



今月の平均栄養量(土曜日を除いて算出)

\*基準値は男女の人数・年齢等により求めています。

年齢	七訂日本食品標準 成分表を使用してい ます。	エネルキ゛ー	たん白質	総脂質	かりウム	カルシウム	鉄	V.A	V.B1	V.B2	V.C	食物繊維	食塩
		kcal	g	g	m g	mg	mg	μgRΕ	m g	m g	m g	g	g
1~2	基準量	453	15.0 ~ 17.3	10.3 ~ 15.4	450	187	2.3	187	0.25	0.27	20	2.7	1.5
	給与栄養量	506	19.6	15.0	724	370	4.6	219	0.35	0.42	37	4.1	1.8
3~5	基準量	613	20.7 ~ 24.1	14.2 ~ 21.3	700	288	2.8	226	0.35	0.40	25	4.0	1.8
	給与栄養量	606	22.5	16.8	902	291	4.4	257	0.43	0.39	46	5.5	2.2

\*1~2歳児は、朝のおやつ「牛乳・ 麦茶・ジュースとおかし等」が、追加さ れた栄養価です。

\*1~2歳児の分量については3~5 歳児の70%としました。

河波市立認定こども園		上段は1~2歳児・下段は3~5歳児の栄養表示です。↓

阿波市立認定こども園 上段は $1\sim2$ 歳児・下段は $3\sim5$ 歳児の									)栄養表示	モです。↓
日	曜	朝のおやつ	献立名	昼のおやつ	あかっグループ からだをつくる	きいろのグループ からだのエネルギーになる	みどりのグループ からだを病気からまもる	Iネルギー (kcal)	タンパ <sup>°</sup> ク質 (g)	脂質 (g)
1	土		パン・牛乳・ゼリー		牛乳	パン ゼリー		466	11.8	20.9
3	月	野菜ジュース せんべい	ごはん・ふりかけ・ピーマンの細切り炒め 豆腐のみそ汁・インディアンサラダ・ピーチゼリー	麦茶 枝豆蒸しパン	豚肉 豆腐 ちくわ かつお節 豆乳 みそ	ルー粉 じゃが芋 さとう 春雨 油 片栗粉 米 小麦粉 ゼリー	キャベツ キュウリ チンゲン菜 ネギ パプリカ 玉ねぎ 人参 ピーマン 枝豆	511 641	13.8 18.9	12.9 17.3
4	火	乳飲料 ビスケット	ごはん・魚のコーンマヨ焼 人参と玉社゛の味噌汁・塩昆布野菜炒め風	乳飲料 南瓜のおやき	鶏肉 昆布 白身魚 小豆 乳飲料 みそ	ごま さとう 小麦粉 油 米マヨネーズ、片栗粉	キャベツ ごぼう ネギ シイタケ 玉ねぎ 人参 クリームコーン いんげん 南瓜	510 590	22.5 23.6	15.9 16.3
5	水	麦茶 チーズ	パン・夏野菜のスクランブル・コンソメスープ フライドポテト・トマトとわかめのナムル・オレンジ	麦茶・たたた昆布 いりこ大豆おにぎり	昆布 しらす ベーコン 大豆 豆乳 チーズ 鶏肉 わかめ	ごま油 じゃが芋 パン油 さとう 米 片栗粉	ルンジ トマト パプリカ 玉ねぎ 人参 いんげん ズッキーニ	537 612	17.9 20.2	21.3
6	木	乳飲料きなごもち	ごはん・豚肉のうま煮・呉汁 きゅうりとみかんの酢の物・カルフィッシュ	乳飲料 人参ホットケーキ	しらす ちくわ はんぺん 乳飲料 みそ 豚肉 豆腐 わかめ 大豆 牛乳 いわし	さとう じゃが芋 小麦粉 油 米 こんにゃく メープ・ルシロップ	‡1ウリ ネギみかん 玉ねぎ 人参 チンゲン菜	479 594	21.2	10.2
7	金	乳飲料せんべい	七夕寿司・そうめん汁・星コロッケ・すいか	乳飲料 七夕星空ゼリー	しらす 卵 のり 桜でんぶ 乳飲料 かまぼこ 豆乳 寒天	そうめん さとう じゃが芋 米	かんぴょう すいか ケチャップ ほうれん草 シイタケ 人参 いんげん 玉ねぎ もも	503 590	18.4 19.1	5.7
8	土		パン・牛乳・ゼリー		牛乳	パ°ン ゼリー		466	11.8	20.9
10	月	✓ 乳飲料 ビスケット	ごはん・BBQ味チキン・トマトサラダ 豆腐とこんにゃく入みそ汁・すだちゼリー	乳飲料いも団子みたらし	ツナ 豆腐 乳飲料 鶏肉みそ	じゃが芋 ゼリー さとう 小麦粉 片栗粉 油 米 ドレッシング コンニャク	キャベツ キュウリ トマト ネギ 玉ねぎ 人参 ケチャップ ニンニク パセリ	475 582	21.1	13.4
11	火	麦茶チーズ	かぼちゃごはん・魚の南蛮漬けキャベツときのこのみそ汁・ごま人参	乳飲料 しらす焼うどん	しらす 豆腐 乳飲料 みそ 白身魚 豚肉	油 ごま油 ごま さとう 米 うどん 片栗粉	えのき キャベツ ネギ 玉ねぎ 人参南瓜 キュウリ パプリカ	493 564	20.5	17.7 15.7
12	水	オレンシ゛シ゛ュース	冷やし中華・人参入厚焼き玉子 なすの大葉みそ・チーズ		卵 乳飲料 ささみ チーズ゛ みそ	ごま さとう 小麦粉 油 中華麺 ココア	11が トマト なす ピ-マン 玉ねぎ 人参 大葉 コーン	491 574	21.6 27.8	18.5
13	木	乳飲料ビスケット	磯ごはん・豆腐入松風焼き ふしめんのすまし汁・おひたし	カルピスセサミトースト	鶏肉 豆腐 わかめ かつお節	ごま パン粉 ふしめん さとう 油 米 食パン マーガリン カルピス グラニュー糖		492	15.6	13.8
