

令和 7年 8月

予定献立表(一般)

川崎市保育所給食参考

日	曜	昼食献立名	午後おやつ 献立名	主な材料の体内での働き				栄養価		
		乳児 完全給食 幼児 副食給食		血や肉となる	働く力や熱となる	体の調子を整える	調味料・その他		乳児	幼児
1 ・ 22	金	ごはん 魚の唐揚げ ポテトサラダ トマト入り卵スープ	牛乳 パイナップルブレッド	鰯 卵 牛乳 スキムミルク	はいが精米,かたくり粉 油,じゃが芋 胡麻油,小麦粉 バター 砂糖	きゅうり,人参 トマト,長ねぎ クリームコーン パイン缶 レーズン	塩,酢 こしょう,水,コンソメ ベーキングパウダー シロップ バニラエッセンス	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	491kcal 16.2g 15.6g 1.1g	430kcal 16.4g 17.1g 1.3g
2 ・ 23	土	ごはん 青椒肉絲 かぼちゃのバター煮 トマト	牛乳 コーンフレークの ヨーグルトがけ	豚もも肉 牛乳 プレーンヨーグルト	はいが精米,油 砂糖,かたくり粉 胡麻油,バター コーンフレーク いちごジャム	人参 ピーマン かぼちゃ トマト	酒 塩 しょう油 水	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	453kcal 15.5g 12.2g 0.7g	358kcal 14.7g 12.7g 0.9g
4 ・ 18	月	ごはん 梅のさっぱりハンバーグ ひじきのナムル 味噌汁(生揚げ・とうがん) メロン	牛乳 サマースパゲティ	鶏挽肉 牛乳 生揚げ 味噌 まぐろ油漬缶	はいが精米,油 パン粉,かたくり粉 胡麻油,砂糖 スパゲティ オリーブ油	玉ねぎ,はちみつ梅干し 干ひじき,人参 もやし,きゅうり とうがん,メロン トマト,パセリ,にんにく	塩,こしょう 酒,しょう油 みりん,水 酢 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	485kcal 19.4g 17.1g 1.6g	419kcal 20.1g 19.1g 2.1g
5 ・ 19	火	冷しうどん 魚の胡麻味噌焼き 野菜ソテー (幼児)味噌汁(絹豆腐・生わかめ・油揚げ) すいか	のむヨーグルト 焼きとうもろこし 揚げせんべい	豚もも肉,めかじき 味噌,ボンレスハム 絹豆腐,油揚げ のむヨーグルト 牛乳(乳児のみ)	乾麺 砂糖 白胡麻 油 アンパンマンせんべい	人参,長ねぎ 小松菜,キャベツ ピーマン,生わかめ すいか とうもろこし	だし汁 みりん しょう油 塩 こしょう	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	440kcal 20.6g 11.4g 2.2g	369kcal 19.4g 11.6g 1.9g
6 ・ 20	水	りんごジャムサンド パンブキンオムレツ 和風スパゲティサラダ 牛乳	お茶 こぎつねちらし	卵 味噌 牛乳 油揚げ	食パン,バター りんごジャム,油 スパゲティ,砂糖 胡麻油,はいが精米 白胡麻	かぼちゃ,玉ねぎ キャベツ,人参 きゅうり,だし昆布 コーン さやいんげん	塩,こしょう 酢,麦茶 酒 だし汁 しょう油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	466kcal 16.6g 17.8g 1.4g	418kcal 16.6g 16.4g 1.1g
7 ・ 21	木	夏野菜のカレー(ライス) パイナップルドレッシングサラダ	牛乳 お麩のラスク(青のり味) 甘辛せんべい	豚もも肉 スキムミルク 牛乳	はいが精米,油 バター 小麦粉 麩 ぼたぼた焼き	人参,玉ねぎ かぼちゃ,なす キャベツ,きゅうり セロリ,パイン缶 青のり	カレー粉,水 コンソメ,ケチャップ 中濃ソース,塩 酢 こしょう	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	441kcal 13.3g 14.9g 1.2g	371kcal 12.5g 16.4g 1.5g
