



8月ココアンジュ新家献立表（幼児食・乳児食）



 の日はお誕生日会メニュー

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料	献立	材料
1	土	中華丼 中華スープ	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ・さやいんげん コーン・太もやし・ブロッコリー	米（国産）・油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ	ビスケット	アスパラガスビスケット	ルヴァンクラッカー	クラッカー
3	月	豚肉と夏野菜の煮物 ちくわとなすの味噌炒め ごはん すまし汁	豚肉 ちくわ・赤みそ 油揚げ	冬瓜・かぼちゃ・玉ねぎ・オクラ なす・人参・ピーマン・しょうが えのきたけ・みつば	砂糖 油・砂糖 米（国産）	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん だし・醤油・塩	せんべい（白い風船）	白い風船ミルククリーム	お好みねぎ焼き 牛乳	お好み焼き粉・卵・ちくわ キャベツ・青ねぎ・油 とんかつソース・あおさのり・かつお節 牛乳
4	火	鶏肉のハニーレモン揚げ 小松菜と大根のおかか和え ごはん 味噌汁	鶏肉 かつお節 赤みそ・白みそ	レモン果汁 小松菜・大根・人参 まいたけ・青ねぎ	でん粉・油・はちみつ 米（国産） じゃが芋	醤油・白ワイン 醤油・本みりん・だし だし	せんべい	星型せんべい	フルーツヨーグルト	黄桃（缶詰）・ヨーグルト 砂糖
5	水	夏野菜カレー ポテトサラダ フルーツ（みかん缶）	鶏ひき肉	なす・かぼちゃ・玉ねぎ・黄パプリカ・トマト・オクラ きゅうり・人参 みかん（缶詰）	米（国産）・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ（卵不使用）	カレーフレーク 塩	野菜クラッカー	野菜クラッカー	お誕生日ケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 卵・マーガリン・油 バナナ・レモン果汁・ホイップクリーム 牛乳
6	木	サバの味噌煮 もやしとチンゲン菜の梅風味和え ごはん とうがんのすまし汁	さば・赤みそ	しょうが 太もやし・チンゲン菜・人参・練り梅 冬瓜・玉ねぎ・わかめ	砂糖 米（国産）	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アンパンマンのソフトせんべい	ソフトせんべい	バインゼリー	バインゼリーの素
7	金	鶏肉の唐揚げ ツナサラダ ごはん 味噌汁	鶏肉 ツナフレーク 赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・人参・コーン・グリーンアスパラガス・レモン果汁 小松菜・しめじ	小麦粉・でん粉・油 砂糖・オリーブ油 米（国産） 巻麴	醤油・料理酒 酢・塩・醤油 だし	ビスコ	ビスコ	野菜ピザトースト 牛乳	食パン・トマトケチャップ ピーマン・なす・玉ねぎ ミックスチーズ 牛乳
8	土	そぼろチャーハン はるさめスープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参・チンゲン菜 白菜・わかめ	米（国産）・油 緑豆春雨	鶏がらスープ・塩・醤油 鶏がらスープ	野菜クラッカー	野菜クラッカー	ベジスナック	ベジたべるスナック
10	月	肉団子の甘酢炒め チーズサラダ ごはん 味噌汁	肉団子 チーズ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ ブロッコリー・人参 キャベツ・なす	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ（卵不使用） 米（国産） おつゆ麴	酢・醤油・トマトケチャップ・鶏がらスープ 塩 だし	せんべい（白い風船）	白い風船ミルククリーム	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・りんごジュース 牛乳
12	水	鶏肉のあおさ焼 切干大根の中華和え ごはん 味噌汁	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	あおさのり 切干大根・きゅうり・人参 白菜・かぼちゃ	砂糖・油 砂糖・ごま油 米（国産）	醤油・本みりん 醤油 だし	野菜クラッカー	野菜クラッカー	フルーツあんみつ	寒天・砂糖・バイン（缶詰） 黄桃（缶詰）・小倉あん
17	月	ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ ごはん スープ	ハンバーグ	トマトピューレ ブロッコリー・人参 なす・ほうれん草・コーン	油 マカロニ・オリーブ油・マヨネーズタイプ（卵不使用） 米（国産）	赤ワイン・本みりん・デミグラスソース・トマトケチャップ コンソメ	せんべい（白い風船）	白い風船ミルククリーム	ふるふるデザート（いちご）	フルーチェ（いちご） 牛乳
19	火	鶏肉の塩こうじ焼 ひじきの煮物 ごはん 味噌汁	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	ひじき・人参・コーン・グリーンピース 玉ねぎ・わかめ	油 砂糖 米（国産）	塩こうじ だし・醤油・料理酒 だし	せんべい	星型せんべい	きなこ黒糖のスコーン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 きな粉・黒砂糖・塩 マーガリン・卵・ヨーグルト 牛乳
