



予定献立表

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎7-モト, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日 曜 日	料 理 名	ざ い り ょ う			そ の 他
		赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1 金	・ごはん こいのぼりハンバーグ ・ポテトサラダ ・若竹汁 ・こどもの日ゼリー ・カルシウムせんべい ・牛乳	②ハンバーグ, ハム ハム だし昆布, かつお節, わかめ	きゅうり きゅうり, 人参 筍, 長ねぎ	米 じゃがいも 子供の日デザート カルシウムせんべい	トマトケチャップ マヨネーズ風, 塩 醤油, 塩
	・こいこいおやき ・牛乳	②牛乳		①こいこいおやき	
	・豆腐うま塩丼	鶏肉, 木綿豆腐, かつお節	白菜, 人参, なら	米, 押麦, サラダ油, 片栗粉	鶏がらスープ, 醤油, 塩 みりん風 酢, 醤油
2 土	・わかめのごまサラダ ・みそ汁	ツナフレーク水煮, わかめ だし昆布, かつお節, 味噌	キャベツ, 人参 玉ねぎ, 万能ねぎ	上白糖, サラダ油, ごま じゃが芋 ばかうけ (青のり)	麦茶
	・ばかうけ ・麦茶				
	・原宿ドック ・アンパンマンジュース		りんごジュース	①②原宿ドック	
7 木	・ごはん ・照り焼きチキン ・白菜の塩昆布和え ・みそ汁	鶏肉 塩ふき昆布 だし昆布, かつお節, 味噌 絹豆腐	白菜, ほうれん草, 人参 もやし, しめじ	米	醤油, みりん風
	・マリービスケット ・牛乳	②牛乳		②マリー	
	・レーズン蒸しパン ・牛乳	調整豆乳	レーズン	ホットケーキミックス 上白糖, サラダ油	
8 金	・しおラーメン	豚ひき肉	玉ねぎ, 人参, 長ねぎ いんげん	中華麺, ごま油, サラダ油	鶏がらスープ, 醤油, 塩 醤油
	・ぎょうざ ・オレンジ	餃子	オレンジ かぼちゃ		
	・ふかしかぼちゃ ・牛乳	②牛乳		米, 上白糖	醤油 麦茶
9 土	・きつねおにぎり ・麦茶	油揚げ, あおさ粉			
	・中華丼	紅蒲鉾, 豚肉	白菜, 玉ねぎ, 人参 ピーマン キャベツ, コーン 玉ねぎ, えのき, ほうれん草	米, サラダ油, 片栗粉 ごま油 上白糖	鶏がらスープ, 料理酒, 塩 醤油 酢, 醤油 鶏がらスープ, 醤油
	・わかめのごま和え ・ほうれん草スープ ・ぱりんこ ・麦茶	わかめ		ぱりんこ	麦茶
11 月	・バウムクーヘン ・牛乳	②牛乳		①②Caバウムクーヘン	
	・ごはん ・鶏だいこん ・フロコリーごまドレサラダ ・みそ汁	鶏肉, かつお節, だし昆布 紅蒲鉾 だし昆布, かつお節, 味噌 油揚げ	大根, 人参 フロコリー, きゅうり 万能ねぎ, 白菜	米 サラダ油, 上白糖, 片栗粉	醤油, みりん風 ①焙煎胡麻ドレッシング
	・星たべよ ・麦茶			星食べよ	麦茶
12 火	・コーンマヨトースト ・牛乳	②牛乳	コーン, 玉ねぎ	②食パン	マヨネーズ風
	・ごはん ・マーボー豆腐	木綿豆腐, 豚ひき肉, 味噌	玉ねぎ, 人参, にんにく しょうが, なら もやし, 人参, きゅうり コーン, しめじ, ちんげん菜 オレンジ	米 サラダ油, 上白糖, 片栗粉 ごま油	醤油 醤油, 酢 鶏がらスープ, 醤油
	・もやしと胡瓜のナムル ・中華スープ ・オレンジ				麦茶
13 水	・ヨーグルト ・麦茶	②ヨーグルト			
	・お麩ラスク ・牛乳	②牛乳		麩, ②バター, 上白糖	
	・ごはん ・メンチカツ ・竹輪と白菜のごま和え ・すまし汁	②メンチカツ ちくわ だし昆布, かつお節, 紅蒲鉾 わかめ	小松菜, 白菜 長ねぎ	米 サラダ油 ごま	中濃ソース マヨネーズ風, 醤油 醤油, 塩
14 木	・ビスコ ・牛乳	②牛乳		②ビスコ	
	・いちごのパバロア ・牛乳	②牛乳		②パバロアの素	
	・ごはん ・サバのみそ煮 ・切干大根のサラダ ・なめこのみそ汁 ・パイナップル ・ふかしさつま芋 ・牛乳	サバ, 味噌 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	しょうが 切干大根, ほうれん草, 人参 大根, なめこ, 万能ねぎ パイナップル	米 上白糖 上白糖	みりん風, 醤油 酢, 醤油
15 金	・きなこスコーン	②牛乳		さつまいも	
	・麦茶	きな粉, 調整豆乳		ホットケーキミックス サラダ油, 上白糖	麦茶
	・ごはん ・鶏肉のマーマレード焼き ・フレンチサラダ (チーズ) ・コンソメスープ ・ばかうけ ・麦茶	鶏肉 ②チーズ ウィンナー	キャベツ, きゅうり, コーン 玉ねぎ, 人参	米 マーマレード ①ドレッシング	醤油, 料理酒 塩 コンソメ, 醤油
16 土	・フライドポテト			ばかうけ (青のり)	麦茶
	リンゴジュース		りんごジュース	ストレートポテト サラダ油	塩
