

2023年7月 みどりさくら保育園献立表

日曜	乳幼児昼食 献立名	1.2歳児午前 おやつ	1~5歳児午後 おやつ	主な材料			栄養価 幼児 エネルギー Kcal 蛋白質g カルシウムmg
				熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1 土	ごはん みそ汁 豚肉の生姜炒め 黄桃缶 切干大根のサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 フルーツゼリー	米 ゼリーの素 じゃが芋 エッグケア	豚こま肉 牛乳	玉葱 胡瓜 小松菜 キャベツ もやし 切干大根 生姜 みかん缶 人参 バナナ 黄桃缶	501 19.7 232
3 月	ごはん スープ にら玉 パイナップル ビーフン和えもの 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ジャムクラッカー	米 いちごジャム クラッカー ビーフン	豚こま肉 卵 ツナ 牛乳	もやし えのき 玉葱 人参 パイナップル にら 小松菜 コーン	520 20.2 217
4 火	ごはん みそ汁 鶏肉の酢煮 バナナ 牛乳 ほうれん草のおかか和え	麦茶 サラダせんべい	牛乳 フライドポテト	米 フライドポテト	鶏肉 牛乳 豆腐 かつおぶし	白菜 大根 ほうれん草 葉だいこん 人参 バナナ もやし	478 20.8 232
5 水	ごはん みそ汁 白身魚の磯焼き 白桃缶 大根のゆかり和え 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ひじきごはん	米	カレイ 鶏肉 牛乳 ちくわ	キャベツ 大根 ゆかり 緹さや わかめ 胡瓜 白桃缶 青のり 人参 ひじき	483 26.3 238
6 木	パセリライス スープ スペイン風オムレツ 牛乳 マセドアンサラダ パイナップル	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 豆乳クッキー	米 小麦粉 エッグケア じゃが芋 ホットケーキミックス	卵 牛乳 ツナ 豆乳 チーズ ベーコン	いんげん 胡瓜 コーン 玉葱 人参 パイナップル パセリ キャベツ	494 18.9 263
7 金	★★七夕メニュー★★ 七夕そうめん 牛乳 星のコロッケ すいか	麦茶 サラダせんべい	牛乳 七夕ゼリー おぼしませんべい	そうめん エッグケア 星たべよ ゼリー	鶏ささみ コロッケ 牛乳	オクラ 人参 胡瓜 コーン すいか	498 17.2 321
8 土	豚丼 みそ汁 パイン缶 ポテトサラダ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 菜めしおにぎり	米 じゃが芋 エッグケア	豚こま肉 牛乳	なす 玉葱 人参 葉だいこん 万能ねぎ 胡瓜 パイン缶	542 20.2 207
10 月	人参ピラフ ゼリー入りフルーツポンチ 夏野菜のトマト煮 牛乳 白菜としらすのフレンチサラダ	麦茶 サラダせんべい	牛乳 磯辺いももち	米 ジャガ芋 バター 片栗粉 小麦粉 ゼリー	鶏肉 しらす 牛乳	人参 スンキーニ かぼちゃ 白菜 パイン缶 パセリ 玉葱 パブリカ トマト 胡瓜 青のり 茄子 ピーマン にんにく みかん缶	498 20.4 224
11 火	ごはん スープ 麻婆豆腐 牛乳 ナムル オレンジ	麦茶 サラダせんべい	牛乳 冷やしきつねうどん	米 バター 片栗粉 うどん	豚ひき肉 牛乳 豆腐 ツナ 油揚げ	えのき 生姜 緹さや 長葱 人参 にら 小松菜 オレンジ にんにく 玉葱 もやし	515 23.6 357
12 水	ごはん すまし汁 鶏肉のねぎ塩焼き バナナ 冬瓜とかにかまのあんかけ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 いちごゼリー ウエハース	米 ゼリーの素 お麸 ウエハース 片栗粉 白ごま	鶏肉 かにかま 牛乳	長葱 生姜 にんにく 緹さや ほうれん草 冬瓜 バナナ	494 23.2 236
13 木	豚そぼろ丼 みそ汁 パイナップル マカロニカレーサラダ 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 ごまちんすこう	米 マカロニ 白ごま エッグケア 片栗粉 小麦粉	豚ひき肉 大豆ミート 厚揚げ 牛乳	玉葱 生姜 もやし パイナップル 人参 小松菜 胡瓜 にんにく 大根 キャベツ	505 20.8 293
14 金	ごはん 豆乳みそスープ 赤魚の煮つけ 炒り高野 バナナ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 もものフルーチェ マンナビスケット	米 マンナビスケット フルーチェの素	赤魚 高野豆腐 豚こま肉 豆乳 ベーコン 牛乳	大根 いんげん カクテル缶 玉葱 ひじき しめじ 生姜 人参 バナナ 黄桃缶	497 24 336
15 土	さけチャーハン スープ 白桃缶 牛乳 プロッコリーとじゃが芋のサラダ	麦茶 サラダせんべい	牛乳 フルーツゼリー	米 エッグケア 白ごま ゼリーの素 じゃが芋	さけ ツナ 牛乳	長葱 キャベツ 人参 バナナ コーン 葉だいこん 白桃缶 レタス プロッコリー パイン缶	487 19.8 217

