日	献 立 名		材料名(昼食			10時おやつ	栄養 価
曜		熱と力になるもの 七分つき米、米	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの キャベツ、ほうれん		3時おやつ	,
	ごはん	七分つさ木、木	腐、米みそ(淡色	そう、えのきたけ、	汁、しょうゆ、食	Caせんべい	エネルギー 554 kcal
	さけのコーンマョ焼き		辛みそ)、粉チーズ	だいこん、ねぎ、クリームコーン缶、焼	塩	マリービスケット 牛乳	たんぱく質 24.9 g
H	磯和え 豆腐みそ汁			きのり、カットわか		十孔	脂 質 14.5 g 塩 分 1.3 g
02	豆腐みで石 野菜そぼろ丼	七分つき米、さつま	牛乳、豚ひき肉、	め バナナ、だいこん、	かつお・昆布だし	マリービスケット	塩 分 1.3 g エネルギー 620 kcal
	みそ汁	いも、砂糖、油、米	豆乳、挽きわり納	たまねぎ、こまつ	汁、酒、しょうゆ、		たんぱく質 22.7 g
	バナナ	粉、ごま油	豆、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	な、キャベツ、なめこ、にんじん、コー		牛乳	脂 質 19.4 g
				ン缶、ねぎ		1.40	塩 分 1.1 g
04	ごはん	七分つき米、米	牛乳、鶏もも肉(皮		酒、しょうゆ、食	バナナ	エネルギー 693 kcal
	鶏もも肉のごまみそ焼き	粉、砂糖、油、片栗 粉、ごま	付き)、カルピス、ツ ナ油漬缶、米みそ	レモン果汁	塩	カルピス蒸しパン	たんぱく質 23.3 g
	キャベツのレモン風味サラダ(ツナ)	1/2/, C. &	(淡色辛みそ)			牛乳	脂 質 22.2 g
\smile	りんご						塩 分 0.7 g
05	ごはん		牛乳、鶏ささ身、木		しょうゆ、酢、酒	豆乳クッキー	エネルギー 613 kcal
$\overline{}$	ささみのレモン煮	粉、油、砂糖、片栗 粉、すりごま	婦豆腐、豆乳、 チーズ、しらす干し	にんじん、ブロッコ リー、レモン果汁、		米粉ドーナツ	たんぱく質 28.8 g
木	小魚サラダ			カットわかめ		牛乳	脂 質 21.1 g
\smile	棒チーズ						塩 分 1.4 g
06	食パン	食パン、じゃがい も、七分つき米、	牛乳、豚肉(肩ロース)、蒸し大豆、鶏	/ ナールトラレケ	ケチャップ、酒、 しょうゆ、洋風だ		エネルギー 580 kcal
$\overline{}$	ポークビーンズ	も、七分つされ、 油、砂糖	から肉、 ひき肉、	詰、ブロッコリー、	しようゆ、牛風にしの素、酢、食塩	おにぎり	たんぱく質 26.6 g
金	ブロッコリーの三色サラダ			コーン缶、にんに く、あおのり			脂 質 21.5 g
\smile	国産りんごゼリー(鉄・Ca)			.,			塩 分 1.6 g
07	豚丼	七分つき米、油、 片栗粉	牛乳、豚肉(肩ロース)	たまねぎ、こまつな、えのきたけ、に	しょうゆ、酒	せんべい	エネルギー 586 kcal
	ミニゼリー	7 1 212/12	- 7	んじん、ねぎ、にん		健康菓子	たんぱく質 19.5 g
土				にく、しょうが		牛乳	脂 質 16.7 g
\smile				, , , ,			塩 分 0.9 g
	ごはん	七分つき米、米 粉、油、ごま、黒砂	牛乳、さわら、木綿 豆腐、豆乳	ほうれんそう、たま ねぎ、ねぎ、にんじ		きなこウエハース	エネルギー 559 kcal
	さわらの野菜レモン蒸し	糖		ん、えのきたけ、	食塩		たんぱく質 24.5 g
火	ほうれん草のごま和え			コーン缶、レモン果 汁、カットわかめ		牛乳	脂 質 19.1 g
<u> </u>	豆腐すまし汁	レハっも水 はずも	件到 9944 内(中	ナロックシャーブ	l asa me am	2. 5. 6.35. 2.22. 3.35	塩 分 1.0 g
	ごはん	七分つさ木、はるさめ、砂糖、ごま、ご	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、ツナ水煮	ル、にんじん、きゅ	しょうゆ、酢、酒、 みりん	むらさきいもせんべい	エネルギー 562 kcal
	鶏肉の照り焼き	ま油	缶、	うり			たんぱく質 23.1 g
水	春雨サラダ オレンジ					牛乳	脂 質 16.8 g
