献立表

2025年11月 3歳未満児 保育園cotori

20	2025年11月			3歳未満児				
日	曜		献立	3 色 分 類				栄養価
	_			あか(体をつくる・血や肉になる)	黄(力や体温のもとになる)	みどり(体の調子を整える)		
		昼食	鶏のチーズ焼き ひじき煮 味噌汁 ごはん	プロセスチーズ 成鶏 もも(皮なし、生) ひじき(ほしひじき、ステンレス釜 乾) 黄 だいず(水煮缶詰)かたくちいわし(煮干 し) 油揚げ 米みそ(淡色辛みそ)	ごま油 水稲穀粒(精白米)	プロッコリー(花序、生) にんじん(根、皮 むき、生) たまねぎ(りん茎、生) にん じん(根、皮つき、生) えのきたけ(生) 生しいたけ(菌床栽培、生) ぶなしめじ (生)	小麦 乳 鶏肉 大豆 ごま	エネルキ" - : 246kcal タンハ" ク: 13. 8g 脂質: 5. 4g カルシウム: 105mg 鉄: 1. 6mg
4	火	昼間	コーンパン 牛乳	絹ごし豆腐 脱脂粉乳 普通牛乳	てんさい含蜜糖 オリーブ油 米粉	スイートコーン(未熟種子ホール,冷凍)	乳 大豆	エネルギー: 177kcal タンパ・ク: 5.1g 脂質: 6.1g がルジウム: 105mg 鉄: 0.3mg
		昼食	鮭のきのこあんかけ 小松菜のしらす和え 味噌汁 ごはん	しろさけ(生) しらす干し(半乾燥品) かたくちいわし(煮干し) 油揚げ 削り節 米みそ(淡色芋みそ)	米粉 オリーブ油 でん粉(さつまいもでん粉) 水稲穀粒(精白米)	えのきたけ(生) ぶなしめじ(生) 生しい たけ(菌床栽培、生) こまつな(葉、生) なす(果実、生)	小麦 さけ 大豆	エネルキ" - : 251kcal タンハ" ク: 14.8g 脂質: 4.5g カルシウム: 141mg 鉄: 2.6mg
5	水	昼間	やさい米粉パンケーキ 牛乳	プロセスチーズ 生乳(ホルスタイン種) 普通牛乳	米粉 甘酒	ほうれんそう(葉、通年平均、生)	乳	エネルキ* - : 149kcal ケンハ* ク: 5.6g 脂質: 5.1g ルルシウム: 169mg 鉄: 0.3mg
6	木	昼食	れんこんハンパーグ 彩り野菜のきんびら たっぷりきのこの味噌汁 ごはん	ぶた ひき肉(生) 油揚げ 米みそ(淡色 辛みそ)	でん粉(じゃがいもでん粉) 米粉 さつま いも(塊根、皮つき、生) ごま油 ごま(い り) 水稲穀粒(精白米)	たまねぎ(りん茎、生) れんこん(根茎、生) 西洋かぼちゃ(果実、生) にんじん(根、皮むき、生) えのきたけ(生) 生しいたけ(歯床栽培、生) ぶなしめじ(生) 葉ねぎ(業、生)	小麦 豚肉 大豆 ご ま	エネルギー: 292kcal タンパ・ク: 10.2g 脂質: 7.5g ガルシウム: 39mg 鉄: 1.1mg
		昼間	青のりごまチーズおにぎり 牛乳	あおのり(素干し) かつお節 かたくちい わし(煮干し) プロセスチーズ おきあみ (生) 普通牛乳	水稲穀粒(精白米) ごま(いり)		乳ごま	エネルキ" - : 127kcal タンパ ク: 4.6g 脂質: 3.3g ルルシウム: 104mg 鉄: 0.8mg
		昼食	鶏肉れんこんボール キャベツと小松菜の塩こうじサラダ わかめスープ ごはん	鶏肉、ひき肉(生) 絹ごし豆腐 カットわかめ	でん粉(じゃがいもでん粉) ごま(いり) ごま油 水稲穀粒(精白米)	れんこん(根茎、生) こまつな(葉、生) キャベツ(結球葉、生) えのきたけ(生)	小麦 鶏肉 大豆 ごま	エネルキ" -: 273kcal タンパ ク: 10.1g 脂質: 7.5g ルルシウム: 54mg 鉄: 1.1mg