	・豚丼 ・キャベツのおかか和え ・みそ汁	豚肉 かつお節 だし昆布, かつお節, 味噌 油揚げ	玉ねぎ キャベツ, 人参, 小松菜 大根, 万能ねぎ	米, サラダ油, 上白糖	醤油, みりん風 醤油
16 土	・カルシウムせんべい ・麦茶			カルシウムせんべい	麦茶
	・ぼんち揚げ ・牛乳	②牛乳		アンパンマンせんべい	



予定献立表

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H: くるみ, T: パナナ, E: カシュー, ◎7-モト, C: いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日 期	料 理 名	ざ い り ょ う			そ の 他
		赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
18月	昼 ・ごはん ・鶏のから揚げ ・ブロッコリー塩昆布和え ・みそ汁	鶏肉 ツナフレーク水煮, 塩ふき昆布 だし昆布, かつお節, 味噌	しょうが ブロッコリー 大根, 人参, 万能ねぎ	米 片栗粉, サラダ油 ごま油	醤油, みりん風
	10 ・カルシウムせんべい ・牛乳	②牛乳		カルシウムせんべい	
	3 ・マスカットゼリー ・牛乳 ・オムライス	②牛乳 鶏肉, ①オムライス	みかん缶	カップゼリーの素	
19火	昼 ・マカロニサラダ ・コーンスープ ・メロン	ハム ②コンクリムスープ, ②牛乳	玉ねぎ, マッシュルーム ミックスベジタブル きゅうり, 人参 コーン メロン	米, ②バター マカロニ	コンソメ トマトケチャップ, 塩 マヨネーズ風, 塩
	10 ・クラッカー ・牛乳	②牛乳		ルヴァンクラッカー	
	3 ・ショートケーキ ・麦茶	②ホイップクリーム		①②いちごショートケーキ ストロベリーソース	麦茶
20水	昼 ・厚揚げの旨煮 ・キャベツのり和え ・みそ汁	豚ひき肉, 生揚げ(厚揚げ) さつま揚げ, のり だし昆布, かつお節, 味噌	大根, ピーマン キャベツ, きゅうり, 人参 万能ねぎ, 玉ねぎ	米 サラダ油, 上白糖, 片栗粉	鶏がらスープ, 醤油, みりん風 醤油
	10 ・マンナウエハース ・牛乳	②牛乳		じゃが芋 ②マンナウエ	
	3 ・チーズ蒸しケーキ ・麦茶			①②チーズ蒸しケーキ	麦茶
21木	昼 ・ごはん ・さばの照り焼き ・高野とひじきとの煮物	サバ 高野豆腐, 芽ひじき だし昆布, かつお節	人参, いんげん	米 上白糖	醤油, みりん風 醤油, みりん風
	10 ・すまし汁 ・星たべよ ・牛乳	だし昆布, かつお節, わかめ	長ねぎ	麩 星食べよ	醤油, 塩
	3 ・お好み揚げ ・麦茶	豚ひき肉, 木綿豆腐, あおさ粉	キャベツ, 万能ねぎ	片栗粉, サラダ油	塩, 中濃ソース 麦茶
22金	昼 ・肉うどん ・えびしゅうまい ・バナナ	豚肉, かつお節, だし昆布	玉ねぎ, 人参, しいたけ, 万能ねぎ バナナ	うどん	醤油, みりん風, 料理酒 ①⑥えびしゅうマイ, 醤油
	10 ・アンパンマンせんべい ・牛乳	②牛乳		アンパンマンせんべい	
	3 ・さけおにぎり ・麦茶	鮭フレーク		米	麦茶
23土	昼 ・豚生姜焼き丼 ・春雨サラダ ・すまし汁	豚肉 だし昆布, かつお節	玉ねぎ, しょうが ちんげん菜, もやし しいたけ, 長ねぎ, 人参	米, サラダ油, 上白糖 はるさめ, 上白糖, ごま油, ごま	醤油, みりん風 酢, 醤油 醤油, 塩
	10 ・マリービスケット ・牛乳	②牛乳		②マリー	
	3 ・クリームワッフル ・麦茶			①②ワッフル	麦茶
25月	昼 ・鶏みそ丼 ・かぼちゃのマヨ焼き/青のり ・すまし汁	鶏肉, 味噌 あおさ粉 だし昆布, かつお節	玉ねぎ, にんにく, ピーマン かぼちゃ キャベツ, コーン, ほうれん草	米, サラダ油, 上白糖	醤油, みりん風 マヨネーズ風 醤油, 塩
	10 ・ぱりんこ ・麦茶			ぱりんこ	麦茶
	3 ・シュガートースト ・牛乳	②牛乳		②食パン, ②バター, 上白糖	
26火	昼 ・ごはん ・ポークチャップ	豚肉	玉ねぎ	米 片栗粉, サラダ油, 上白糖	塩, 鶏がらスープ トマトケチャップ マヨネーズ風, 塩 鶏がらスープ, 塩
	10 ・ひじきと小松菜サラダ ・やさいスープ ・オレンジ	芽ひじき	小松菜, 人参 かぼちゃ, キャベツ, コーン オレンジ		
	3 ・ビスコ ・牛乳	②牛乳		②ビスコ	
27水	昼 ・ごはん ・肉じゃが ・ツナサラダ ・みそ汁	豚肉, かつお節, だし昆布 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ, 人参, シラタキ, いんげん ブロッコリー, きゅうり 白菜, えのき, 人参	米 じゃが芋, 上白糖 上白糖, サラダ油	醤油 酢, 醤油
	10 ・ぼたぼた焼き ・牛乳	②牛乳		ぼたぼた焼き	
	3 ・焼きビーフン ・麦茶	豚肉	玉ねぎ, 人参	ビーフン, サラダ油	鶏がらスープ, 醤油, 塩 麦茶
28木	昼 ・ごはん ・タラのみぞれ煮	助宗だら, かつお節 だし昆布	しょうが, 大根, 万能ねぎ	米 片栗粉, サラダ油, 上白糖	醤油, みりん風