12	ごはん	七分つき米。じゃが	牛乳、豚肉(もも)、	バナナーたまねぎ。	しょうゆ. 酒. 食	豆乳クッキー	塩 分 0.9 g エネルギー 714 kcal
	豚肉のスタミナ焼き	いも、砂糖、油、米	豆乳、ツナ油漬	キャベツ、りんご、	+右	りんごケーキ	たんぱく質 26.4 g
	ポテトサラダ	粉、片栗粉、すりご ま、ごま油	古、天豆(乾)	きゅうり、にんじん、 にんにく		牛乳	脂 質 29.4 g
	バナナ					1.40	塩 分 1.2 g
\vdash	カレーうどん	ゆでうどん、じゃが	牛乳、豚肉(肩口一	たまねぎ、かぼ	かつお・昆布だし	ヨーグルト	エネルギー 482 kcal
	蒸し野菜のサラダ	いも、片栗粉、油、 砂糖	ス)、油揚げ、	ちゃ、にんじん、	汁、しょうゆ、みりん、食塩、カレー	芋もち	たんぱく質 20.3 g
	焼きかぼちゃ	14.2 17 <u>1</u> 1		リー、ねぎ、レモン	粉	牛乳	脂 質 16.0 g
\smile				果汁、あおのり			塩 分 1.5 g
14	みそ炒め丼	七分つき米、油、		キャベツ、ピーマ	酒、しょうゆ	せんべい	エネルギー 587 kcal
$\widehat{}$	ミニゼリー	片栗粉、砂糖	ス)、米みそ(赤色 辛みそ)	ン、ねぎ、赤ピーマ ン、にんにく、しょう		健康菓子	たんぱく質 19.7 g
土				が		牛乳	脂 質 16.8 g
\smile							塩 分 0.8 g
16	ごはん		牛乳、豆乳、さわ ら、とろけるチーズ		昆布だし汁、ケ チャップ、しょう	まんまるソフトせんべい	エネルギー 695 kcal
$\overline{}$	白身魚のトマトチーズ焼き	糖、油	-5, C-50/07 A	ぎ、チンゲンサイ、	ゆ、食塩		たんぱく質 26.0 g
月	キャベツと人参のごま和え			にんじん、こまつ な、えのきたけ		牛乳	脂 質 23.6 g
\smile	豆乳汁		n.el et : : :				塩 分 1.7 g
	ごはん	七分つき米、片栗 粉、砂糖、油、ごま	牛乳、鶏もも肉(皮付き)	なし、もやし、にんじん、こまつな、ね		卯の花クッキー	エネルギー 536 kcal
	油淋鶏	油		ぎ		ゼリー	たんぱく質 20.8 g
1	中華風和之物					牛乳	脂 質 18.9 g
_	なし	トウシャホ 正黒	生 到 土油三時	はらわ / ここ ょ め	1 1-54 海 中	and water	塩 分 0.9 g
	ごはん	粉、砂糖、押麦、ご	牛乳、木綿豆腐、 豆乳、豚ひき肉、き	し、チンゲンサイ、	しようゆ、酒、甲 華だしの素、食	きなこウエハース	エネルギー 720 kcal
	マーボー豆腐丼	ま油、ごま	な粉、米みそ(淡色 辛みそ)		塩		たんぱく質 25.0 g
水	ほうれん草のナムル		T " C	缶、カットわかめ、		牛乳	脂 質 19.0 g
10	中華スープ	七分つき米、米	生乳 鶏むむ肉(皮	しょうが キャベツ、オレンジ	ケチャップ 1.15	ナイン・ナン・ル・ト・・・・	塩 分 1.0 g
	ごはん	粉、砂糖、油、片栗		濃縮果汁、にんじ	ゆ、酢、食塩、カ	むらさきいもせんべい オレンジ蒸しパン	エネルギー 591 kcal
	タンドリーチキン コールスローサラダ	粉		ん、レモン果汁、に んにく	レー粉	オレンシ蒸しハン 牛乳	たんぱく質 22.5 g
	型チーズ			, ,		T 4L	脂 質 23.1 g
$\overline{}$	生ノーへ						塩 分 1.0 g

2025年10月									
日/曜	献立名	熱と力になるもの	材料名(昼食・血や肉や骨になるもの	,	調味料	10時おやつ 3時おやつ	栄 養	価	
20	ロールパン	ロールパン、じゃがいも、米粉、油、砂	牛乳、豆乳	キャベツ、たまね ぎ、にんじん、ク	ケチャップ、食塩		エネルギー 48		
$\widehat{}$	ハンバーグ	糖		リームコーン缶、い		ジャム蒸しパン	たんぱく質 20	.5 g	
金	キャベツ			ちごジャム		牛乳	脂 質 20	.2 g	
\smile	野菜コーンスープ						塩 分 1		
	焼きそば	焼きそばめん、油	牛乳、豚肉(ばら)	もやし、キャベツ、 にんじん、たまね	中濃ソース、酒	せんべい	エネルギー 52		
$\widehat{}$	ミニゼリー			ぎ、あおのり			たんぱく質 17		
土						牛乳	脂 質 17	.8 g	
$\overline{}$							塩 分 1	.2 g	