## ～トマトについて～

トマトはカロリーが低く、栄養素が多く含まれています。

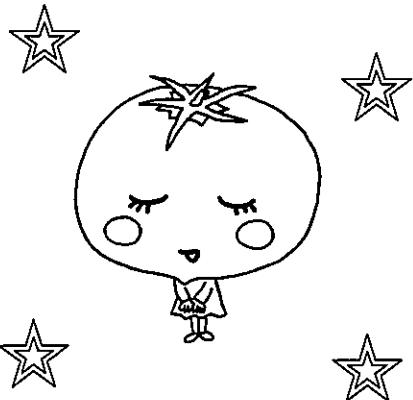
美肌効果や風邪予防に効果的なビタミンCや、

塩分の排出を助けるカリウム

食物繊維もバランスよく含まれています。

あとはなんといつてもリコピン。

リコピンには抗氧化作用があり、生活習慣病、老化防止に効果があると言われています。



2023年7月 みどりさくら保育園献立表

日曜	乳幼児屋食 献立名	1,2歳児午前 おやつ	1~5歳児午後 おやつ	主な材料			栄養価 幼児 エネルギー Kcal 蛋白質g カルシウムmg
				熱や力になる もの	血や肉になる もの	体の調子を整える もの	
18 火	ミートソーススパゲティ スープ バナナ 牛乳 フレンチサラダ	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 わかめおにぎり	スパゲティ 小麦粉 米	豚ひき肉 牛乳 大豆 しらす	玉葱 コーン 胡瓜 人参 ほうれん草 バナナ バセリ キャベツ	486 22.2 229
19 水	ごはん みそ汁 鶏肉のチャーシュー風 牛乳 ひじきと納豆のサラダ 白桃缶	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ゆでとうもろこし (12歳: ゆでとうもろこし・ゆめりか)	米	鶏肉 納豆 牛乳	なめこ 生姜 もやし 葉だいこん ひじき 白桃缶 にんにく 小松菜 とうもろこし	531 26.3 242
20 木	ごはん すまし汁 豚肉と野菜のみそ炒め オレンジ 大根とさつま揚げの煮物 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 大豆ビスケット(カレー味)	米 白ごま お麩 小麦粉 片栗粉	豚こま肉 牛乳 厚揚げ 大豆ミート さつま揚げ	白菜 玉葱 大根 万能ねぎ パプリカ 人参 茄子 キャベツ オレンジ	492 21.5 269
21 金	♪インドの料理♪ ナン パターチキンカレー キーマカレー※ 和風ツナサラダ フルーツヨーグルト和え 麦茶	麦茶 サラダせんべい	♪お誕生日会♪ 麦茶 アイスフルーツパフェ	ナン アイスクリーム エクリーム じゃが芋 チョコスフレー 牛乳 白ごま バター	豚ひき肉 鶏肉 ツナ ヨーグルト 大豆ミート	玉葱 にんにく トマト カクテル缶 白菜 胡瓜 生姜 人参 バナナ みかん缶 パイン缶	516 20 223
22 土	ごはん みそ汁 豚肉と春雨の炒め煮 牛乳 かぼちゃサラダ みかん缶	麦茶 サラダせんべい	牛乳 チキンライス	米 エッグケア 春雨	鶏肉 豚こま肉 牛乳	いんげん 人参 胡瓜 トマト 大根 万能葱 みかん缶 玉葱 かぼちゃ 長葱	558 22.4 199
24 月	ごはん みそ汁 お麩のチャンプルー 牛乳 もやしのごま酢和え パイナップル	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ジャムクラッカー	米 お麩 白ごま いちごジャム クラッcker	豚ひき肉 牛乳 豆腐 大豆ミート 卵	いんげん しめじ にんにく 生姜 人参 長葱 白菜 絹さや もやし 胡瓜 パイナップル	504 20.3 227