7	金	昼間	オートミールクッキー 牛乳	普通牛乳	ひまわり油(ハイリノール) 米粉 オート ミール	干しぶどう	判	エネルキ" -: 162kcal タンパ ク: 4.6g 脂質: 7.8g カルシウム: 100mg 鉄: 0.6mg
		昼食	肉ジャガ 青菜のソテー すまし汁 ごはん	ぶた大型種. ばら(脂身つき、生) 絹ごし 豆腐 カットわかめ	米ぬか油 じゃがいも(塊茎、皮なし、生) でん粉(じゃがいもでん粉) 水稲穀粒(精 白米)		小麦 豚肉 大豆	エネルキ" -: 313kcal タンパ ク: 8.9g 脂質: 12g ルルシウム: 97mg 鉄: 1.8mg
10	月	昼間	きなこパナナ焼きドーナツ 牛乳	きな粉(全粒大豆, 黄大豆) 脱脂粉乳 普通牛乳	でん粉(じゃがいもでん粉) ごま(いり)	パナナ(生)	乳 バナナ 大豆 ごま	エネルキ" - : 154kcal タンパ" ク: 8.2g 脂質: 6.6g カルシウム: 145mg 鉄: 1.2mg

献立表

20	2025年11月		∄	(新) 立 衣 3歳未満児				保育園cotori	
日	曜		献立	あか(体をつくる・血や肉になる)	3 色 分 類 黄(力や体温のもとになる)	みどり(体の調子を整える)	アレルギー	栄養価	
		昼食	魚のムニエル 蒸し野菜 ボタージュスープ ごはん	ひらめ(養殖, 皮つき, 生) 米みそ(赤色 辛みそ) 普通牛乳 米みそ(淡色辛み そ)	米粉 オリーブ油 ごま(ねり) ごま(いり) 水稲穀粒(精白米)	にんじん(根、皮つき、生) ブロッコリー (花序、生) にんじん(根、皮むき、生) たまねぎ(りん茎、生)	乳 大豆 ごま	エネルキ" - : 304kcal タンハ" ク: 14.3g 脂質: 8.8g カルシウム: 129mg 鉄: 1.3mg	
11	火	昼間	ひじき大豆おにぎり	油揚げ かたくちいわし(煮干し) 黄だい ず(水煮缶詰) ひじき(ほしひじき、ステンレス釜、乾) プロセスチーズ		にんじん(根、皮つき,生)	小麦 乳 大豆	エネルキ* -: 103kcal タンハ* ク: 2.7g 脂質: 1.2g カルンウム: 34mg 鉄: 0.4mg	
		昼食	難ひき肉とえのきのナゲット ブロッコリーのおかか和え 味噌汁 ごはん	米みそ(赤色辛みそ) 絹ごし豆腐 鶏肉. ひき肉(生) かたくちいわし(煮干し) か つお節 米みそ(淡色辛みそ) 油揚げ	ごま(いり) でん粉(じゃがいもでん粉) さつまいも(塊根、皮むき、生) 水稲穀粒 (精白米)	たまねぎ(りん茎、生) にんじん(根、皮つき、生) えのきたけ(生) ブロッコリー(花序、生) にんじん(根、皮むき、生)		エネルキ' - : 308kcal ナンハ' ク: 13.9g 脂質: 7.6g カルシウム: 109mg 鉄: 1.9mg	
12	水	昼間	甘酒&塩こうじケークサレ 牛乳	普通牛乳 プロセスチーズ 脱脂粉乳	オリーブ油 米粉 甘酒	にんじん(根、皮つき,生) たまねぎ(りん 茎、生) ブロッコリー(花序、生)	乳	エネルキ* - : 202kcal ケンハ* ク : 6.9g 脂質 : 9.5g カルシウム : 177mg 鉄 : 0.1mg	
