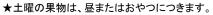
## 献 令和7年3月 立 表

杉並区立保育施設

변 대									
3	曜日	日付	<u></u>	おやつ		材料	—— <del>———</del> 名		延長補食
1					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	kcal/g	
17   17   17   17   17   17   17   17	月	3	類別の思り焼き 菜の花のサラダ	ひなあられ	砂糖、花麩、油	生クリーム	ほうれん草、菜の花 ホールコーン缶	559	1 さつま芋の みたらし みそ汁
17			果物						
火     4     事件のがからとき かとれて生態・2のき音)     ラーメン     米、生中単植 生、片葉砂     日間は、指数線 りじむ、移向 プラインエーン(1)     533     カレー風味 スープ(はか スクスース(1)     547     18.9     カレー風味 スクスース(1)     18.9     カレー風味 スクスース(1)     547     18.9     カレー風水 スクスース(1)     18.9     カレー風水 スクスース(1)     547     19.9     大きたい人、おき スクスース(1)     547     21.9     シャイ スクスース(1)     19.9			トマトシチュー かぶと胡瓜のサラダ		じゃがいも、油		人参、胡瓜、長葱 ホールトマト缶、梅干		
18	火	_	ごはん 手作りがんもどき	ラーメン		削り節、味噌	人参、大根 もやし、小松菜 ホールコーン缶	535	ごはん
19			おかか和え みそ汁(玉葱・えのき茸)					18.9	
A	水:	5			マヨネーズ、油	牛乳、生鮭 味噌、粉チーズ	玉葱、人参、胡瓜	547	
19			魚のグラタン風					21.9	
(小豆・きな粉)   マヨネース、ハン粉   粉チーズ   万能葱、バゼリ   23.8   1   1   1   1   1   1   1   1   1		19	スープ(白菜・万能葱)	牛乳 一色ぼたもち	じゃがいも、砂糖	小豆、きな粉	玉葱、人参、胡瓜	587	
木 6     すぎ焼き風点 プロッコリー みぞ汁 (大枝・小松菜) 魚の風味焼き 両瓜の素付け みぞ汁 (キャベツ・人参)     牛乳 卵サンド     大きが 大きなみ 大きなみ かそ汁 (キャベツ・人参)     大きが りかんしゃこ 大きなみ 大きなみ 大きなみ 大きなみ 大きなみ 大きなみ 大きなみ 大きなみ								23.8	
分子汁 (大根・小松菜)   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒ピラブ   小黒   かき   かき   かき   かき   かき   かき   かき   か	木	6	すき焼き風煮   ブロッコリー   みそ汁 (大根・小松菜)	牛乳 小魚ピラフ		豚肉、味噌	ブロッコリー、玉葱 小松菜、ピーマン	566	
金 7								20.4	   
21	金		魚の風味焼き 南瓜の煮付け		片栗粉、マヨネーズ			583	
土 22     野菜のつゆうどん マセドアンサラダ     果物 菓子     転蓋 じゃがいも 油、片栗粉、砂糖     牛乳、鶏肉 キャンツ、小松菜 胡瓜、しめじ 16.3     十乳、カかか チャーハン スープ ツナサラダ 中乳、 皮のかいも、油 マカロニ、砂糖 マカロニ、砂糖 クカロニ、砂糖 クカロニ、砂糖 27.0     大根、玉葱 キャベツ、人参、胡瓜 19.0     大木 1.3 点の酢豚風 27.7     大田・乳・ガンティーショ 大原 18.3     大田・水・グラ 18.3     大田・水・グラ 18.3     たいかいも 18.3     大田・大原の酢豚風 23.1     大田・大原の酢豚風 23.1     大田・大原の酢豚風 23.1     大田・大原・ガンケン菜 生姜 23.1     大田・大原の酢豚風 23.1     大田・大原・大ラケン菜 生姜 23.1     大田・大原・大ラ・ファット・ファール 27.7     大田・大原・大ラ・ファール 27.7     大田・大原・大ラ・ファール 27.7     大田・大原・大のかい 50.0     大田・大原・大のかい 50.0     大田・大原・大のかい 50.0     大田・大原・ナンゲン菜 23.1     大田・大原・大のかい 50.0     大田・大のかい 50.0								22.8	
