## 10月 献立表 乳児・幼児

2025年 10月

ありんこ保育園 献立名 食材名 付 おやつ (○朝おやつ◎昼おやつ) 昼食 血や肉や骨になるもの エネルギーになるもの 体の調子を整えるもの その他 ○ 対めなり回昼おやこ ②かぶの葉ふりかけご飯 ③牛乳 ⑤りんご ◎煮干し 食パン(天然酵母) ぶどうジャム 大葉チーズのミルフィーユかつ にんじんのじゃこ和え ぶどう、大葉、にんじん、ほうれんそ 食パン、砂糖、薄カ粉、パン粉、な う、キャペツ、スイートコーン、かぶ、たわ油、はいが精米、いりごま、ご まいたけ、長ねぎ、かぶの葉、あお あり、りんご 食塩、水、こいくちしょうゆ、タ つおだし、本みりん エネルギー 567kcal たんぱく質 23.8g 脂質 19.4g 炭水化物 81.7g 豚かたロース、チェダーチーズ、 卵、しらす、牛乳、かたくちいわし グリーンソテー かぶとまいたけのスープ 水 塩分 2.2 さんま、挽きわり納豆、牛乳、かたく ちいわし ごぼう、にんじん、ほうれんそう、切 干しだいこん、干しひじき、だいこ ん、えのきたけ、万能ねぎ、キウイ フルーツ エネルギー 610kcal たんぱく質 25.3g 脂質 17.0g 炭水化物 96.9g 塩分 1.9g ごはん サンマの塩焼き きんぴらごぼう 納豆ハリハリサラダ 沢煮椀 ◎抹茶お芋トースト ◎麦茶 ◎キウイフルーツ ◎煮干し はいが精米、なたね油、砂糖、いり ごま、ごま油、食パン、さつまいも 食塩、かつおだし、こいくち しょうゆ、本みりん、抹茶、麦 2 木 食パン(天然酵母) ◎もっちり大豆バー◎牛乳◎バナナ たまねぎ、えのきたけ、ほんしめじ、 まいたけ、チンゲンサイ、刻みのり、 キャベツ、ブロッコリー、にんじん、 はくさい、しいたけ、レーズン、バナ エネルギー 644kcal たんぱく質 28.0g 脂質 30.4g 炭水化物 72.8g 鶏もも肉、生クリーム、牛乳、しら す、大豆、卵、かたくちいわし 食塩、白こしょう、こいくちしょ うゆ、穀物酢、かつおだし 食パン、薄力粉、調合油、砂糖、な きのこクリームチキン チンゲン菜ののり浸し たね油、食塩不使用バター 3 、らすと彩り野菜のサラダ ◎者干i, 金 白菜としめじのスープ 塩分 1.8 たまねぎ、しょうがおろし汁、キャベ ツ、りんご、みかん缶、豆苗、にんじ ん、バナナ、ゴールデンキウイ、プ ルーン **豚かたロース、プレーンヨーグルト、** 牛乳 ◎プルーンとフルーツのヨ-はいが精米、炒め油、じゃがいも、 こいくちしょうゆ、本みりん 620kca ネルギー 620kcal たんぱく質 19.7g 脂質 20.9g 炭水化物 96.7g 塩分 1.9g にほん 豚肉の生姜焼き 水、麦みそ、穀物酢、かつお昆布だし 蓮力粉,なたね油、砂糖 味噌ポテト キャベツとフルーツのサラダ 豆苗の味噌汁 ぶなしめじ、えのきたけ、だいこん、 きゅうり、にんじん、干しぶどう、しょ うが、にら、ぶどう エネルギー 509kcal たんぱく質 24.7g 脂質 11.6g 炭水化物 82.4g 塩分 2.2g ◎お月見団子◎麦茶◎ぶどう◎煮干し 食パン、米粉、調合油、食塩不使用 パター、いりごま、砂糖、なたね油、 緑豆はるさめ、かたくり粉、ごま油、 茶 バンズパン(天然酵母) めかじき、ツナ缶、しばえび、絹ごし 豆腐、あずき、かたくちいわし ハンスハン(人が肝母/ めかじきのきのこソテー 大根ときゅうりのツナ和え キャロットラペ エビ団子の春雨スープ エネルギー 520kcal たんぱく質 20.6g 脂質 9.8g 炭水化物 96.4g 塩分 2.7g たまねぎ、にんじん、長ねぎ、しょう なたね油、砂糖、かたくり粉、中華が、にんにく、ブロッコリー、ぶなし めん、ごま油、すりごま、はいが米、めじ、レタス、きゅうり、なし、あおの いりごま 麻婆ラーメン ◎1.