物	トマトとズッキーニのスープ	
2023/08/05	午後おやつ	飲み物	麦茶	
2023/08/05	午後おやつ	間食	豆乳バナナケーキ	
2023/08/07	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/07	午前おやつ	間食	キウイ	
2023/08/07	昼食	主食	そうめんチャンプルー	
2023/08/07	昼食	副菜	小松菜と厚揚げの煮浸し	
2023/08/07	昼食	汁物	清汁	
2023/08/07	午後おやつ	飲み物	乳酸菌飲料	
2023/08/07	午後おやつ	間食	1才からのかっぱえびせん	
2023/08/08	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/08	午前おやつ	間食	みかん缶	
2023/08/08	昼食	主食	ごはん	
2023/08/08	昼食	主菜	チャブチェ	
2023/08/08	昼食	副菜	キャベツの中華風サラダ	
2023/08/08	昼食	汁物	わかめスープ	
2023/08/08	午後おやつ	飲み物	麦茶	
2023/08/08	午後おやつ	間食	バニラアイス	
2023/08/09	午前おやつ	飲み物	牛乳	
2023/08/09	午前おやつ	間食	ももヨーグルト	
2023/08/09	昼食	主食	ピザトースト	

高橋雄大君 成長の記録

2023年1月25日 食ラボキッズ保育園



今日の献立


2023年8月1日（火）

昼食



- ・野菜ペーストサンドイッチ
- ・ツナ入りポテトグラタン
- ・白菜としめじの豆乳スープ

栄養成分	1～2歳	3～5歳	栄養成分	1～2歳	3～5歳
エネルギー (kcal)	0	475	炭水化物 (g)	0	85.5
たんぱく質 (g)	0	17.9	塩分 (mg)	0	1.9
脂質 (g)	0	9.8	カルシウム (mg)	0	164



今日の離乳食献立

2022年12月1日 (木)

<p data-bbox="245 365 384 398">ゴックン期</p> <p data-bbox="240 472 288 499">昼食</p> <p data-bbox="161 521 703 589">3種の野菜ペースト (5-6ヵ月)、10倍がゆ(5-6ヵ月)、豆腐ときゅうりのとろとろ(5-6ヵ月)</p>	<p data-bbox="943 365 1082 398">モグモグ期</p> <p data-bbox="938 472 986 499">昼食</p> <p data-bbox="858 521 1401 589">コロコロ野菜(7-8ヵ月)、バナナ入りきんとん(7-8ヵ月)、オートミール粥(7-8ヵ月)</p>
<p data-bbox="245 705 384 739">カミカミ期</p> <p data-bbox="240 813 288 840">昼食</p> <p data-bbox="161 862 719 958">あんかけ豆腐ハンバーグ (9-11ヵ月)、鮭と野菜のみそうどん煮(9-11ヵ月)、3種の野菜盛り (9-11ヵ月)</p>	<p data-bbox="943 705 1082 739">パクパク期</p> <p data-bbox="938 813 986 840">昼食</p> <p data-bbox="858 862 1417 958">ツナとレタスの混ぜごはん(12-18)、鶏ササミと大根のスープ(12-18ヵ月)、おから肉だんごの甘酢和え(12-18)、焼きりんご(12-18ヵ月)</p>

食数表

2023年8月1日 食らぼキッズ保育園

給食提供数																2023年 8月 1日 (火)					
		午前おやつ			昼食			午後おやつ			補食			夕食							
検食提供時間		:			:			:			:			:							
提供時間目安		:			:			:			:			:							
個別対応		食数	出欠	個別対応	食数	出欠	個別対応	食数	出欠	個別対応	食数	出欠	個別対応	食数	出欠	個別対応					
0-1歳	ゴックン期	0			15			0													
	モグモグ期	0			15			0													
	カミカミ期	0			15			0													
	学童	0			15			15													
	パクパク期	5			5			5													
1-2歳																					
3-5歳																					
職員		5			5			5													
保育参加その他																					
合計		10			70			25			0			0							