	10 ・きんぴらごぼう ・みそ汁	さつま揚げ だし昆布, かつお節, 味噌 木綿豆腐, わかめ	きんぴらごぼう, いんげん しいたけ		
	3 ・バナナ ・ばかうけ ・麦茶		バナナ	ばかうけ (青のり)	麦茶
29金	昼 ・チキンナゲット ・リンゴジュース	②チキンナゲット	りんごジュース		
	10 ・ごはん ・チャプチェ(春雨炒め)	豚肉	玉ねぎ, たら, 赤パプリカ	米 サラダ油, 上白糖, ごま油 ごま, はるさめ	醤油 マヨネーズ風, 塩 鶏がらスープ, 醤油
	3 ・揚げドーナツ ・牛乳	調整豆乳 ②牛乳		②たべっ子どうぶつ ホットケーキミックス サラダ油, 粉糖	麦茶
30土	昼 ・そばろ丼 ・ほうれん草のごま和え ・みそ汁	鶏ひき肉 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ, コーン, しょうが ほうれん草, もやし, 人参 キャベツ, 小松菜, 大根	米, サラダ油, 上白糖 ごま, 上白糖	醤油, みりん風 醤油
	10 ・アンパンマンせんべい ・牛乳	②牛乳		アンパンマンせんべい	
	3 ・どら焼き ・アンパンマンジュース		りんごジュース	①どら焼き	

献立種類 栄養素 平均栄養価 基準値	(店) 幼児食					(店) 乳児食				
	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
614 kcal	23.8 g	21.6 g	271 mg	1.9 g	428 kcal	16.5 g	14.9 g	188 mg	1.3 g	
581 kcal	22.0 g	19.4 g	193 mg	2.3 g	464 kcal	17.5 g	15.4 g	158 mg	2.0 g	



予定献立表(初期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎7-mond, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日	曜日	料理名	ざ い り ょ う			その他
			赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	金	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・しらすペースト ・マッシュポテト	しらす干し	玉ねぎ	米 じゃが芋	
2	土	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・キャベツペースト	絹豆腐	キャベツ	米	
7	木	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・しらすペースト ・白菜ペースト	しらす干し	玉ねぎ 白菜	米	
8	金	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・人参ペースト	助宗だら	人参	米	
9	土	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・キャベツペースト	絹豆腐	キャベツ	米	
11	月	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・しらすペースト ・ブロッコリーペースト	しらす干し	玉ねぎ ブロッコリー	米	
12	火	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・人参ペースト	絹豆腐	人参	米	
13	水	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・かぼちゃペースト ・小松菜ペースト		かぼちゃ 小松菜	米	
14	木	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・ほうれん草ペースト	助宗だら	ほうれん草	米	
15	金	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・キャベツペースト	絹豆腐	キャベツ	米	
16	土	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・キャベツペースト	助宗だら	キャベツ	米	
18	月	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・しらすペースト ・ブロッコリーペースト	しらす干し	玉ねぎ ブロッコリー	米	
19	火	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・ほうれん草ペースト ・人参ペースト		ほうれん草 人参	米	
20	水	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・キャベツペースト	絹豆腐	キャベツ	米	
