

令和4年 4月 夕食献立表

社会福祉法人多摩養育園
光明高倉保育園

日付	延長補食	夕食	材 料 名		
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
01 金	ギンビスアス バラガス、麦 茶	御飯、さけの塩焼き、ほうれん草のしらすあえ、グレーブフルーツ、みそ汁(じやが芋・油揚げ)	米、じゃがいも	さけ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、しらす干し	グレープフルーツ、ほうれんそう、にんじん、カットわかめ
02 土	ソフトせんべい、麦茶	チキンライス、コロコロサラダ、キウイフルーツ、ブロッコリースープ	米、砂糖	鶏もも肉、卵抜きハム、バター	キウイフルーツ、たまねぎ、きゅうり、ブロッコリー、にんじん、コーン缶、ピーマン、赤ピーマン
03 日	動物ビスケット、麦茶	お休み			
04 月	星たべよ、麦茶	御飯、かじきの竜田揚げ、はくさいのこんぶ和え、パイナップル、みそ汁(豆腐・ほうれんそう)	米、片栗粉、油	かじき、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	はくさい、パイナップル、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、塩こんぶ、しょうが
05 火	ミレービス ケット、麦茶	御飯、豆腐の旨煮、きゅうりのゆかりあえ、いちご、わかれめスープ	米、片栗粉、ごま油、砂糖	木綿豆腐、豚肉(もも)、ごま	きゅうり、いちご、はくさい、キャベツ、にんじん、ねぎ、カットわかめ
06 水	花せんべい、麦茶	ハヤシライス、ポテトサラダ、甘夏、おくらスープ	米、じゃがいも 乱切りカット 冷凍、卵抜きマヨネーズ、油	豚肉(肩ロース)、卵抜きハム	甘夏、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム缶、きゅうり、コーン缶、オクラ
07 木	うの花揚げ、麦茶	クリーミースパゲッティー、イタリアンサラダ、バナナ、きのこのスープ	スパゲティー、小麦粉、フレンチドレッシング(分離型)、卵抜きマヨネーズ、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、えび、いか、卵抜きウインナー、生クリーム、チーズ、粉チーズ	バナナ、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、えのきだけ、マッシュルーム缶、にんじん、しめじ、パセリ
08 金	クラッカー、麦茶	御飯、さわらの西京焼き、三色お浸し、グレープフルーツ、すまし汁(たけのこ)	米、砂糖	さわら、米みそ(淡色辛みそ)	グレープフルーツ、ほうれんそう、根切りもやし、たけのこ、にんじん、カットわかめ
09 土	ギンビスアス バラガス、麦 茶	御飯、肉じゃが、きゅうりの酢の物(しらす)、オレンジ、みそ汁(麸・ねぎ)	米、じゃがいも、しらたき、砂糖、油、花麩	豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、しらす干し、ごま	オレンジ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、グリンピース(冷凍)、万能ねぎ、カットわかめ
10 日	ソフトせんべい、麦茶	お休み			
11 月	動物ビスケット、麦茶	御飯、豚肉のしあわせ焼き、小松菜のごま和え、グレープフルーツ、みそ汁(大根・えのき)	米、油、小麦粉、砂糖	豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、すりごま	グレープフルーツ、こまつな、たまねぎ、だいこん、にんじん、えのきだけ、しょうが、カットわかめ
12 火	星たべよ、麦茶	しょうゆラーメン、餃子、トマトの中華風サラダ、キウイフルーツ	ゆで中華めん、ごま油、油、砂糖	ぎょうざ(冷凍)、豚肉(肩ロース)	キウイフルーツ、トマト、きゅうり、キャベツ、ねぎ、にんじん、にら、カットわかめ
13 水	ミレービス ケット、麦茶	五目ご飯、赤魚の煮つけ、ほうれん草と油揚げのお浸し、オレンジ、あおさ汁	米、糸こんにゃく、三温糖	あかうお、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	オレンジ、ほうれんそう、にんじん、ごぼう、いんげん、干しいたけ、あおのり
14 木	花せんべい、麦茶	御飯、タンドリーカジキ、ブロッコリーのサラダ、バナナ、コーンスープ	米、フレンチドレッシング(分離型)	かじき、ヨーグルト(無糖)	バナナ、ブロッコリー、たまねぎ、コーン缶、にんじん、にんにく、カットわかめ、しょうが
15 金	うの花揚げ、麦茶	御飯、鶏のから揚げ、はるさめサラダ(トマト)、パイナップル、チンゲンサイのスープ	米、はるさめ、片栗粉、油、砂糖、ごま油	鶏もも肉、ハム、ごま	パイナップル、トマト、きゅうり、チンゲンサイ、にんじん、にんにく、しょうが