らす青のりおにぎり 大線豆腐 阪ひき肉 しらす かた 表みそ こいくちしょうゆ か 友みそ、こいくちしょうゆ、か つお・昆布だし、食塩、米酢、 麦茶 M 安フーメン ブロッコリーのごま和え レタスサラダ ◎しらす 育のりお ◎麦茶 ◎キウイフルーツ ◎煮干し 火 ごぼう、たまねぎ、しいたけ、ほうれ はいが精米、なたね油、砂糖、さと んそう、もやし、チンゲンサイ、ぶな しめじ、にんじん、こねぎ、パナナ ◎紫いものロールパイ◎牛乳◎バナナ◎煮干し 牛もも肉、卵、がんもどき、牛乳、かたくちいわし こいくちしょうゆ、かつおだし 本みりん、麦みそ、パイ皮 エネルギー 561kc こはん 牛肉とごぼうの卵とじ 里芋とがんもの煮物 ほうれん草ともやしのおかか和え チンゲン菜の味噌汁 ネルキー 561kcal たんぱく質 22.3g 脂質 16.4g 炭水化物 87.2g 塩分 1.9g 水 ◎豚肉大根と大豆のおかか 炊き込みごはん◎麦茶◎りんご◎煮干し 食塩、ベーキングパウダー、 カレー粉、水、ゆかりふりか け、マヨネーズ、昆布だし、こ いくちしょうゆ、玉ねぎ、本み りん、麦茶 エネルギー 562kcal たんぱく質 24.0g 脂質 15.9g 炭水化物 85.1g 塩分 2.6g ぶどう食パン(天然酵母) メルルーサのカレーフリッター 小松菜のゆかり和え こまつな、キャベツ、たまねぎ、にん ぶどうパン、なたね油、薄力粉、か じん、ほうれんそう、わかめ、だいこ たくり粉、マカロニ、はいが米 ん、万能ねぎ、りんご マカロニサラダ かき卵スープ 木 クリームチーズ、生クリーム、卵、牛乳、かたくちいわし ◎梨のチ· ◎牛乳 ◎柿 ◎煮干し なし、レモン、枯 ルギー 237kcal たんぱく質 7.1g 脂質 15.2g 炭水化物 21.2g 10 金 塩分 0.3 玉ねぎ、トマトケチャップ、中 濃ソース、マヨネーズ、こいく ちしょうゆ、洋風だし、食塩、 麦茶 食パン(天然酵母) ◎カレー焼きおにぎ◎麦茶◎梨◎煮干し トマト、にんじん、スイートコーン、 キャベツ、チンゲンサイ、もやし、か ぶ、たまねぎ、かぶの葉、なし 食パン、砂糖、なたね油、すりごま はいが精米 ネルギー 541kcal たんぱく質 22.9g 脂質 17.2g 炭水化物 82.1g 豚ひき肉、大豆水煮缶、ツナ缶、 ーコン、かたくちいわし チリコンカン キャベツのツナマヨ和え 三色お浸し 11 ± かぶとベーコンのスープ 塩分 2.3 エネルギー 541kcal たんぱく質 27.2g 脂質 9.4g 炭水化物 92.0g 塩分 2.9g なめこうどん 花シュウマイ チンゲン菜ともやしのお浸し 豚ももミンチ、たらこ、卵、ツナ缶、 かたくちいわし なめこ、長ねぎ、たまねぎ、干しし たけ、しょうがおろし汁、グリンピー ス、チンゲンサイ、もやし、にんじ ん、にら、レモン、キウイフルーツ ◎ニラとツナの卵ごはん焼き うどん、かたくり粉、ごま油、しゅうま いの皮、しらたき、はいが米、なた かつおだし、こいくちしょうゆ 食塩、こしょう、本みりん、麦 ◎ニラとソテの卵 ◎麦茶 ◎キウイフルーツ ◎煮干し わ油 人参の真砂和え 食パン、パン粉、じゃがいも、炒め 油、さつまいも、かたくり粉、なたね 油、有塩パター バンズパン(天然酵母) パセリ、たまねぎ、青ピーマン、か マヨネーズ、食塩、こしょう、 エネルギー 466kca ◎さつまいももち かれい、ベーコン、しらす、豚かた ネルキー 400kcai たんぱく質 21.7g 脂質 10.0g 炭水化物 79.3g 塩分 2.3g ハラスハラ(大然) 白身魚の香草焼き ジャーマンポテト じゃことかぶの塩漬け 五目スープ ○麦茶 ◎ボナナ ロース、牛乳、かたくちいわし ぶ、はくさい、にんじん、ぷなしめ じ、豆苗、バナナ 洋風だし、麦茶 ◎煮干し 水 さば、豚かたロース、絹ごし豆腐、 ベーコン、ピザ用チーズ、牛乳、か たくちいわし はいが精米、砂糖、ながいも、なた ね油、ごま油、食パン、マカロニ、有 塩パター、薄力粉 しょうが、れんこん、だいこん、にん じん、おかひじき、もやし、たまね ぎ、わかめ、りんご 麦みそ、本みりん、かつおだし、こいくちしょうゆ、穀物酢、かつお・昆布だし、米みそ、食塩、洋風だし ◎グラタントースト エネルギー 609kca ゚はん さばの味噌煮 根菜の炒め煮 おかひじきの中華和え 味噌汁 ◎ケファン ◎牛乳 ◎りんご ◎煮干し たんぱく質 28.1g たんぱく質 28.1g 脂質 24.5g 炭水化物 77.7g 塩分 2.4g 木 食パン、砂糖、かたくり粉、いりご ま、なたね油、食塩不使用バター、 しらたき、じゃがいも、日本ぐり、白 玉粉 食パン(天然酵母) さわらのゴマ風味揚げ 小松菜ともやしのバター ごぼうのおかか煮 ポトフ風スープ エネルギー 510kcal たんぱく質 19.6g 脂質 19.3g 炭水化物 71.3g 塩分 2.2g ◎栗ジャムのからみもち ◎麦茶 ◎ぷどう ◎煮干し さわら、かつお節、ベーコン、牛乳 かたくちいわし こまつな、もやし、ごぼう、にんじ ん、たまねぎ、かぶの葉、ぶどう こいくちしょうゆ、マヨネ・ 食塩、昆布だし、麦茶 金 はくさい、たまねぎ、にんじん、しい たけ、ほうれんそう、えのきたけ、だ いこん、かぶ、かぶの葉、レーズ ン、バナナ はいが精米、なたね油、砂糖、かたくり粉、いりごま、ごま油、薄力粉、 有塩バター 洋風だし、こいくちしょうゆ、 食塩、本みりん、穀物酢、か つおだし、かつお・昆布だし、 ベーキングパウダー エネルギー 630kcal たんぱく質 20.0g 脂質 20.0g 炭水化物 98.5g ,I‡ Y ーズンクッキ 豚かたロース、くるまえび、牛乳 八宝菜 ほうれん草となめたけ和え 18 紅白なます 中華スープ(かぶ・かぶの葉) ± 塩分 1.9 ニネルギー 611kcal たんぱく質 22.3g 脂質 11.8g 炭水化物 113.5g 塩分 2.8g ミートソーススパゲティ キャベツサラダ さつまいものマッシュポテト まいたけのすまし汁 ◎にら味噌おにぎり◎麦茶◎キウイフルーツ◎煮干し 豚ひき肉、しらす、調製豆乳、かたく たまねぎ、にんじん、ホールトマト 缶、パセリ、キャベツ、ブロッコリー、 まいたけ、わかめ、長ねぎ、柿、に ら、キウイフルーツ スパゲッティ、なたね油、薄力粉、砂糖、さつまいも、はいが精米、いりごま 水、トマトケチャップ、中濃 ソース、食塩、穀物酢、こいく ちしょうゆ、かつお・昆布だ し、麦みそ、麦茶 ちいわし 20 月