21	木	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・ブロッコリーペースト	助宗だら	ブロッコリー	米	
22	金	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・さつまいもペースト ・人参ペースト		人参	米 さつまいも	
23	土	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・しらすペースト ・ほうれん草ペースト	しらす干し	玉ねぎ ほうれん草	米	
25	月	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・かぼちゃペースト	助宗だら	かぼちゃ	米	
26	火	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・小松菜ペースト	絹豆腐	小松菜	米	
27	水	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・マッシュポテト ・ブロッコリーペースト		ブロッコリー	米 じゃが芋	
28	木	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・白身魚ペースト ・人参ペースト	助宗だら	人参	米	
29	金	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・豆腐ペースト ・ブロッコリーペースト	絹豆腐	ブロッコリー	米	
30	土	・初期粥(おもゆ~5分粥50g) ・ほうれん草ペースト ・人参ペースト		ほうれん草 人参	米	

献立種類	(店) 離乳初期					(店) 離乳初期				
	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
平均栄養価	32 kcal	2.2 g	0.3 g	18 mg	0.1 g	32 kcal	2.2 g	0.3 g	18 mg	0.1 g
基準値	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g



予定献立表(中期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎7-モド, G:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日 E	料理名	ざ い り ょ う			その他
		赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1金	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・蒸し鶏 ・ポテトサラダ	鶏ささみ, かつお節, だし昆布	きゅうり, 人参	米 片栗粉 じゃが芋	
	10 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
	3 ・パン粥 ・麦茶			②食パン	麦茶
2土	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・豆腐と鶏の煮物 ・キャベツサラダ	鶏ひき肉, 木綿豆腐, かつお節 ツナフレーク水煮	白菜, 人参 キャベツ, 人参	米 片栗粉	
	10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
	3 ・ふかしじゃが芋 ・麦茶			じゃが芋	麦茶
7木	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・蒸し鶏 ・白菜の和え物	鶏ささみ, かつお節, だし昆布	白菜, ほうれん草, 人参	米 片栗粉	
	10 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶
	3 ・ふかしさつま芋 雑炊 ・麦茶		小松菜	さつまいも 米	麦茶
8金	昼 ・煮込みうどん 離乳後 煮奴 ・オレンジ(房取)	鶏ひき肉, だし昆布 かつお節 木綿豆腐, かつお節	玉ねぎ, 人参, 長ねぎ 人参 オレンジ かぼちゃ	うどん, 上白糖, 片栗粉 上白糖	
	10 ・ふかしかぼちゃ ・麦茶				麦茶 塩
	3 ・とり雑炊 ・麦茶	かつお節, だし昆布 鶏ひき肉	ほうれん草	米	麦茶
9土	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・豆腐の煮物	絹豆腐, 鶏ひき肉, かつお節 だし昆布	白菜, 人参 キャベツ	米 片栗粉	
	10 ・ポイルキャベツ ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
	3 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶
11月	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・鶏だいこん	鶏ささみ, かつお節 だし昆布	大根, 人参 ブロッコリー	米 片栗粉	
	10 ・ブロッコリー ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
	3 ・パン粥 ・麦茶			②食パン	麦茶
12火	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・豆腐と鶏の煮物	鶏ひき肉, 木綿豆腐 かつお節	玉ねぎ, 人参 人参, きゅうり オレンジ	米 片栗粉	
	10 ・人参と胡瓜の和え物 ・オレンジ(房取) ヨーグルト ・麦茶	②プレーンヨーグルト			麦茶
	3 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶
13水	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・豚肉とかぼちゃ煮	鶏ひき肉, かつお節 だし昆布	かぼちゃ 小松菜, 白菜	米	
	10 ・小松菜と白菜の和えもの ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
	3 ・バナナ ・麦茶		T:バナナ		麦茶
14木	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・さかなの煮付け ・ほうれん草サラダ ・バナナ	助宗だら だし昆布, かつお節	ほうれん草, 人参 T:バナナ	米 片栗粉 片栗粉	
	10 ・ふかしさつま芋 ・麦茶			さつまいも	麦茶
	3 ・パン粥 ・麦茶	きな粉		②食パン	麦茶
15金	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・蒸し鶏	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 片栗粉	
	10 ・キャベツサラダ ・ハイハイ ・麦茶		キャベツ, きゅうり	ハイハイ	麦茶
	3 ・ふかしじゃが芋 ・麦茶			じゃが芋	麦茶
16土	昼 ・中期粥(5分粥~全粥80g) ・そばろ煮 ・キャベツ和え	鶏ひき肉	玉ねぎ キャベツ, 人参, 小松菜	米 片栗粉	
	10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
	3 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶

5月 予定献立表(後期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎アモンド, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日	曜日	料理名	ざいりょう			その他
			赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	金	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・蒸し鶏	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 片栗粉	醤油
		10 ・ポテトサラダ ・すまし汁	だし昆布, かつお節	きゅうり, 人参 ほうれん草, 長ねぎ	じゃが芋	塩 醤油, 塩
		3 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
2	土	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豆腐と鶏の煮物	鶏ひき肉, 木綿豆腐 かつお節 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	白菜, 人参, なら	米 片栗粉	醤油
		10 ・キャベツのごまサラダ ・みそ汁		キャベツ, 人参 玉ねぎ, 万能ねぎ	上白糖, ごま じゃが芋	醤油
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
7	木	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・鶏肉のケチャップ煮	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 上白糖, 片栗粉	トマトケチャップ 醤油
		10 ・白菜の和え物 ・みそ汁(離乳食用)	かつお節, だし昆布, 味噌 絹豆腐	白菜, ほうれん草, 人参 もやし		
		3 ・マンナビスケット ・麦茶	調整豆乳		②マンナビスケット	麦茶
8	金	昼 ・煮込みうどん 離乳後	鶏ひき肉, だし昆布 かつお節 木綿豆腐, かつお節	玉ねぎ, 人参, 長ねぎ	うどん, 上白糖, 片栗粉	麦茶 醤油
		10 ・煮奴 ・オレンジ(房取)		人参 オレンジ かぼちゃ	上白糖	醤油