16 土	クラッcker、麦茶	御飯、さわらのホイル焼き、キャベツのサラダ、清見オレンジ、すまし汁(ほうれん草・麸)	米、フレンチドレッシング(分離型)、油、手まり麩	さわら	清見オレンジ、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、きゅうり、えのきだけ、赤ピーマン、レモン果汁、カットわかめ
17 日	ギンビスアス バラガス、麦 茶	お休み			
18 月	ソフトせんべい、麦茶	たぬきうどん、魚河岸あげのおろしポン酢、白菜のなめたけあえ、キウイフルーツ	ゆでうどん、天かす、砂糖	魚河岸あげ、鶏もも肉(皮付き)	はくさい、キウイフルーツ、だいこん、にんじん、なめたけ、ねぎ、カットわかめ
19 火	動物ビスケット、麦茶	御飯、チーズハンバーグ、アスパラサラダ、オレンジ、すまし汁(たけのこ)	米、フレンチドレッシング(分離型)、パン粉、油	豚ひき肉、ハム(ロース)、卵、牛乳、チーズ	オレンジ、グリーンアスパラガス、たまねぎ、たけのこ、きゅうり、にんじん、コーン缶、カットわかめ
20 水	星たべよ、麦茶	御飯、鮭のフライ、フレンチサラダ、バナナ、きのこのスープ	米、パン粉、小麦粉、油、フレンチドレッシング(分離型)	さけ、ツナ油漬缶、卵	バナナ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、えのきだけ、しめじ
21 木	ミレービス ケット、麦茶	マーボー豆腐丼、チンゲン菜の中華和え、パイナップル、おくらスープ	米、砂糖、片栗粉、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	パイナップル、にんじん、チンゲンサイ、根切りもやし、ねぎ、オクラ、たまねぎ、コーン缶、干しいたけ、しょうが
22 金	花せんべい、麦茶	御飯、ぶり大根、いんげん胡麻あえ、りんご、みそ汁(じやが芋・油揚げ)	米、じゃがいも、砂糖	ぶり、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、すりごま	りんご、だいこん、いんげん、にんじん、しょうが、カットわかめ
23 土	うの花揚げ、麦茶	御飯、ホイコウロウ、大根サラダ、グレープフルーツ、中華スープ	米、油	豚肉(肩ロース)、かにかまぼこ、米みそ(淡色辛みそ)、ごま	グレープフルーツ、だいこん、にんじん、キャベツ、たまねぎ、ピーマン、えのきだけ、黒きくらげ
24 日	クラッcker、麦茶	お休み			
25 月	ギンビスアス バラガス、麦 茶	カレーライス、コロコロサラダ、キウイフルーツ、ジュリエンヌスープ	米、じゃがいも 乱切りカット 冷凍、油、砂糖	豚肉(肩ロース)	キウイフルーツ、にんじん、たまねぎ、だいこん、きゅうり、根切りもやし、にんにく
26 火	ソフトせんべい、麦茶	春キャベツスパゲッティー、ブロッコリーのミモザサラダ、バナナ、ポトフ風スープ	スパゲティー、マヨネーズ、油	卵、ベーコン、ウインナー	バナナ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、かぶ、マッシュルーム缶、グリーンアスパラガス、キャベツ、赤ピーマン
27 水	動物ビスケット、麦茶	御飯、かじきの香味焼き、小松菜の礪あえ、オレンジ、すまし汁(大根)	米、砂糖、油	かじき、白みそ、バター	オレンジ、こまつな、だいこん、根切りもやし、たまねぎ、だいこん(葉)、セロリー、焼きのり、パセリ
28 木	星たべよ、麦茶	御飯、豚肉のしあわせ焼き、白菜と油揚げのお浸し、いちご、みそ汁(キャベツ)	米、油、小麦粉	豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	はくさい、いちご、にんじん、たまねぎ、キャベツ、しょうが、カットわかめ
29 金	ミレービス ケット、麦茶	お休み			
30 土	花せんべい、麦茶	五目ご飯、さばみそ煮、きゅうりの昆布あえ、グレープフルーツ、みそ汁(玉ねぎ・あげ)	米、糸こんにゃく、砂糖	さば、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	グレープフルーツ、きゅうり、ねぎ、たまねぎ、ごぼう、にんじん、いんげん、しょうが、塩こんぶ、干しいたけ

エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
3歳以上児	319kcal	12.4g	8.1g	65mg	1.4mg	128μg	0.24mg	0.16mg
3歳未満児	233kcal	9.2g	6.1g	48mg	1.0mg	96μg	0.18mg	0.12mg

献立は仕入れの都合で変更することがあります。ご了承ください。
完了期の延長補食はハイハインか軟飯を提供します。



~旬の素材・豆知識~

今月はたけのこについて紹介します。

チロシンというアミノ酸が多く含まれています。ゆでた時に出る白い粒状のものはチロシンで害はありません。

カリウムを豊富に含んでおり、ナトリウムを排泄し、高血圧に効果や足などのむくみをとる作用があります。食物繊維を豊富にふくんでいるため、便秘や大腸がんなどの予防に効果があります。