	干し芋パン(天然酵母)	◎みたらしだんご	大け   にオ 上型 士幼三府 ムナ	ほうれんそう、チンゲンサイ、スイー	今パ、 半粉 パ、松 担ばか た	ニロノたしょうか ル 市連	エネルギー 455kcal
21 火	ナレキハン(大杰酵母) 鮭のフライ ほうれん草ととチンゲン菜のソテー れんこんのきんぴら リ	<ul><li>◎ サたらしたんこ</li><li>◎ 麦茶</li><li>◎ 製</li><li>◎ 煮干し</li></ul>	さけ、しらす、午乳、木綿豆腐、かたくちいわし	はつれんそつ、ナンケンサイ、スイー トコーン、れんこん、なし	度ハシ、未粉、ハン粉、揚げ油、なたね油、砂糖、上新粉、白玉粉、かたくり粉		エネルキー 455kcal たんぱく質 23.2g 脂質 13.9g 炭水化物 64.9g 塩分 2.4g
	お赤飯 鶏つくねの照り焼き ひじきの白和え さつま芋のルモン煮 麸のすまし汁	◎ココア牛乳クリームサンド ◎牛乳 ◎りんご ◎煮干し	あずき、鷄ひき肉、木綿豆腐、牛乳、かたくちいわし		もち米、はいが精米、いりごま、バン粉、なたね油、砂糖、すりごま、さつまいも、金焼きふ、食パン、上新粉	みりん、米みそ、かつおだし、	エネルギー 612kcal たんぱく質 24.0g 脂質 14.2g 炭水化物 105.0g 塩分 2.0g
	食パン(天然酵母) めかじきのきのこソテー ほうれん草ののり和え さつまいもサラダ 人参のポタージュスープ	<ul><li>◎ふわたま肉みそ混ぜご飯</li><li>◎麦茶</li><li>◎キウイフルーツ</li><li>◎煮干し</li></ul>	めかじき、牛乳、豚ひき肉、卵、かたくちいわし	そう、にんじん、刻みのり、ブロッコ	食パン、米粉、調合油、食塩不使用 パター、さつまいも、砂糖、なたね 油、じゃがいも、薄力粉、はいが精 米	りん、穀物酢、昆布だし、麦	エネルギー 768kcal たんぱく質 35.6g 店賃 29.6g 炭水化物 100.3g 塩分 2.8g
24	ルーローハン ミニ野薬春巻き チンゲン菜としらすの煮物 のり塩れんこん スープ(レタス・たまねぎ)	<ul><li>⑤ひっつみ</li><li>⑥麦茶</li><li>⑥バナナ</li><li>⑥煮干し</li></ul>	豚もも肉、卵、しばえび、しらす、鶏 むね肉、かたくちいわし		はいが精米、ごま油、砂糖、なたね油、春巻きの皮、薄力粉	こいくちしょうゆ、穀物酢、水、 食塩、かつお・昆布だし、か つおだし、麦茶	エネルギー 539kcal たんぱく質 25.1g 脂質 14.6g 炭水化物 80.7g 塩分 1.8g
25 ±	ごはん むきエビのマヨネーズ炒め 春雨サラダ ナンゲン菜のおかか和え トマトと卵のスープ	<ul><li>⑤きなこトースト</li><li>⑥麦茶</li><li>⑥梨</li></ul>	くるまえび、かつお節、卵、きな粉		はいが精米、なたね油、はるさめ、 砂糖、ごま油、食パン、有塩パター	マヨネーズ、洋風だし、食塩、こいくちしょうゆ、米酢、昆布だし、麦茶	エネルギー 460kcal たんぱく質 14.7g 脂質 12.6g 炭水化物 7.6.6g 塩分 1.9g