		3 ・ふかしかぼちゃ ・麦茶	かつお節, だし昆布 鶏ひき肉	ほうれん草	米	麦茶 醤油, 塩
9	土	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豆腐の煮物	絹豆腐, 鶏ひき肉, かつお節 だし昆布	白菜, 人参	米 上白糖, 片栗粉	醤油
		10 ・ポイルキャベツ ・ほうれん草スープ(離乳食用)	かつお節, だし昆布	キャベツ 玉ねぎ, ほうれん草		醤油 醤油, 塩
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
11	月	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・鶏だいこん	鶏ささみ, かつお節 だし昆布	大根, 人参	米 上白糖, 片栗粉	醤油
		10 ・ブロッコリーの胡麻和え ・みそ汁	かつお節, だし昆布, 味噌	ブロッコリー, きゅうり 白菜, 万能ねぎ	ごま	醤油
		3 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
12	火	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豆腐と豚の煮物	鶏ひき肉, 木綿豆腐 かつお節	玉ねぎ, 人参, なら	米 片栗粉	醤油
		10 ・もやしと胡瓜の和え物 ・すまし汁(離乳食用) ・オレンジ(房取)	かつお節, だし昆布	もやし, 人参, きゅうり しめじ, ちんげん菜 オレンジ		醤油 醤油, 塩
		3 ・ヨーグルト ・麦茶	②プレーンヨーグルト		上白糖	麦茶
13	水	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豚肉とかぼちゃ煮	豚ひき肉, かつお節 だし昆布	かぼちゃ	米 上白糖	醤油
		10 ・小松菜と白菜のごま和え ・すまし汁	だし昆布, かつお節	小松菜, 白菜 ほうれん草, 長ねぎ	ごま	醤油 醤油, 塩
		3 ・マンナウエハース ・麦茶			②マンナウエハース	麦茶
14	木	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・さかなの煮付け	助宗だら ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	ほうれん草, 人参 大根, 万能ねぎ T:バナナ	米 上白糖, 片栗粉 上白糖	醤油 醤油
		10 ・ほうれん草のツナサラダ ・みそ汁				
		3 ・バナナ ・麦茶				
15	金	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・蒸し鶏	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 片栗粉	醤油
		10 ・キャベツサラダ ・すまし汁	かつお節, だし昆布	キャベツ, きゅうり 玉ねぎ, 人参		塩 醤油
		3 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶
16	土	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豚みそ炒め	豚ひき肉, 味噌 かつお節	玉ねぎ	米 サラダ油, 上白糖	醤油 醤油
		10 ・キャベツのおかか和え ・みそ汁	だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ キャベツ, 人参, 小松菜 大根, 万能ねぎ		
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶

5月 予定献立表(後期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎A-モンド, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日	曜日	料理名	ざいりょう			その他
			赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
18	月	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・蒸し鶏 ・ブロッコリー和え ・みそ汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	ブロッコリー 大根, 人参, 万能ねぎ	米 片栗粉	醤油 醤油
		10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・ぶどうゼリー ・麦茶			ぶどうゼリー	麦茶
19	火	昼 ・やさしい雑炊 ・鶏のケチャップ煮 ・マカロニサラダ ・すまし汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 かつお節, だし昆布	ピーマン, 玉ねぎ きゅうり, 人参 ほうれん草	米 上白糖, 片栗粉 マカロニ 麩	麦茶 醤油 トマトケチャップ 塩 醤油, 塩
