

令和5年度中期予定献立一覧表（10月分）A（若松区・八幡東区・八幡西区・戸畑区）

日	未満児 以上児		全 児		材 料（分 類：六つの基礎食品）					
	主食	食	午前 おやつ	午 後 おやつ （*は手作り）	血や肉、骨のもと になるもの		体の調子を整える もとなるもの		熱や力のもとに なるもの	
					1	2	3	4	5	6
2月	ごはん	ごはん		牛乳 りんご	鶏肉 ロースハム かつお節	牛乳 スキム 出し昆布	人参	玉葱・グリーンピース 切干大根・胡瓜 りんご	米・じゃがいも・カレー スープの素・醤油・酒 みりん	サラダ油 すりごま マヨネーズ
3火	パン	パン		牛乳 *ふかししいも	豚肉 卵	牛乳 白す干し	人参 さやいんげん 小松菜	玉葱 キャベツ スイートコーン	ローパン・春雨・醤油 スープの素・片栗粉 さつまいも	サラダ油 ごま油
4水	ごはん	ごはん		牛乳 クッキー	ベーコン 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し	人参	ごぼう・れんこん たけのこ・白葱・葱	米・砂糖・醤油 じゃがいも・クッキー	サラダ油 白ごま
5木	ごはん	ごはん		牛乳 おかし おやつ昆布	合挽肉 卵	牛乳・干ひじき スキム・粉チーズ おやつ昆布	トマト パセリ	玉葱 スイートコーン	米・パン粉・醤油・キャブ スープの素・片栗粉・おかし	サラダ油
6金	ごはん	ごはん		牛乳 煮魚 かぼちゃ含め煮 青梗菜のすまし汁	鯖 豆腐	牛乳 煮干し 出し昆布	南瓜 フナグサイ 人参	生姜 玉葱	米・酒・砂糖・醤油 ホットケーキミックス	サラダ油
7土	パン	パン		牛乳 サブレ	豚肉 かまぼこ	牛乳	人参	玉葱・キャベツ もやし・干椎茸・葱 バナナ	ローパン・ピーマン スープの素・醤油・サブレ	サラダ油
10火	ごはん	ごはん		牛乳 丸ボーロ	鶏肉・さつま揚げ 厚揚げ かつお節	牛乳・煮昆布 もずく・出し昆布	人参 さやいんげん	ごぼう 干椎茸 葱	米・こんにやく・里芋 砂糖・醤油・丸ボーロ	サラダ油
11水	ごはん	ごはん		牛乳 *栗蒸しぼん	豆腐 豚ひき肉 赤味噌	牛乳	人参	たけのこ・玉葱・葱 生姜・胡瓜・レモン	米・酒・醤油・砂糖 キャブ・片栗粉・酢 ホットケーキミックス	サラダ油 ごま油 栗甘露煮
12木	ごはん	ごはん		牛乳 飲むヨーグルト(鉄強化) ウエハース	鶏肉 味噌 油揚げ	牛乳・スキム 煮干し・出し昆布 干ひじき・飲むヨーグルト(鉄多め)	人参	大根・ごぼう・白菜 葱	米・小麦粉・砂糖・醤油 ウエハース	サラダ油
13金	ごはん	ごはん		牛乳 クラッカー チーズ	いわしすり身 豆腐・味噌 かつお節	牛乳・白す干し 干若布・煮干し 出し昆布・プロセチス	ブロッコリー 人参	生姜 葱	米・さつまいも・みりん 醤油・片栗粉・砂糖 クラッカー	サラダ油
14土	パン	パン		牛乳 せんべい	ゆで大豆 合挽肉	牛乳 粉チーズ	人参 ピーマン	玉葱・えのき茸 キャベツ・スイートコーン	ローパン・ペンネ・トビロ キャブ・醤油・スープの素 せんべい	サラダ油
16月	ごはん	ごはん		牛乳 りんご	鶏肉 ロースハム かつお節	牛乳 スキム 出し昆布	人参	玉葱・グリーンピース 切干大根・胡瓜 りんご	米・じゃがいも・カレー スープの素・醤油・酒 みりん	サラダ油 すりごま マヨネーズ
17火	パン	パン		牛乳 *ふかししいも	豚肉 卵	牛乳 白す干し	人参 さやいんげん 小松菜	玉葱 キャベツ スイートコーン	ローパン・春雨・醤油 スープの素・片栗粉 さつまいも	サラダ油 ごま油