	ぶどう食パン(天然酵母) シェーパーズパイ キャペツのドレッシング和え 小松葉とペーコンのソテー もやしスープ	<ul><li>◎鯖の炊きこみごはん</li><li>◎麦茶</li><li>◎ぶどう</li><li>◎煮干し</li></ul>	豚ひき肉、牛乳、ベーコン、さば缶、かたくちいわし	たまねぎ、にんじん、スイートコーン、キャペツ、わかめ、こまつな、ぶ なしめじ、もやし、ほうれんそう、長 ねぎ、しょうが、ぶどう	ぶどうパン、なたね油、じゃがいも、 はいが米	食塩、洋風だし、トマトケ チャップ、ウスターソース、マ ヨネーズ、穀物酢、こいくち しょうゆ、本みりん、麦茶	エネルギー 590kcal たんぱく質 23.5g 脂質 19.1g 炭水化物 99.2g 塩分 4.5g
	ごはん たらの確辺焼き 大根と刻み昆布の煮物 チンゲン菜としらすのお浸し 芋の子汁	<ul><li>◎スティックメロンパン</li><li>◎牛乳</li><li>◎りんご</li><li>◎煮干し</li></ul>	すけとうだら、油揚げ、豚もも肉、木 綿豆腐、卵、牛乳、かたくちいわし	あおさ、だいこん、にんじん、刻み昆 布、だいこんの葉、チンゲンサイ、も やし、まいたけ、ごぼう、長ねぎ、り んご	も、食パン、食塩不使用バター、グ	食塩、かつおだし、本みりん、 こいくちしょうゆ	エネルギー 593kcal たんぱく質 26.0g 脂質 16.6g 炭水化物 90.5g 塩分 2.9g
	パンズパン(天然酵母) チキン南蛮 デカサラダ ほうれん草と炒り卵の和え物 さつまいものポタージュスープ	<ul><li>◎れんこんのおやき</li><li>◎麦茶</li><li>◎キウイフルーツ</li><li>◎煮干し</li></ul>	鶏むね肉、さくらえび、卵、牛乳、しらす、かたくちいわし	レモン、ごぼう、れんこん、にんじん、スイートコーン、ほうれんそう、 たまねぎ、キウイフルーツ	食バン、薄力粉、なたね油、砂糖、 すりごま、さつまいも、食塩不使用 バター、かたくり粉	食塩、水、こいくちしょうゆ、米酢、マヨネーズ、洋風だし、かつおだし、麦茶	エネルギー 596kcal たんぱく質 25.3g 脂類 20.2g 炭水化物 86.0g 塩分 2.3g
00	ごはん さわらのごま焼き 厚揚げと大根の煮物 温野菜サラダ 白菜の味噌汁	◎オレンジかるかん ◎牛乳 ◎パナナ ◎煮干し	さわら、厚揚げ、牛乳、かたくちいわし	だいこん、にんじん、ブロッコリー、 かぶ、はくさい、えのきたけ、わか め、万能ねぎ、オレンジジュース、 バナナ	はいが精米、いりごま、砂糖、かたくり粉、炒め油、上新粉、ながいも	こいくちしょうゆ、本みりん、かつお・昆布だし、米みそ、マ ヨネーズ、トマトケチャップ、 かつおだし、麦みそ、ベーキ ングパウダー	エネルギー 572kcal たんぱく質 23.5g 脂質 13.5g 炭水化物 94.8g 塩分 1.7g
31	鶏みぞれうどん かぶと里芋の炒め煮 キャペッとチンゲン菜のソテー りんご	<ul><li>◎中華風雑炊</li><li>◎麦茶</li><li>◎煮干し</li></ul>	鶏むね肉、油揚げ、卵、かたくちいわし	みずな、だいこん、しょうが、かぶ、 にんじん、キャベツ、チンゲンサイ、 スイートコーン、りんご、ほうれんそ う、柿	うどん、かたくり称、さといも、砂糖、ごま油、なたね油、はいが米	こいくちしょうゆ、かつおだし、 本みりん、食塩、鶏がらだし、 水、麦茶	エネルギー 543kcal たんぱく質 25.4g 脂質 9.2g 炭水化物 94.9g 塩分 2.2g
						ツ労美圧は9歩いし吐の	

※栄養価は3歳以上時の昼食・昼おやつの合計です