

## ゆめっこわかば保育園献立予定表 2024年6月度

<b>全</b>	(力) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	45 30 5 5 30 5 1 1 1 1 1 20 10 10 5 1 10 10 15 15 10 10 15 15 10 10 15 15 10 10 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	30 30 10 30 20 5 1 1.5 1 30 2 1 1 1 1 10 4.3	人参 ちりめんじゃこ 醤油 おりん ごま油 いわしの梅煮 いわし 梅干し	ひじきもやし	下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下下	出注(昆布·煮干) 0 0 5 5	(土)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	(月は五みあお玉人味醤生春油ニミカマ人玉き酢オ塩ーも玉醤み塩だり は かんけん できまれる かられる かられる かられる かられる かられる かられる かられる から	(火) は (大) な (大) は (大) な (大) は (大) な (大) は (大) な (大) は (大)	(水) (水) (水) (水) (水) (水) (水) (水)	20 5 1.5 1 1 0.5 25 10 15 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	45 3 1 5 15 0.5 0.5 1 10 10 1.5 5 15 0.5 1 10 10 1.5 5 1 10 1 10	15 みりん 20 醤油 10 のり 1 <b>じゃがいもの土</b> ( 1 かつお節 0.8 しょうゆ	40 <b>サラダ</b> 0.5 レタス 20 1 きゆうり 10 1 人参 2.5 10 オリーブオイル 1.5 1.5 スープ 1.5 1.5 わかめ 1
おやっ	おたのしみ	もちもちチーズバ 白玉粉 塩 牛乳 サチーズ 油	17 0.1 19 4 0.9	米粉せんべい 米粉 20 ひじき 1 青のり 0.3 醤油 1 みりん 1	阪71.冬肉   1	<b>磯ポテト</b> 50 じゃがいも 50 50 50 塩		おたのしみ .6 4 .6	恐竜の卵 白玉粉 上新粉 黒砂糖 B.P	<b>焼きおにぎり</b> 15 五分付米 5 醤油 5 みりん 0.5 ごま油	みかんゼリー 30 寒天 1 みかんジュース 1 砂糖 0.5 みかん缶	わらび餅 0.6 わらび粉 40 砂糖 4 砂糖 5な粉 (0.1歳は代替え	ドーナツ 10 薄力粉 1.5 さつまいも 1.5 砂糖 ベーキング・ハ <sup>°</sup> ・ 油	5	ブラウニー 米粉 7 豆腐 18 片栗粉 0.8 ベーキング ハ <sup>°</sup> ウダー 0.8 ココア 3 砂糖 8
	果物 牛乳	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30	<b>果物</b> 30 <b>牛乳</b> 150	<b>果物</b> 3 4 <b>乳</b> 15	30 <b>果物</b> 31 50 <b>牛乳</b> 15	0 <b>果物</b> 3 0 <b>牛乳</b> 15	30 <b>果物</b> 3 50 <b>牛乳</b> 15	○ <b>果物</b> ○ <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 30 150 <b>牛乳</b> 150
総カロリータンパク質	丁丁丁し	100 T TL	100	130	13	130	7 <b>7</b> 10	7 T- TL 13	~ T- <b>T</b> 6		100 TT	T 76	100 T 16		190
昼	(火) は 大) と は で は で で で で で で で で で で で で で で で で	19 (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (ま) は (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は五の (水) は一つ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ (水) は一っ	1.5 0.5 0.5 0.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 0.2	お誕生日	み 選 生 お か 大 大 大 た た き ゆうり 4	1 5 2 10 5 5 1 5 5 0 1 1 3 2 0 0 5 5 2 1	5 0 5 1 5 0 0 1 5 0 1	20 5 5 1 1 2 1 1 1 0 20 0 0 5 5 2 1 0 0 5 5 2 1 1 1 1 1 0 20 1 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 5 2 1 0 0 0 0 5 2 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	26 25 5 5 0 0 5 1 0 0 5 5 5 2	1 2 0.5 0.2 25 15 5 1 0.7 0.5 0.6 10 10 1.5 1.5 0.2	50 2 2.5 3 10 0.5 25 15 5 1.5 1 1 3 15 1.5 2 2.5 3 10 0.5 25 15 5 1.5 1 1 3 15 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	50 5 0.2 20 20 10 5 15 5 5.5 0.5 10 10 15 5.5 20 20 10 5 15 5 0.5 20 20 20 10 5 15 15 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20		(大) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	たけが半さいです。 食量×0.9
お や つ グロリー タンパク質	梅が枝餅 もだかい が が が が が り 塩 り り り り り り り り り り り り り	黒糖寒天 9 黒糖 9 黒糖 10 きな粉 7 0.2 30 果物 150 牛乳	0.6 5 7	おたのしみ 果物 牛乳 30 150	じゃがまるくん じゃが まるくん じゃが 塩 塩 栗 サバウ 焼醤 カ り の ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	おたのしみ 10 11 2 3 1 5 5 40 <b>果物</b> 15	オリーブ油 2	************************************	数のラスク 5 焼き数 8 がり 7 ・	学かりんとう 7 さつまいも 5 塩 4 油 30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	水無月 50 0.5 10 小砂抹 小砂抹 *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	おたのしみ 20 10 5 0.2 <b>果物</b> 150	I I	※ごはんは、五分付米です ※20日はお誕生日会です	