		昼食	おいもごはん 魚の野菜あんかけ すまし汁	まだら(生) カットわかめ	水稲穀粒(精白米) さつまいも(塊根、皮むき、生) ごま(いり) 米粉 調合油 でん粉(さつまいもでん粉)	えのきたけ(生) ぶなしめじ(生) たまねぎ(りん茎、生) にんじん(根、皮つき、生) こまつな(葉、生)	小麦 大豆 ごま	エネルキ -: 245kcal タンパ ク: 10.3g 脂質: 2.7g カルシウム: 41mg 鉄: 0.9mg	
13	木	昼間	レーズンときなこのケーキ 牛乳	普通牛乳 きな粉(全粒大豆, 黄大豆)	米粉 ひまわり油(ハイリノール)	干しぶどう	乳 大豆	エネルキ*-: 158kcal ケンハ* ク: 4.8g 脂質: 5.7g カルシウム: 118mg 鉄: 0.3mg	
14	_	昼食	ミートボールのトマト煮 ブロッコリーのおかか和え じゃがいものボタージュ ごはん	蒸し大豆(黄大豆) ぶた. ひき肉(生) か つお節 豆乳(豆乳) 米みそ(淡色辛み そ)		にんじん(根、皮つき、生) たまねぎ(りん 茎、生) トマト缶詰(ホール、食塩無添加) にんにく(りん茎、生) ブロッコリー (花序、生) にんじん(根、皮むき、生)	小麦 豚肉 大豆 ごま	エネルキ" - : 358kcal タンパ ク: 15. 1g 脂質: 10. 1g カルシウム: 77mg 鉄: 2. 6mg	
14	金,	昼間	カリカリごはんせんべい 牛乳	プロセスチーズ しらす干し(半乾燥品) あおさ(素干し) おきあみ(生) 普通牛乳	ごま(いり) でん粉(じゃがいもでん粉) 水稲めし(精白米)		小麦 乳 大豆 ごま	エネルキ* - : 135kcal タンハ* ク: 5.1g 脂質: 4g カルシウム: 118mg 鉄: 0.1mg	
		昼食	歴ごはん 蒸し人参とブロッコリーのごま和え 味噌汁	しろさけ(生) 米みそ(淡色辛みそ) かたくちいわし(煮干し) 普通牛乳	ごま(いり) 水稲穀粒(精白米) ごま(ねり) 甘酒	にんじん(根、皮つき、生) ブロッコリー (花序、生) 西洋かぼちゃ(果実、生) た まねぎ(りん茎、生) ぶなしめじ(生)	乳 さけ 大豆 ごま	エネルキ - : 267kcal タンパ ク : 11.4g 脂質 : 4.5g カルシウム : 106mg 鉄 : 1.3mg	
17	月	昼間	チーズ蒸しパン 牛乳	絹ごし豆腐 プロセスチーズ 普通牛乳	米粉 有塩パター てんさい含蜜糖		乳 大豆	エネルキ* - : 135kcal タンパ* ク : 4.6g 脂質: 4.7g カルシウム: 117mg 鉄: 0.2mg	
18		昼食	三色井 ひじきの白和え 味噌汁		米ぬか油 水稲穀粒(精白米) ごま油 ごま(いり) てんさい含蜜糖	ほうれんそう(葉、通年平均、生) にんじん(根 皮つき、生) えだまめ(冷凍) 根深ねぎ(葉、軟白、生) たまねぎ(りん 茎、生)	小麦 鶏肉 大豆 ご ま	エネルキ* - : 268kcal タンハ* ク: 12.3g 脂質: 7.7g カルシウム: 64mg 鉄: 1.4mg	
	火	昼間	米粉のヨーグルトケーキ 牛乳	ヨーグルト(全脂無糖) 脱脂粉乳 普通 牛乳	てんさい含蜜糖 米粉	レモン(果汁、生)	乳	エネルキ* - : 187kcal タンパ* ク: 6.8g 脂質: 4.8g カルシウム: 185mg 鉄: Omg	
		昼食	自身魚の磯辺風味 かりかりブロッコリー ポタージュ ごはん		しゃがいも(塊茎、皮なし、生) でん粉(さ つまいもでん粉) 調合油 オリーブ油 ご ま(ねり) 水稲穀粒(精白米)		小麦 乳 大豆 ごま	エネルキ* - : 347kcal タンパ・ク: 16g 脂質: 7.8g カルシウム: 102mg 鉄: 2.3mg	
