y	1	10 P		3色食品群		999 (		•	1~	2歳児
トルキッズ	昼食	ゴリ月	熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの	3色食品群以外の 使用食材	午前おやつ(1~2歳児のみ)	エネル たんば 脂質 炭水 fl 塩分	く質 質 と物	アレルギー (乳・卵・小麦・落花生・そ ば・えび・かに・くるみ)
1	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め トマトとほうれん草のおかか和え みそ汁 (豆腐・玉ねぎ)	ごま油・ご飯・わかめ せんべい・砂糖・片栗 粉・油	花かつお・牛乳・鶏 肉・豆腐・味噌	トマト・ほうれん草・玉ねぎ・人参・白菜・万能ねぎ	出し汁・醤油・酢・水	牛乳 わかめせんべい	18.8 15.0	kcal g g g	乳·小麦
2	水	鉄分強化!ふりかけご飯 白糸タラの竜田揚げ 鶏肉と白菜のみそ煮 すまし汁(ソーメン・豆匠	ご飯・ソーメン・砂糖・ 小麦粉・片栗粉・油	シロイトタラ・ヨーグルト・牛乳・鶏肉・豆乳・ 豆腐・味噌	パセリ・ほうれん草・レー ズン・玉ねぎ・人参・白 菜	ふりかけ・ベーキングパ ウダー・出し汁・醤油・ 水・精製塩	牛乳 ほうれん草の蒸しパン	526 22.4 16.8 75.6	kcal g g g	乳·小麦
3	木	ヨーグルト ご飯 豚肉の甘酢ケチャップ きゅうりのコーンサラダ スープ(チンゲン菜・長ねぎ)	いわしせんべい・ごま 油・ご飯・砂糖・片栗 粉・油	牛乳·豚肉	きゅうり・コーン・チンゲ ン菜・パブリカ赤・ピー マン・玉ねぎ・人参・長 ねぎ	ケチャップ・酒・出し汁・ 醤油・酢・水・精製塩	牛乳 いわしせんべい	77.2	g g g	乳•小麦
4	金	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース 小松菜のしらす和え みそ汁 (焼ふ・ごぼう)	ごま油・ご飯・砂糖・小 麦粉・焼ふ・油	しらす干し・牛乳・豚肉・納豆・粉豆腐・味噌	コーン・ごぼう・パブリカ 黄・玉ねぎ・小松菜・人 参	酒・出し汁・醤油・酢・水	牛乳 粉豆腐チヂミ	0.8 495 24.7 18.9 61.2	g g g	乳·小麦
5	土	ロールパン ヨーグルト 野菜ジュース	バター・小麦粉	ヨーグルト	野菜ジュース			1.5 291 5.9 7.4 50.3 0.3	g kcal g g g	乳·小麦
6	日									
7	月	ほうとう風うどん 小松菜の醤油炒め フルーツ(りんご)	うどん・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・かぼちゃ・キャ ベツ・りんご・小松菜・人 参・大根	ウスターソース・ケチャッ プ・出し汁・醤油・水・精 製塩	牛乳お好み焼き	470 21.8 18.4 59.0 1.4	g	乳•小麦
8	火	豚丼 チンゲン菜のひじき煮 みそ汁(花ふ・万能ねぎ)	ご飯・りんごジャム・花 ふ・砂糖・小麦粉・油	牛乳·豆乳·豚肉·味噌	インゲン・コーン・チンゲ ン菜・ひじき・玉ねぎ・人 参・万能ねぎ		牛乳 豆乳ホットケーキ	446 17.1	0	乳·小麦
9	水	鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラの生姜煮 豚肉の大根炒め みそ汁(花ふ・ごぼう) フルーツ(オレンジ)	ごま・ごま油・ご飯・花 ふ・砂糖	きな粉・スケソウタラ・ 牛乳・豆乳・豚肉・味 噌	オレンジ・ごぼう・玉ねぎ・人参・生姜・大根・万能ねぎ	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・水	牛乳 ヘルシーくずもち		kcal g g g	乳·小麦
10	木	ンパン・マン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	ご飯・ほうれん草と小 松菜せんべい・砂糖・ 片栗粉・油	牛乳·豚肉	きゅうり・パセリ・バナナ・ ほうれん草・ワカメ・玉ね ぎ・人参・白菜	SBハヤシの王子さま顆 粒・酒・出し汁・醤油・ 水・精製塩	牛乳 ほうれん草と小松菜せんべい		kcal g g	乳·卵·小麦