18水	ごはん	ごはん		牛乳 クッキー	ベーコン 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し	人参	ごぼう・れんこん たけのこ・白葱・葱	米・砂糖・醤油 じゃがいも・クッキー	サラダ油 白ごま
19木	ごはん	ごはん		牛乳 おかし おやつ昆布	合挽肉 卵	牛乳・干ひじき スキム・粉チーズ おやつ昆布	トマト パセリ	玉葱 スイートコーン	米・パン粉・醤油・キャブ スープの素・片栗粉・おかし	サラダ油
20金	ごはん	ごはん		牛乳 煮魚 かぼちゃ含め煮 青梗菜のすまし汁	鯖 豆腐	牛乳 煮干し 出し昆布	南瓜 フナグサイ 人参	生姜 玉葱	米・酒・砂糖・醤油 ホットケーキミックス	サラダ油
21土	パン	パン		牛乳 サブレ	豚肉 かまぼこ	牛乳	人参	玉葱・キャベツ もやし・干椎茸・葱 バナナ	ローパン・ピーマン スープの素・醤油・サブレ	サラダ油
23月	パン	パン		牛乳 せんべい	ゆで大豆 合挽肉	牛乳 粉チーズ	人参 ピーマン	玉葱・えのき茸 キャベツ・スイートコーン	ローパン・ペンネ・トビロ キャブ・醤油・スープの素 せんべい	サラダ油
24火	誕生			牛乳 プリン	豚ヒレ	牛乳・出し昆布 刻み昆布・白す干し 干若布・煮干し	人参	キャベツ・胡瓜・葱 みかん	米・酒・醤油・片栗粉 上新粉・酢・砂糖・白玉 プリン	サラダ油
25水	ごはん	ごはん		牛乳 丸ボーロ	鶏肉・さつま揚げ 厚揚げ かつお節	牛乳・煮昆布 もずく・出し昆布	人参 さやいんげん	ごぼう 干椎茸 葱	米・こんにやく・里芋 砂糖・醤油・丸ボーロ	サラダ油
26木	ごはん	ごはん		牛乳 *栗蒸しぼん	豆腐 豚ひき肉 赤味噌	牛乳	人参	たけのこ・玉葱・葱 生姜・胡瓜・レモン	米・酒・醤油・砂糖 キャブ・片栗粉・酢 ホットケーキミックス	サラダ油 ごま油 栗甘露煮
27金	ごはん	ごはん		牛乳 かりんとう	鶏レバー 油揚げ 味噌	牛乳 煮干し	ほうれん草	生姜・スイートコーン 大根・玉葱・葱	米・砂糖・醤油・酒・酢 かりんとう	サラダ油
28土		パン		牛乳 あられ	豚肉 さつま揚げ	牛乳 青のり 干若布	人参	もやし・キャベツ 玉葱・葱・えのき茸	中華めん・ウスターソース スープの素・あられ	サラダ油
30月	ごはん	ごはん		牛乳 飲むヨーグルト(鉄強化) ウエハース	鶏肉 味噌 油揚げ	牛乳・スキム 煮干し・出し昆布 干ひじき・飲むヨーグルト(鉄多め)	人参	大根・ごぼう・白菜 葱	米・小麦粉・砂糖・醤油 ウエハース	サラダ油
31火	ごはん	ごはん		牛乳 クラッカー チーズ	いわしすり身 豆腐・味噌 かつお節	牛乳・白す干し 干若布・煮干し 出し昆布・プロセチス	ブロッコリー 人参	生姜 葱	米・さつまいも・みりん 醤油・片栗粉・砂糖 クラッカー	サラダ油

【月平均栄養価】

年齢	区分	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	食塩相当量 g	ビタミン			
								A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg
3歳 以上児	基準量	400	15	12	270	2.1	1.6	225	0.28	0.35	20
	平均栄養価	398	17.6	16.7	293	2.3	1.8	471	0.27	0.45	27
3歳 未満児	基準量	480	15	11	200	2.3	1.5	200	0.25	0.3	20
	平均栄養価	501	19.2	17.4	327	2	1.6	407	0.27	0.48	23

※平均栄養価は行事食を除く。  
※3歳以上児は主食を持参しますので、  
副食のみの栄養価です。