19	水	昼間	思まんじゅう 牛乳	普通牛乳	米粉 甘酒 さつまいも(塊根、皮むき、 生)		乳	エネルギ - : 160kcal タンパ ク: 4g 脂質: 3.3g カルシウム: 107mg 鉄: 0.3mg	
20	木	昼食	マーボー豆腐三色野菜の胡麻酢和えすまし汁ごはん	木綿豆腐 ぶた. ひき肉(生) 米みそ(赤 色辛みそ) かたくちいわし(煮干し) カットわかめ	調合油 でん粉(じゃがいもでん粉) ごま (乾) 水稲穀粒(精白米)	乾しいたけ(乾) たまねぎ(りん茎、生) 緑豆もやし(生) ほうれんそう(葉、通年 平均、生) スイートコーン(未熟種子、 カーネル,冷凍) にんじん(根、皮つき、 生) えのきたけ(生)	小麦 豚肉 大豆 ごま	エネルキ" - : 279kcal タンパ ク: 10.9g 脂質: 7.7g カルンウム: 75mg 鉄: 1.5mg	
		昼間	レーズン蒸しパン 牛乳	絹ごし豆腐 凍り豆腐(乾) 脱脂粉乳 普通牛乳	オリーブ油 米粉 甘酒	干しぶどう	乳 大豆	エネルギー: 197kcal タンハ・ク: 6.7g 脂質: 7.1g カルシウム: 131mg 鉄: 0.5mg	

献立表

202							保育園cotori		
3 B	躍		献立		3色分類	- 1811// - TT - 4 + 5 - 4 >	アレルギー	栄養価	
		昼食	高野豆腐のそぼろあん 青菜と油揚げの炒め煮 味噌汁 ごはん	あか(体をつくる・血や肉になる) 凍り豆腐(乾) ぶた ひき肉(生) 油揚げ しらす(釜揚げしらす) あおさ(素干し) 米みそ(淡色辛みそ) おきあみ(生)	黄(力や体温のもとになる) で心粉(じゃがいもでん粉) ごま油 ごま (いり) 水稲穀粒(精白米)	みどり(体の調子を整える) にんじん(根、皮むき、生) ぶなしめじ (生) 根深ねぎ(葉、軟白、生) 葉ねぎ (葉、生) こまつな(葉、生) たまねぎ(りん茎、生) えのきたけ(生)	小麦 豚肉 大豆 ごま	エネルキ* - : 345kca タンハ* ク: 14.6g 脂質: 12.3g カルシウム: 199mg 鉄: 2.6mg	
1 🕏	金	昼間	かぼちゃドーナツ 牛乳	普通牛乳	ひまわり油(ハイリノール) 米粉 甘酒	西洋かぼちゃ(果実、冷凍)	乳	エネルキ* - : 141kca タンパ ク : 3.5g 脂質 : 5.6g カルシウム : 77mg 鉄 : 0.1mg	
4)	月	休園日							
	火	昼食	鶏ときのこの炊き込みご飯 小松菜のしらす和え 味噌汁	鶏肉、ひき肉(生) しらす干し(半乾燥品) かたくちいわし(煮干し) 米みそ(淡色辛みそ) 油揚げ	水稲穀粒(精白米) さつまいも(塊根、皮むき、生) ごま(いり)	乾しいたけ(乾) にんじん(根、皮つき, 生) ぶなしめじ(生) えのきたけ(生) こ まつな(葉、生) たまねぎ(りん茎、生)	小麦 鶏肉 大豆 ご ま	エネルキ" - : 251kca タンハ" ク : 9.7g 脂質 : 4.4g カルシウム : 127mg 鉄 : 1.9mg	
5 3		昼間	人参ケーキ 牛乳	普通牛乳 凍り豆腐(乾)	てんさい含蜜糖 ひまわり油(ハイリノール) 米粉	にんじん(根、皮つき、ゆで) 干しぶどう	乳 大豆	エネルキ* - : 172kca タンハ* ク: 4.8g 脂質: 7.3g カルシウム: 121mg 鉄: 0.3mg	