	ごはん	七分つき米、油、 片栗粉、米粉、砂	牛乳、たら、豆乳、 挽きわり納豆、きな	かはらや、たいこん、もやし、にんじ	かつお・昆布だし 汁、しょうゆ、みり	きなこウエハース	エネルギー 58		
	たらの磯辺焼き	糖	粉、米みそ(淡色 辛みそ)		ん、食塩		たんぱく質 26		
	納豆あえ		干みて)	ン缶、ねぎ、あおの り		牛乳	脂 質 17		
_	みそ汁	七分つき米、米	牛乳、生揚げ、豚	かき、にんじん、た	かつむだし込	.b).by.al.il.	塩 分 1		
	ごはん	粉、片栗粉、油、砂	肉(もも)、絹ごし豆	まねぎ、ブロッコ	しょうゆ、酒、食		エネルギー 60		
	厚揚げと豚肉の煮物	糖、すりごま、ごま 油、ごま	腐、豆乳、豚ひき肉	リー、こまつな、い んげん(ゆで)、に	塩	チ <i>ヂ</i> ミ 牛乳	たんぱく質 23		
	ブロッコリーのごまマヨ和え柿	, _ = = :		ら、コーン缶		T14	脂 質 21 塩 分 1		
	ごはん	七分つき米、米	牛乳、鶏もも肉(皮	オレンジ・ネーブ	酢、しょうゆ、食	せんべい	塩 分 1 エネルギー 64	.1 g	
(鶏肉のマーマレード焼き	粉、砂糖、油、片栗	付き)、ツナ水煮	ル、キャベツ、かぼ			たんぱく質 24		
水	キャベツのツナサラダ	粉	缶、きな粉	ちゃ、にんじん、マーマレード、干し		牛乳	脂 質 19		
,,,	オレンジ			ぶどう		. ,=	塩 分 0		
	中華丼	七分つき米、小麦		バナナ、キャベツ、		むらさきいもせんべい	エネルギー 65		
$\overline{}$	豆腐スープ	粉、砂糖、ごま油、 片栗粉	豚肉(肩ロース)、、 カルピス、豚ひき肉	にんじん、たまね ぎ. ねぎ. たけのこ	しの素、食塩		たんぱく質 22		
木	バナナ	7 1 710/03	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	(ゆで)、しいたけ、		牛乳	脂 質 20		
$\overline{}$				黒きくらげ、カットわかめ、しょうが、に			塩 分 1		
27	ちゃんぽんラーメン	生中華めん、さつまいも、米粉、砂	牛乳、豚肉(肩ロー ス)、豚ひき肉	こまつな、キャベツ、たまねぎ、にん	しょうゆ、中華だ	バナナ	エネルギー 62		
$\overline{}$	小松菜とコーンの和え物	糖、油、ごま油	人、豚いさ肉	じん、もやし、コー	しの素、食塩	ホットケーキ	たんぱく質 20	.0 g	
金	磯辺さつまいも			ン缶、あおのり		牛乳	脂 質 17	.0 g	
\smile							塩 分 1		
28	カレーライス	七分つき米、じゃが いも、押麦、油	牛乳、豚肉(肩ロース)	たまねぎ、にんじん	カレールウ		エネルギー 59		
<u> </u>							たんぱく質 18		
土						牛乳	脂 質 19		
20	デル) 7. 7.7.11	七分つき米、米	生到 さげ 百到	だいこん、ほうれん	かつお・昆布だし	まんまるソフトせんべい	塩 分 1		
	ごはんみそ汁	粉、油、砂糖、片栗	油揚げ、米みそ	そう、バナナ、りん	汁、しょうゆ、酢、	2/02/2// 1/2/0 4	エネルギー 6]		
	さばのりんごソースがけ さけの塩焼き(未)	粉、ごま	(淡色辛みそ)、さ け	ご、ねぎ、にんじ ん、たまねぎ、しょう	酒、食塩	牛乳	たんぱく質 23 脂 質 23		
	ほうれん草のごま和え			が、レモン果汁		一七	加 貝 23 塩 分 1	.9 g	
_	カレーライス(未)	七分つき米、じゃが	牛乳、豆乳、豚肉	かぼちゃ、たまね	カレールウ、酢、	きなこウエハース	ユニュー カー 1 エネルギー 64		
	カレーライス	いも、白玉粉、米 粉、砂糖、油、すり		ぎ、りんご、にんじ ん、キャベツ、ブ	しょうゆ、食塩、 中濃ソース、ケ		たんぱく質 21		
	小魚サラダ	ごま、米		ロッコリー、カットわ	チャップ、カレー	牛乳	脂 質 23		
)	りんご			かめ、ホールトマト 缶詰	粉		塩 分 2		
$\overline{}$									
\smile									
$\widehat{}$									
)									
_									
\smile									
$\overline{}$									
\smile									
$\widehat{}$									
\smile									