

## 2024年4月みはら園献立表(食物アレルギー-用)

普通食：牛乳・乳製品(乳)、卵、小麦(小)、ごま(ご)の食物アレルギーの対応を致します。  
原因物質を除去するは場合「除く」、代替品を使用する場合は「代替」と記載しています。

日 ／ 曜	普通食	やわらか食	おやつ	栄養価
9 ／ 火	カレーライス(小・乳：別) 盛：コーンサラダ バナナ	カレーライス コーンサラダ バナナ	ヤクルト(乳：別) カルせんべい	エネルギー 449 kcal たんぱく質 12.7 g 脂質 9.7 g 食塩相当 2.0 g
10 ／ 水	サンドイッチ(ハム・卵・ジャム) (卵・小・乳：別) 盛：ささみサラダ コーンクリームスープ(小・乳：別) ダノン(乳：別)	フレンチトースト 鶏団子の甘辛煮 サラダ コーンクリームスープ ダノン	野菜&フルーツジュース お菓子	エネルギー 566 kcal たんぱく質 19.0 g 脂質 23.5 g 食塩相当 3.8 g
11 ／ 木	ごはん 豚肉の生姜焼き ほうれん草のしらすかけ 味噌汁(玉葱、豆腐) フルーツポンチ	かゆ 豚団子の生姜焼き風煮 ほうれん草のしらすかけ 味噌汁(玉葱、豆腐) フルーツポンチ	牛乳(乳：別) 米粉のお菓子	エネルギー 504 kcal たんぱく質 22.8 g 脂質 16.4 g 食塩相当 1.9 g
12 ／ 金	ごはん 移：コロッケ(卵・小：別) ひじきの炒め煮 味噌汁(大根、ふ) プリン(卵・乳：別)	かゆ コロッケ 大根の炒め煮 味噌汁(大根、ふ) プリン	牛乳(乳：別) お菓子	エネルギー 535 kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 19.3 g 食塩相当 1.8 g
15 ／ 月	ごはん 鶏のから揚げ(小：別) きゅうりの中華あえ(卵・乳：別) 味噌汁(えのき、油揚げ) ヨーグルト(ソフル) (乳：別)	かゆ 鶏団子の唐揚げ風煮 きゅうりの中華和え 味噌汁(大根、豆腐) ヨーグルト(ソフル)	牛乳(乳：別) お菓子	エネルギー 527 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 22.4 g 食塩相当 1.8 g
16 ／ 火	ごはん 移：鮭の塩焼き 移：ブロッコリーおかかあえ 豚汁 果物(りんご)	かゆ 鮭の塩焼き ブロッコリー和え物 豚汁 りんごのコンポート	牛乳(乳：別) どうぶつビスケット(小：別)	エネルギー 461 kcal たんぱく質 25.0 g 脂質 17.6 g 食塩相当 1.8 g
17 ／ 水	ハヤシライス(小・乳：別) 盛：ハムサラダ(卵・小：別) ゼリー	ハヤシライス ツナサラダ ゼリー	カルシン お菓子	エネルギー 520 kcal たんぱく質 11.8 g 脂質 15.6 g 食塩相当 2.2 g
18 ／ 木	ごはん 移：白身魚のフライ(卵・小：別) 盛：スティックサラダ 味噌汁(ほうれん草、ふ) ゼリー	かゆ 魚のフライ煮 スティックサラダ 味噌汁(ほうれん草、ふ) ゼリー	牛乳(乳：別) カステラ(卵・小・乳：別)	エネルギー 487 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 12.4 g 食塩相当 1.7 g
19 ／ 金	焼きそば(小：別) 移：シューマイ(小：別) 卵スープ(卵：別) ヨーグルト(ブルガリア)(乳：別)	あんかけうどん シューマイ 卵スープ ヨーグルト(ブルガリア)	幼児用ぶどうジュース お菓子	エネルギー 481 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 16.6 g 食塩相当 3.2 g
22 ／ 月	チャーハン(卵：除) 棒棒鶏(ご：除) 春雨スープ コア(乳：別)	おじや 棒棒鶏 大根スープ コア	牛乳(乳：別) お菓子	エネルギー 510 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 15.3 g 食塩相当 2.0 g
23 ／ 火	ごはん 移：マグロの竜田揚げ 盛：マセドアンサラダ(卵・乳：別) 味噌汁(大根、しいたけ) フルーツヨーグルト(乳：別)	かゆ マグロの竜田揚げ マセドアンサラダ 味噌汁(大根、玉葱) フルーツヨーグルト	牛乳(乳：別) ビスコ(小・乳：別)	エネルギー 514 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 17.3 g 食塩相当 1.4 g