25 火	ごはん スープ 鶏肉のトマトソース 花野菜サラダ オレンジ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ぶどうゼリー あおぞらせんべい	米 エッグケア ゼリー あおぞらせんべい	鶏肉 牛乳 ツナ	玉葱 しめじ カリフラワー バセリ コーン オレンジ ブロッコリー 小松菜 人参	472 22.9 221
26 水	ごはん すまし汁 さばのみそ煮 ねばねば和え 黄桃缶 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 ゆでとうもろこし (12歳: ゆでとうもろこし・ゆめりか)	米 片栗粉 そうめん	さば 牛乳 納豆	万能葱 オクラ とうもろこし もやし 人参 黄桃缶 しょうが	580 27.7 198
27 木	ジャージャー麺 わかめスープ 大根とちくわの煮物 バナナ 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 菜めしおにぎり	中華めん 片栗粉 米 白ごま	豚ひき肉 鶏肉 大豆ミート 牛乳 ちくわ	玉葱 胡瓜 大根 にんにく もやし 人参 生姜 わかめ バナナ	469 22.9 226
28 金	♪土用の丑の日♪ うなぎの彩り丼 具沢山みそ汁 胡瓜とわかめの酢の物 パイナップル 牛乳	麦茶 サラダせんべい	牛乳 フルーツポンチ	米 白ごま	錦糸卵 油揚げ うなぎ ツナ さけ 牛乳	ほうれん草 大根 わかめ オレンジ 茄子 胡瓜 パイナップル 白桃缶 かぼちゃ 白菜 すいか 黄桃缶	492 23.5 287
29 土	タコライス スープ 白桃缶 牛乳 ツナとほうれん草のサラダ	麦茶 サラダせんべい	牛乳 ふかし芋	米 エッグケア ふかし芋	豚ひき肉 牛乳 ツナ	人参 レタス 大根 白桃缶 玉葱 コーン ほうれん草 トマト いんげん 白菜	464 17.2 219
31 月	ごはん みそ汁 和風ハンバーグ パイナップル いんげんのカレー炒め 牛乳	麦茶 マスカットゼリー	牛乳 冷やしサラダそうめん	米 エッグケア 片栗粉 そうめん	ハンバーグ ツナ 豚ひき肉 牛乳	なめこ いんげん パイナップル コーン 玉葱 人参 キャベツ 大根 もやし 胡瓜	496 19.8 216

～今日は何の日？～世界の料理～インド～

〈ナンについて〉

インド料理には、ナンはつきものですが、このナンの起源、現在のイランを起源とし、その後メソポタミア、古代エジプト、インド亜大陸に伝わったと考えられています。

ナンは基本的には、タンドール窯という壺のような形をした専用の窯の内側に張り付けて焼く為、インドでは、家庭よりも外食時に食べる場合が多く、少し高級なイメージがあるパンです。

実際に現地で食べられているのは、お米や、フライパンで作ることができる『チャパティ』と呼ばれるパンです。