14	金	乳飲料クラッカー	ごはん・魚のプロバンス風 こふき芋・ハリハリサラダ・オレンジ	いちごミルクステント、ケクラスセ、リー	青のり乳飲料かつお節 白身魚 仏	セッリー じゃが芋 さとう 小麦粉 油米		540	18.3	17.8
15	土	9595	パン・牛乳・ゼリー	X/)/ Y / XL 9	牛乳	パン t*リー	93 + X41x = 7=9	593 466	20.7	20.9
17	月		海の日							
		乳飲料	ごはん・厚揚げカレー・なすのみそ汁	 乳飲料	かまぼこ ツナ 乳飲料 みそ	マヨネース゛さとう 小麦粉 油	えのき キャベツ キュウリ すだち ケチャップ なす	496	19.9	15.4
18	火	せんべい	きゅうりのすだち酢和え・もも	ツナパン		カレー粉米	こンこク パセリ グリーンピース もやし 玉ねぎ 人参 生姜 もも	626	23.5	20.2
19	水	麦茶 チーズ	パン・牛肉とナストマト焼き・ミルクスープ バンサンスー・すいか	麦茶・かミかミ昆布 焼とうもろこしごはん	昆布 牛肉 卵 牛乳	ごま油 パン さとう 春雨 油 米	キャベツ キュウリ しめじ すいか トマト なす ピーマン 玉ねぎ 人参 いんげん コーン ニンニク ケチャップ	493 580	14.6 16.7	22.1
20	木	乳飲料 ポテト	ごはん・魚の洋風焼き・豚汁 キャベツとキュウリの和風サラダ	乳飲料 きな粉マフィン	かつお節 きな粉 卵 豆腐 豚肉 豆乳 乳飲料 チーズ 鮭 おから みそ	じゃが芋 小麦粉 さとう 油 米 マヨネーズ ごま ごま油 コンニャク	キャベツ キュウリ ごぼう ネギ ピーマン 玉ねぎ 人参 ケチャップ コーン	554 669	25.9 28.0	18.1 22.2
21	金	乳飲料 せんべい	ごはん・鶏肉のレモン煮・ベジスープ とろとろマカロニサラダ(ヨーグルトマヨ)・オレンジ	野菜ジュース 源氏パイ	3-ゲル 魚肉ソーセージ 鶏肉	さつま芋 マヨネーズマカロニ さとう 片栗粉 油 米 小麦粉	オレンジキャベツ キュウリ 玉ねぎ 人参 野菜ジュース レモン エリンギ	490 581	17.1 20.1	11.3 13.0
22	土		パン・牛乳・ゼリー		牛乳	パ°ン ゼリー		466	11.8	20.9
24	月	麦茶 チーズ	ごはん・肉団子ととうがんの酢豚風 たまごスープ・夏野菜サラダ	<b>~</b> 乳飲料 オープンサンド	鶏肉 卵 豚肉 乳飲料わかめ	ごま油 マヨネーズ さとう 片栗粉 米 ジャム 小麦粉	キャベツ キュウリ しめじ トマト ケチャップ ネギ 玉ねぎ 枝豆 人参 ピーマン コーン とうがん	458 579	17.0 20.9	16.2 17.3
25	火	乳飲料 ビスケット	ごはん・いわしの生姜煮・わかめのスープ 野菜たっぷりマーボー・すいか	ミロミルク かぼちゃのグリル	鶏肉 豆腐 豚肉 乳飲料 わかめ いわしみそ	さとう ごま油 片栗粉 油 米 印 パッター	ニンニク 生姜 えのき トマト なす ネギ ピーマン 玉ねぎ 人参 南瓜 すいか	542 630	23.4	18.8
26	水	乳飲料 ビスケット	ごはん・鶏から揚げのり風味・はるさめスープ 中華サラダ・もものコンポート	乳飲料・みかん 餃子せんべい	かまぼこ しらす のり 青のり 卵乳飲料 わかめ 鶏肉	ごま油 マヨネーズ さとう 春雨 片栗粉 油 ごま 米 小麦粉	キャベツ キュウリ チンゲン菜 ネギ みかん もやし 人参 もも 生姜	473 600	20.7	10.2
27	木	乳飲料	ごはん・ポークビーンズ・ピーマンのツナ和え わかめときのこのみそ汁・オレンジ	乳飲料	ちくわ ツナ 豆腐 豚肉わかめ 乳飲料 大豆 みそ	さとう じゃが芋 ごま じゃが芋 油 米 パンシ * pム	ポレンシ゛ キャヘ゛ツ キュウリ しめじ ネギ もやし トマト 玉ねぎ 人参 シイタケ ニンニク グリーンピース	541 632	21.5	11.9
28	金	りんごジュース せんべい	ごはん・魚のかば焼き・みそマヨサラダ 人参ののり和え・金時豆・レアチーズ	乳飲料	白身魚 みそ 金時豆 チース、 ゼラチン 乳飲料 のり	米 片栗粉 油 さとう マヨネース゛ ごま油 ごま	t°-マン ケチャップ キャベツ 人参 コーン いんげん みかんぶどうもも	530 612	21.3	13.9
29	土		パン・牛乳・ゼリー	. 51 /11 / 12	牛乳	パ°ン セ゛リー		466	11.8	20.9
31	月	<b>生乳</b> きなこもち	   ごはん・豆腐の肉みそ大葉グラタン・オレンジ  トマトだしサラダ・キュウリともやしのナムル	麦茶 t°-チババロア	しらす 生ムリーム 豆腐 豚肉 ゼラチン 牛乳 みそ かつお節	ごま油 さとう ごま 米 マヨネース゛	トマト もやし キュウリ 人参 もも 大葉 コーン オレシジ	511	16.7	19.6
L	告出的		「* ( 「/としり/)			フレスは 昼給金を昼をやつのふる計		654	20.1	26.0