11	金	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁(なす・しめじ)	ご飯・さつま芋・スパ ゲッティ・バター・わか めせんべい・砂糖・小 麦粉・油	牛乳·鷄肉·味噌	あおさ粉・しめじ・なす・ 玉ねぎ・小松菜・人参	出し汁·酢·精製塩	牛乳 わかめせんべい		kcal g	乳•小麦
12	土	ロールパン ヨーグルト 野菜ジュース	バター・小麦粉	ヨーグルト	野菜ジュース				kcal g g g	乳・小麦
13	目									
14	月	スポーツの日								
15	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め かぶとほうれん草のおかか和え みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	ごませんべい・ごま 油・ご飯・砂糖・片栗 粉・油	花かつお・牛乳・鶏肉・豆腐・味噌	かぶ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・青ねぎ・白菜	出し汁·醤油·酢·水	牛乳 ごませんべい	493 19.1 15.2 73.3 1.2	g g g	乳・小麦
年	齢	給与栄養目標量			当月平均給与栄養量					
3~5		エネルキー/たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			炭水化物g	<u>塩分g</u>	A JE!	i de J	012120
3~5 1~2		485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	493	20.5	19.4 16.3	89.4 71.0	1.6 1.3			しで食べましょう。良
. 4	//J/A	150/ 25.1/ 15.0/ 11.0/ 1.1/八個	493	40.0	10.0	41.0	1.0			も 予防や消化の負担

















IJ				3色食品研			<b>A</b> 35 y	★ ★ ★ ★ 1~2歲児		★ * ★ 2歳児
トルキッズ	昼食	***	熱や力になるもの	血や肉や骨に なるもの	体の調子を 整えるもの	3色食品群以外の 使用食材	午前おやつ(1~2歳児のみ)   午後おやつ	エネル たんは 脂質 炭水( 塩/	『く質 質 'と物	アレルギー (乳・卵・小麦・ 幕花生・そ ば・えび・かに・くるみ)
16	水	ご飯 鮭のみそ焼き じゃが芋のきのこ煮 すまし汁(大根・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 片栗粉・油	牛乳・鮭・豚肉・味噌・ 油揚げ	キャベツ・きゅうり・しめ じ・りんご・人参・大根	ふりかけ・みりん風調味料・酒・出し汁・醤油・精製塩	牛乳 肉ふりかけごはん 塩もみきゅうり	480 21.7 14.0 73.3 1.1	g g	乳•小麦
17	木	ご飯 カラスカレイのねぎ塩だれ じゃが芋と豚肉の甘辛がらめ みそ汁(チンゲン菜・なす) フルーツ(りんご)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・とうもろこしすなっ く・砂糖・小麦粉・油	カラスカレイ・牛乳・豚肉・味噌	チンゲン菜・なす・りん ご・玉ねぎ・人参・長ね ぎ	酒・出し汁・醤油・水・精 製塩		465 16.7 15.7 70.5 0.8	kcal g g	乳·小麦
18	金	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース 小松菜のしらす和え みそ汁(焼ふ・ごぼう)	ごま油・ご飯・砂糖・小 麦粉・焼ふ・油	しらす干し・牛乳・豚肉・納豆・粉豆腐・味噌	コーン・ごぼう・パプリカ 黄・玉ねぎ・小松菜・人 参	酒・出し汁・醤油・酢・水	牛乳 粉豆腐チヂミ	500 24.8 18.9 62.4 1.5	g g	乳·小麦
19	土	ロールパン ヨーグルト 野菜ジュース	バター・小麦粉	ヨーグルト	野菜ジュース			291 5.9 7.4 50.3 0.3	kcal g g g	乳·小麦
20	日								S	