10   黒糖バン   上乳   大根、玉葱   上乳   大根、玉葱   上乳   大根、玉葱   上乳   大板   上乳   大成   上乳   大成   上乳   大成   上乳   上乳   上乳   上乳   上乳   上乳   上乳   上	+			果物		牛乳、鶏肉	キャベツ、小松菜	517	
月 10 24 ツナザラダ		22						16.3	果士
19.0   スーク   スーク	月		ミネストラスープツナサラダ		じゃがいも、油	ツナ缶、鶏挽肉			チャーハン
火 11 25 ごうまきの甘煮 スープ (白菜・人参) 中乳、 かきまうの甘煮 スープ (白菜・人参) 大 砂糖、油 中乳、 鶏魚肉 油揚げ、味噌 もやし、白菜、小松菜 玉葱、人参、生姜 18.3   水 12 点の酢豚風 みそ汁 (長葱・チンゲン菜) 果物 (長葱・チンゲン菜) 果物 (大豆木) (長葱・チンゲン菜) 果物 (大豆木) (長葱・チンゲン菜、生姜 (大豆木)								19.0	
12	火		さつま芋の甘煮 スープ (白菜・人参) ごはん 魚の酢豚風 みそ汁 (長葱・チンゲン菜) 果物 ポークカレー 甘酢和え	いなり寿司 牛乳 ボンデケージョ 牛乳	米、砂糖、油 米、じゃがいも 白玉粉、油 片栗粉、砂糖 米、じゃがいも 米粉、油	油揚げ、味噌 牛乳、かじき 味噌、粉チーズ 牛乳、豚肉	玉葱、人参、生姜 果物、玉葱、人参 ブロッコリー、長葱 チンゲン菜、生姜 白菜、玉葱、人参 かぶ、かぶの葉、長葱 ホールトマト缶		雑炊
水 12 魚の酢豚風 みぞ汁(長葱・チンゲン菜) 牛乳 ボンデケージョ 牛乳 ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンデケージョ 中乳 ・ボンドンディン菜、生姜 23.1 日菜、玉葱、人参 かぶ、かぶの葉、長葱 ・ホールトマト缶 生姜、にんにく、りんご 626 デもち みそ汁   本 14 28 ファンルフムル カース・イ (豆腐・ほうれん草) 果物 サ乳 ・カールトマトム ・ボールトマト缶 生姜、にんにく、りんご サ乳 ・ボンボンデース ・カールトマトム ・サ乳 ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カールコーン ・カール ・カールコーン ・カール ・カールコーン ・カール ・カール ・カール ・カール ・カール ・カール ・カール ・カール									
果物		26 13							
13									
金 14 28 ごはん									芋もち みそ汁
立 28 切子人(はの) ムル みぞ汁(豆腐・ほうれん草) ココア揚げパン 果物 「豚挽肉、鶏挽肉」 切干大根、人参 ほうれん草、生姜 19.9   1 うま煮丼 じゃが芋のつや煮 みぞ汁(玉葱・わかめ) 1・15日: コーソフルーク牛乳かけ 29日:牛乳・果物 米、じゃがいも 砂糖、油、片栗粉 1・15日: コーソフルーク牛乳かけ 29日:牛乳・果物 牛乳、鶏肉 味噌、わかめ 果物、玉葱 キャベツ、人参 1・3	金		ごはん 菜の花蒸し 切干大根のナムル みそ汁(豆腐・ほうれん草) 果物	牛乳ココア揚げパン	米、テーブルロール 油、片栗粉 砂糖、ごま油 米、じゃがいも 砂糖、油、片栗粉 1・15日:	豚挽肉、鶏挽肉 牛乳、鶏肉	果物、玉葱、もやし ホールコーン缶 切干大根、人参 ほうれん草、生姜 果物、玉葱		
大型		28							
土 15 じゃが芋のつや煮 コーソフルーク牛乳かけ 砂糖、油、片栗粉 味噌、わかめ 牛乳、鶏肉 味噌、わかめ 早物、玉葱 キャベツ、人参								19.9	
	土	15	じゃが芋のつや煮 みそ汁(玉葱・わかめ)	コ-ンフレーク牛乳かけ 29日:牛乳・果物				547	
								16.0	木丁

## りんご・甘夏・いちご・いよかん 今月提供予定の果物~ (入荷状況により変わります)

- ★行事その他の都合により献立を変更することがあります。 ★乳児は午前のおやつとして牛乳と菓子がつきます。
- ★毎食(昼・おやつ・延長補食)、麦茶がつきます。







	乳児		幼 児		延長補食(幼児)	
\$ <b>\$</b> \$	エネルギー kcal	たんぱく質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g
給与目標	470	16~24	560	18~28	90~130	2~3
今月の平均	473	16.9	559	19.1	95	2.3