	水 -	昼食	豚肉のごま焼き 青菜のソテー 味噌汁 ごはん	ぶた、ひき肉(生) 絹ごし豆腐 かたくち いわし(煮干し) 油揚げ(油抜き,生) 米 みそ(淡色辛みそ)	ごま(いり) でん粉(じゃがいもでん粉) 米ぬか油 水稲穀粒(精白米)	たまねぎ(りん茎、生) こまつな(葉、生) にんじん(根、皮むき、生) キャベツ(結 球葉、生)	小麦 豚肉 大豆 ごま	エネルキ* - : 254kca タンハ* ク: 9.1g 脂質: 6.8g カルシウム: 124mg 鉄: 2.1mg	
6 7		昼間	片栗粉だけのポンデケージョ 牛乳	かたくちいわし(煮干し) 普通牛乳	しゃがいも(塊茎、皮なし、生) でん粉 (じゃがいもでん粉) 車糖(三温糖) ごま (いり)		乳 ごま	エネルキ* - : 149kc: タンハ*ク: 4.7g 脂質: 3.7g カルシウム: 126mg 鉄: 0.6mg	
	木	昼食	厚揚げチャンブルー さつまいものごま和え 味噌汁 ごはん	舞肉、ひき肉(生) かつお節 生揚げ かたくちいわし(煮干し) 脱脂粉乳 カットわかめ	ごま油 ごま(いり) 調合油 ごま(ねり) さつまいも(塊根、皮むき、生) 水稲穀粒 (精白米)	こまっな(葉、生) にんじん(根、皮つき、生) たまねぎ(りん茎、生) ブロッコリー (花序、生) ほうれんそう(葉、通年平均、生)	小麦 乳 鶏肉 大豆ごま	エネルキ* - : 281kc タンハ*ク: 11.5g 脂質:8g カルシウム:181mg 鉄:2.4mg	
7 7		昼間	さつまいも蒸しパン 牛乳	普通牛乳	黒砂糖 さつまいも(塊根、皮むき、生) 米粉		乳	エネルキ* - : 169kc タンハ* ク: 4.2g 脂質: 3.4g カルシウム: 132mg 鉄: 0.2mg	
	金	昼食	チキンのトマト煮込み ブロッコリーのしらす和え コーンポ タージュスープ ごはん	若鶏 もも(皮なし、生) しらす干し(微乾燥品) 普通牛乳 脱脂粉乳	甘酒 米粉 オリーブ油 じゃがいも(塊茎、皮なし、生) 水稲穀粒(精白米)	たまねぎ(りん茎、生) にんじん(根、皮むき、生) 黄ビーマン(果実、生) ぶなしめじ(生) トマト缶詰(ジュース、食塩無添加) ブロッコリー(花序、生) スイートコーン缶詰(ホールカーネルスタイル)	小麦 乳 鶏肉 大豆	エネルギー: 331kc: ケンパ ケ: 16.1g 脂質: 7.6g カルシウム: 136mg 鉄: 1.6mg	
5 3		昼間	スイートポテト 牛乳	普通牛乳	さつまいも(塊根、皮むき、生) 無塩バ ター 甘酒		乳	エネルキ* - : 166kcs タンパ ク: 3.8g 脂質: 5.2g カルシウム: 122mg 鉄: 0.4mg	
		MEMO					目標値	月平均値	
11月は、 オートミール を使用 <u>したおやつを提供予定です。</u> 登園日のメニューになっていて、まだ食べたことがない方は、おうちで何度か食べられることを確認していらしてください。 ※アレルギー欄に「小麦」の表示があるのは、醤油の製造過程で小麦が使用されるためです。					エネルキー タンパク 脂質	475kcal 18. 0g 13. 0g	438kcal 17. 1g 12. 1g		
			より分解されるので、重篤でなければ、アレルギー反応は出にくいとされています。 1容は、食材の仕入れ状況などによって、変更になる場合があります。			カルシウム	225mg	218mg	