8 ・ 22	金	ごはん レバーの胡麻照り焼き 納豆和え 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ) すいか	牛乳 ドーナツ	豚レバー,納豆 花かつお,味噌 牛乳 卵 牛乳 スキムミルク	はいが精米,砂糖 小麦粉 白胡麻 油 じゃが芋	ほうれん草 人参 オクラ 玉ねぎ すいか	しょう油,みりん だし汁 ベーキングパウダー 水 パニラエッセンス	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	507kcal 19.9g 14.3g 1.4g	443kcal 20.6g 15.5g 1.7g
9 ・ 25	土 ・ 月	ごはん 炒り豆腐 さつま芋の甘煮 清汁(えのきたけ・オクラ)	牛乳 ジャムサンド	絹豆腐 豚挽肉 卵 牛乳	はいが精米,油 砂糖,さつま芋 食パン バター いちごジャム	人参 玉ねぎ ほうれん草 えのきたけ オクラ	しょう油 塩 水 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	487kcal 16.3g 14.9g 1.7g	430kcal 16.4g 16.5g 2.1g
12 ・ 26	火	ごはん ハッシュドポーク かぼちゃのサラダ	牛乳 ビーフンのカレー炒め	豚もも肉 牛乳	はいが精米,バター 小麦粉,砂糖 マヨネーズ ビーフン 油	玉ねぎ,人参 えのきたけ トマトピューレー かぼちゃ,パセリ キャベツ	ケチャップ ウスターソース,水,酒 コンソメ,こしょう 塩,しょう油 カレー粉	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	515kcal 17.8g 17.1g 1.5g	435kcal 17.9g 18.9g 1.7g
13 ・ 27	水	ロールパン タンドリーチキン モロヘイヤのナムル 豆乳コーンスープ すいか	牛乳 青のりごはん	鶏もも肉(皮つき) プレーンヨーグルト 豆乳 牛乳	ロールパン,油 胡麻油 白胡麻 かたくり粉 はいが精米	にんにく,生姜汁 モロヘイヤ,もやし クリームコーン,玉ねぎ パセリ,すいか 青のり	塩,こしょう カレー粉,パプリカ(乾) ケチャップ 鶏ガラスープの素,水 コンソメ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	482kcal 20.1g 17.2g 1.8g	434kcal 19.7g 16.5g 1.4g
14 ・ 28	木	ごはん だし巻卵 磯煮 味噌汁(玉ねぎ・さつま芋) 梨	のむヨーグルト マシュマロおこし	卵 大豆水煮 味噌 ジョアマスカット 牛乳(乳児のみ)	はいが精米,砂糖 油,さつま芋 コーンフレーク バター マシュマロ	干ひじき 人参 玉ねぎ 梨	だし汁 塩 しょう油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	488kcal 16.1g 12g 1.8g	401kcal 15.2g 10.9g 2.3g
15 ・ 29	金	ごはん 揚げこうやの照りマヨ きゅうりの中華和え 味噌汁(かぼちゃ・長ねぎ)	牛乳 ひまわり羹 クラッカー	凍り豆腐 まぐろ油漬缶 味噌 牛乳	はいが精米,かたくり粉 油,砂糖 マヨネーズ,胡麻油 白胡麻 ルヴァンクラシカル	生姜汁,きゅうり 生わかめ,コーン かぼちゃ,長ねぎ 粉寒天,みかんジュース ぶどうジュース	だし汁,しょう油 みりん 酒 酢 水	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	460kcal 12.8g 15.1g 1.3g	377kcal 11.6g 16.2g 1.6g
16 ・ 30	土	ごはん ポテトのチーズ焼き 切干し大根の和え物 味噌汁(麩・生わかめ) メロン	牛乳 カステラ	まぐろ油漬缶 ピザ用チーズ 牛乳 味噌	はいが精米,じゃが芋 油 砂糖 麩 カステラ	玉ねぎ,パセリ 切干し大根 人参 生わかめ メロン	塩 こしょう 酢 しょう油 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	460kcal 14.3g 12.7g 1.3g	392kcal 13.4g 13.6g 1.5g

※乳児には、朝おやつとして牛乳が毎日つきます。

※幼児は副食給食のため、主食分の栄養価が含まれていません。

※幼児の主食は、ごはん(胚芽米)110gまたはロールパン50gを目分量としています。

アレルギー等に配慮し、使用食材を明記しています。各家庭で御確認ください。