19	水	ガバオ風ライス【タイ】 ヤムウンセン風 ゲーン・チュート	豚ひき肉 ハム	玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・しめじ・にんにく 太もやし・さやいんげん・人参・レモン果汁 白菜・ほうれん草・青ねぎ	米（国産）・ごま油・砂糖 緑豆春雨・ごま油・砂糖	オイスターソース・醤油 酢・醤油・塩 鶏がらスープ	マンナビスケット	マンナビスケット	カノム・カイ・ノック・クスター 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・豆腐・さつま芋 砂糖・油・グラニュー糖 牛乳
20	木	サラダ冷麺 とうもろこしごはん フルーツ（白桃）	卵・ツナフレーク	きゅうり・トマト コーン 白桃（缶詰）	中華麺・油・ごまドレッシング・砂糖 米（国産）	塩・冷やし中華の素 塩・料理酒	アンパンマンのソフトせんべい	ソフトせんべい	ミルクラスク 牛乳	食パン・マーガリン スキムミルク・砂糖 牛乳
21	金	白身魚のソースパン粉焼 ラタトゥイユ ごはん スープ	ホキ	なす・玉ねぎ・黄ピーマン・トマト・トマトピューレ・にんにく オクラ・太もやし・しめじ	マヨネーズタイプ（卵不使用）・パン粉・油 オリーブ油 米（国産）	塩・ウスターソース 塩 コンソメ	ビスコ	ビスコ	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 牛乳・油・チーズ 牛乳
22	土	和風あんかけ丼 味噌汁	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・白菜・まいたけ・さやいんげん ほうれん草	米（国産）・油・砂糖・でん粉 さつま芋	だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	野菜クラッカー	野菜クラッカー	ルヴァンクラッカー	クラッカー
24	月	白身魚フライ ベーコンと野菜のソテー ごはん 味噌汁	白身魚フライ ベーコン 豆腐・赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・ピーマン かぼちゃ・ほうれん草	油 油 米（国産）	コンソメ だし	せんべい（白い風船）	白い風船ミルククリーム	青りんごゼリー	青りんごゼリーの素
25	火	豚肉と野菜のオイスターソース炒め じゃが芋のカレーマヨ焼 ごはん 味噌汁	豚肉 赤みそ・白みそ	なす・人参・黄ピーマン・チンゲン菜 大根・しめじ・わかめ	でん粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ（卵不使用）・油 米（国産）	オイスターソース・醤油 塩・カレーパウダー だし	やわらかおかき	やわらかおかき（のり塩味）	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース 牛乳
26	水	なすミートグラタン キャベツサラダ ロールパン フルーツ（オレンジ）	牛豚ひき肉・粉チーズ	なす・人参・にんにく・ドライパセリ キャベツ・ブロッコリー・コーン オレンジ	マカロニ・油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 ロールパン	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩	野菜クラッカー	野菜クラッカー	わらびもち	わらび粉・砂糖 きな粉・塩
27	木	厚揚げチャンプルー じゃが芋のあおさ和え ごはん 味噌汁	豚肉・生揚げ・卵 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・ピーマン・干しいたけ・しょうが あおさのり ほうれん草・太もやし・えのきたけ	油・砂糖・ごま油 じゃが芋 米（国産）	醤油・鶏がらスープ・料理酒・塩 醤油・本みりん だし	アンパンマンのソフトせんべい	ソフトせんべい	しらすチーズトースト 牛乳	食パン・しらす あおさのり・マヨネーズタイプ（卵不使用） ミックスチーズ 牛乳
28	金	白身魚のピザ焼 ウインナーと野菜のソテー ごはん スープ	ホキ・ミックスチーズ ウインナー 豆腐	ピーマン キャベツ・人参・ブロッコリー 小松菜・しめじ	小麦粉・油 油 米（国産）	塩・トマトケチャップ コンソメ コンソメ	ビスコ	ビスコ	ドロップクッキー 牛乳	小麦粉・卵・マーガリン 砂糖・レーズン 牛乳
29	土	高野豆腐のそぼろ丼 味噌汁	凍り豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん ほうれん草・かぼちゃ・えのきたけ	米（国産）・油・砂糖・でん粉	醤油・料理酒・だし だし	ビスケット	アスパラガスビスケット	ベジスナック	ベジたべるスナック
31	月	ちゃんぽん風ラーメン【長崎】 わかめごはん フルーツ（スイカ）	豚肉・かまぼこ	玉ねぎ・人参・もやし・キャベツ・青ねぎ わかめ すいか	中華麺・油 米（国産）	塩・鶏がらスープ・豚骨ラーメンスープ	せんべい（白い風船）	白い風船ミルククリーム	カステラ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・卵・はちみつ 本みりん・油 牛乳

栄養価の平均（幼児食）	エネルギー	545kcal	たんぱく質	18.4g	脂質	16.7g	カルシウム	164mg
栄養価の平均（乳児食）	エネルギー	494kcal	たんぱく質	15.4g	脂質	16.0g	カルシウム	163mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承ください