		10 ・マンナビスケット ・麦茶			②マナビスケット	麦茶
		3 ・スティックパン ・麦茶			②食パン	麦茶
20	水	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豆腐と豚肉の煮物 ・キャベツのり和え ・みそ汁	豚ひき肉, 木綿豆腐 のり だし昆布, かつお節, 味噌	大根, ピーマン キャベツ, きゅうり, 人参 万能ねぎ, 玉ねぎ	米 上白糖, 片栗粉	醤油 醤油
		10 ・マンナウエハース ・麦茶			じゃが芋 ②マナウエア	麦茶
		3 ・ふかしさつま芋 ・麦茶			さつまいも	麦茶
21	木	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・さかなの煮付け ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁	助宗だら 高野豆腐, だし昆布 かつお節 だし昆布, かつお節	人参, いんげん 長ねぎ	米 上白糖, 片栗粉 上白糖	醤油 醤油 醤油, 塩
		10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・お好み焼き ・麦茶	豚ひき肉, 木綿豆腐 あおさ粉	キャベツ, 万能ねぎ	片栗粉, サラダ油	麦茶 塩
22	金	昼 ・煮込みうどん ・さつま芋の甘煮 ・バナナ	鶏ひき肉, かつお節, だし昆布	玉ねぎ, 人参, 万能ねぎ T:バナナ	うどん さつま芋, 上白糖	麦茶 醤油
		10 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
		3 ・さけ雑炊 ・麦茶	鮭フレーク		米	麦茶 醤油, 塩
23	土	昼 ・豚雑炊 離乳後期 ・チンゲン菜サラダ ・すまし汁	かつお節, だし昆布 豚ひき肉 だし昆布, かつお節	玉ねぎ ちんげん菜, もやし 長ねぎ, 人参	米 ごま	醤油 醤油, 塩 醤油, 塩
		10 ・マンナビスケット ・麦茶			②マナビスケット	麦茶
		3 ・ふかしかぼちゃ ・麦茶		かぼちゃ		麦茶
25	月	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・蒸し鶏 ・かぼちゃの煮付け ・すまし汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 かつお節 だし昆布, かつお節	玉ねぎ, ピーマン かぼちゃ キャベツ, ほうれん草	米 片栗粉 上白糖	醤油 醤油 醤油, 塩
		10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・スティックパン ・麦茶			②食パン	麦茶
26	火	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豚肉のケチャップ煮 ・ひじきと小松菜サラダ ・やさしいスープ(離乳食用) ・オレンジ(房取)	豚ひき肉 芽ひじき かつお節, だし昆布	玉ねぎ 小松菜, 人参 かぼちゃ, キャベツ オレンジ	米 片栗粉, 上白糖	トマトケチャップ 醤油 醤油, 塩
		10 ・マンナウエハース ・麦茶			②マナウエア	麦茶
		3 ・ヨーグルト ・麦茶	②プレーンヨーグルト		上白糖	麦茶
27	水	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・じゃが芋のそぼろ煮 ・ツナサラダ ・みそ汁	鶏ひき肉, かつお節, だし昆布 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ, 人参 ブロッコリー, きゅうり 白菜, 人参	米 じゃが芋, 上白糖, 片栗粉	醤油 醤油 醤油
		10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・煮込みうどん ・麦茶	かつお節, だし昆布	玉ねぎ, 人参	うどん	麦茶 醤油 麦茶
28	木	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・さかなと大根煮 ・人参の煮物 ・みそ汁	助宗だら だし昆布, かつお節, 味噌, 木綿豆腐	大根, 万能ねぎ 人参, いんげん ほうれん草	米 上白糖, 片栗粉 上白糖	醤油 醤油 醤油
		10 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶
		3 ・ふかしかぼちゃ ・麦茶		かぼちゃ		麦茶
29	金	昼 ・後期粥(全粥~軟飯80g) ・豚のやさしい煮 ・ブロッコリーのツナ和え ・すまし汁	豚ひき肉 ツナフレーク水煮 かつお節, だし昆布	玉ねぎ, なら, 赤パプリカ ブロッコリー 長ねぎ, えのき	米 片栗粉	醤油 塩 醤油