21	月	ほうとう風うどん 小松菜の醤油炒め フルーツ(りんご)	うどん・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・味噌・油揚げ	あおさ粉・かぼちゃ・キャ ベツ・りんご・小松菜・人 参・大根		牛乳お好み焼き	471 21.8 18.5 59.0 1.3	kcal g g g	乳·小麦
22	火	豚井 チンゲン菜のひじき煮 みそ汁(花ふ・万能ねぎ)	ご飯・りんごジャム・花 ふ・砂糖・小麦粉・油	牛乳・豆乳・豚肉・味 噌	インゲン・コーン・チンゲ ン菜・ひじき・玉ねぎ・人 参・万能ねぎ	ベーキングパウダー・み りん風調味料・酒・出し 汁・醤油・水	牛乳 豆乳ホットケーキ	441 17.1 14.3 65.5 1.2	kcal g g	乳・小麦
23	水	ご飯 豚肉の甘酢ケチャップ きゅうりのコーンサラダ スープ(チンゲン菜・長ねぎ)	ごま油・ご飯・ほうれん 草と小松菜せんべい・ 砂糖・片栗粉・油	牛乳·豚肉	きゅうり・コーン・チンゲン菜・パプリカ赤・ピーマン・玉ねぎ・人参・長ねぎ	ケチャップ・酒・出し汁・ 醤油・酢・水・精製塩	牛乳 ほうれん草と小松菜せんべい	489 17.6 14.7 77.6 0.8	0	乳・小麦
24	木	ハヤシライス 白菜ときゅうりの和え物 スープ(ほうれん草・ワカメ) フルーツ(バナナ)	ご飯・とうもろこしす なっく・砂糖・油	牛乳·豚肉	きゅうり・パセリ・バナナ・ ほうれん草・ワカメ・玉ね ぎ・人参・白菜		牛乳 とうもろこしすなっく	440 16.6 14.6 66.7	kcal g g	乳・卵・小麦
25	金	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁(なす・しめじ)	ごませんべい・ご飯・さ つま芋・スパゲッティ・ バター・砂糖・小麦粉・ 油	牛乳・鶏肉・味噌	あおさ粉・しめじ・なす・ 玉ねぎ・小松菜・人参	出し汁・酢・精製塩	牛乳 ごませんべい	526 18.2 18.0 77.1	kcal g	乳·小麦
26	土	ロールバン ヨーグルト 野菜ジュース	バター・小麦粉	ヨーグルト	野菜ジュース			1.1 291 5.9 7.4 50.3 0.3	kcal g g	乳・小麦
27	日									
28	月	ご飯 カラスカレイのねぎ塩だれ じゃが芋と豚肉の甘辛がらめ みそ汁(チンゲン菜・なす) フルーツ(りんご)	ごま油・ご飯・じゃが 芋・砂糖・小魚せんべ い・小麦粉・油		チンゲン菜・なす・りん ご・玉ねぎ・人参・長ね ぎ	酒・出し汁・醤油・水・精 製塩	牛乳 小魚せんべい	470 16.8 15.7 71.7 0.8	g g	乳·小麦
29	火	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め トマトとほうれん草のおかか和え みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	ごま油・ご飯・しらす& わかめせんべい・砂 糖・片栗粉・油	花かつお・牛乳・鶏 肉・豆腐・味噌	トマト・ほうれん草・玉ねぎ・人参・白菜・万能ねぎ	出し汁・醤油・酢・水	牛乳 しらす&わかめせんべい	488 18.7 14.9 72.9 1.2		乳・小麦
30	水	ご飯 鮭のみそ焼き じゃが芋のきのこ煮 すまし汁(大根・油揚げ) フルーツ(りんご)	ご飯・じゃが芋・砂糖・ 片栗粉・油	牛乳・鮭・豚肉・味噌・ 油揚げ	キャベツ・きゅうり・しめ じ・りんご・人参・大根	ふりかけ・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・精 製塩	牛乳 肉ふりかけごはん 塩もみきゅうり	481 21.6 13.9 73.7 1.1	kcal g g	乳•小麦
31	木	鉄分強化!ふりかけご飯 助宗タラの生き煮 豚肉の大根炒め みそ汁(花ふ・ごぼう) フルーツ(オレンジ)	ごま・ごま油・ご飯・花 ふ・砂糖・片栗粉	きな粉・スケソウタラ・ 牛乳・豆乳・豚肉・味噌	オレンジ・ごぼう・玉ねぎ・人参・生姜・大根・万能ねぎ	ふりかけ・みりん風調味 料・酒・出し汁・醤油・水	型もみさゆうり 牛乳 ヘルシーくずもち	425 21.6 13.3 58.6 1.0	kcal g g	乳·小麦