## 2024年4月 みはら園献立表(食物アレルギー用)

普通食：牛乳・乳製品(乳)、卵、小麦(小)、ごま(ご)の食物アレルギーの対応を致します。  
原因物質を除去するは場合「除く」、代替品を使用する場合は「代替」と記載しています。

日 ／ 曜	普通食	やわらか食	おやつ	栄養価
24 ／ 水	スパゲティ(移：ミートソース)(小・乳：別) 盛：ミモザサラダ(卵：除) コンソメスープ ゼリー	スパゲティミートソース ミモザサラダ コンソメスープ ゼリー	アシドミルク(乳：別) お菓子	エネルギー 510 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 15.7 g 食塩相当量 2.2 g
25 ／ 木	ごはん 赤魚の煮付け 移：フライドポテト 味噌汁(キャベツ、卵)(卵：別) 果物(りんご)	かゆ 赤魚の煮付け マッシュポテト 味噌汁(キャベツ、卵) りんごのコンポート	牛乳(乳：別) マドレーヌ(卵・小・乳：別)	エネルギー 465 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 15.4 g 食塩相当量 1.5 g
26 ／ 金	ごはん 移：煮込みハンバーグ(卵・小・乳：別) 盛：コールスローサラダ(卵：別) 味噌汁(えのき、ふ) ココアムース(乳：別)	かゆ 煮込みハンバーグ コールスローサラダ 味噌汁(人参、ふ) ココアムース	りんごジュース お菓子	エネルギー 544 kcal たんぱく質 17.0 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 1.6 g
30 ／ 火	かけうどん(小：別) 移：鶏肉の天ぷら(卵・小：別) ほうれん草の磯和え お米のムース(卵・乳：別)	かけうどん 魚の天ぷら ほうれん草の和え物 お米のムース	まめびよ たまごボーロ(卵・乳：別)	エネルギー 527 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 24.3 g 食塩相当量 2.2 g



### みはら園の給食は



1 主食、主菜、副菜を揃えた食事とおやつも含めた完全給食を行っています。

主食とは、



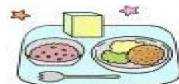
副菜とは、

主菜とは、



2 園児の状態に合わせた食事の提供を行っています。

- ①食物アレルギー対応食の提供(医師の指示の下、保護者と相談して対応)
- ②口腔機能によりペースト食、マッシュ食、やわらか食、移行食の食事を提供。(個々の機能確認をしながら対応)
- ③偏食対応(盛り合わせ、別盛り、調味料の提供、白ご飯対応など個々に合わせた対応)



3 給食を通して食に興味を持ち、食の世界が広がるように、安心・安全で美味しい給食を目指しています。

<その他> 年間を通して、クッキングや花壇で育てた野菜などを使って、給食で食べられるものが増えるような取り組みを行っています。



#### 給食の目標とする一食の栄養価＝基準値

日本人の食事摂取基準2020年版を参考にみはら園児の体重と身体活動量を考慮し、計算しました。



(1食当たり) 令和6年度の4月基準値と4月の献立の平均値(摂取量)

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	塩分 (g)
基準値	520	19.5	16.0	240	1.8
摂取量	507	20	17.5	254	2.1