\* 入荷状況により急遽、食材・産地を変更して対応させていただく場合があります。ご了承ください。

\*あか・きいろ・みどりのグループについては、昼給食と昼おやつのみ記載しています。

\*献立名の乳飲料は、種類別乳飲料(低脂肪)を示します。鉄欠乏性貧血予防の観点から鉄分・カルシウムを強化された栄養機能食品を使用しています。

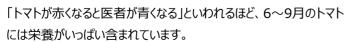
今月の旬

\* 白身魚はサワラ・マトウダイ・舌平目のいずれかになります。

## ビタミンとリコピンで医者いらず!

て、おいしく食べましょう。

## トイト



ビタミンAとCが豊富なうえ、トマト特有の成分であるリコピンには強い 抗酸化作用があり、子どもを病気から守ってくれます。うま味成分で あるグルタミン酸を含んでいるので、生食以外にも魚や肉などといっ しょに煮込むと、甘みやおいしさが増します。子どもの好きな料理にし

## たなばたそうめん

平安時代、「七夕にそうめんを食べると大病にかからない」として、 7月7日にそうめんを食べる習慣が宮中に広まり、次第に一般にも 普及したと伝えられています。また、真夏に弱った体をいたわるために、 消化のよいそうめんを食べる習慣が生まれ、お中元にそうめんを贈る ようになった、という説もあります。そうめんを食べるときは、麺だけでは なく、卵や鶏肉、野菜をトッピングして栄養を補いましょう。夏バテ解 消にぴったりです。

水分のとり方に気をつけましょう

暑い季節、体は汗をかくことで、皮膚から熱を 奪って体温を下げようと機能します。子どもたちは 長時間汗をかいても遊びに夢中で、のどの渇きに 気づきにくいことがあります。

- ①牛乳やジュースは消化に時間がかかるので 避け、水かお茶をゆっくりと飲む。
- ②飲み物は冷やし過ぎない。
- ③一度に大量に飲まない。
- ④運動の前後にこまめに 水分を摂取する。

しょう。

という4つの点に注意して上手に水分をとりま