		10 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・ホットケーキ ・麦茶			ホットケーキミックス 上白糖, サラダ油	麦茶
30	土	昼 ・そぼろ粥 ・ほうれん草のごま和え ・みそ汁	鶏ひき肉 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ ほうれん草, もやし, 人参 キャベツ, 小松菜, 大根	米, 上白糖 ごま, 上白糖	麦茶 醤油 醤油
		10 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶
		3 ・食パン ・麦茶			②食パン	麦茶

献立種類	(店) 離乳後期					(店) 離乳後期				
	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
栄養素	262 kcal	11.2 g	4.3 g	100 mg	0.7 g	262 kcal	11.2 g	4.3 g	100 mg	0.7 g
平均栄養価	262 kcal	11.2 g	4.3 g	100 mg	0.7 g	262 kcal	11.2 g	4.3 g	100 mg	0.7 g
基準値	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g

5月 予定献立表(完了期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎7-メント, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日	曜日	料理名	ざ い り ょ う			その他	
			赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
1	金	昼 ・完了ごはん(80g) ・蒸し鶏	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 片栗粉	醤油	
		10 ・ポテトサラダ ・すまし汁	だし昆布, かつお節, わかめ	きゅうり, 人参 長ねぎ	じゃが芋	塩 醤油, 塩	
		3 ・ソフト塩せん ・麦茶			ソフト塩せん	麦茶	
2	土	昼 ・完了ごはん(80g) ・豆腐と鶏の煮物	鶏ひき肉, 木綿豆腐 かつお節	白菜, 人参, なら	米 片栗粉	醤油	
		10 ・キャベツのごまサラダ ・みそ汁	だし昆布, かつお節, 味噌	キャベツ, 人参 玉ねぎ, 万能ねぎ	上白糖, ごま じゃが芋	醤油	
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶			ソフト小魚せん	麦茶	
7	木	昼 ・完了ごはん(80g) ・鶏肉のケチャップ煮	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 上白糖, 片栗粉	トマトケチャップ 醤油	
		10 ・白菜の和え物 ・みそ汁(離乳食用)	かつお節, だし昆布, 味噌 絹豆腐	白菜, ほうれん草, 人参 もやし			
		3 ・マンナビスケット ・麦茶			②マンナビスケット	麦茶	
8	金	昼 ・煮込みうどん 離乳後	鶏ひき肉, だし昆布 かつお節	玉ねぎ, 人参, 長ねぎ	うどん, 上白糖, 片栗粉	醤油	
		10 ・煮奴 ・オレンジ(房取)	木綿豆腐, かつお節	人参 オレンジ	上白糖	醤油	
		3 ・ふかしかぼちゃ ・麦茶		かぼちゃ		麦茶 醤油, 塩	
9	土	昼 ・完了ごはん(80g) ・豆腐の煮物	鶏ひき肉, だし昆布 かつお節	白菜, 人参	米 上白糖, 片栗粉	醤油	
		10 ・わかめの和え物 ・ほうれん草スープ(離乳食用)	絹豆腐, 鶏ひき肉, かつお節 だし昆布	キャベツ 玉ねぎ, ほうれん草		醤油 醤油, 塩	
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶	かつお節, だし昆布		ソフト小魚せん	麦茶	
11	月	昼 ・完了ごはん(80g) ・鶏だれこ	鶏ささみ, かつお節 だし昆布	大根, 人参	米 上白糖, 片栗粉	醤油	
		10 ・ブロッコリーの胡麻和え ・みそ汁	かつお節, だし昆布, 味噌	ブロッコリー, きゅうり 白菜, 万能ねぎ	ごま	醤油	
		3 ・がんばれ野菜家族 ・麦茶			ハイハイ	麦茶	
12	火	昼 ・完了ごはん(80g) ・豆腐と豚の煮物	鶏ひき肉, 木綿豆腐 かつお節	玉ねぎ, 人参, なら	米 片栗粉	醤油	
		10 ・もやしと胡瓜の和え物 ・すまし汁(離乳食用)	かつお節, だし昆布	もやし, 人参, きゅうり しめじ, ちんげん菜 オレンジ	上白糖	醤油 醤油, 塩	
		3 ・ヨーグルト ・麦茶	②プレーンヨーグルト		ハイハイ	麦茶	
13	水	昼 ・完了ごはん(80g) ・豚肉とかぼちゃ煮	豚ひき肉, かつお節 だし昆布	かぼちゃ	米 上白糖	醤油	
		10 ・小松菜と白菜のごま和え ・すまし汁	だし昆布, かつお節, わかめ	小松菜, 白菜 長ねぎ	ごま	醤油 醤油, 塩	
		3 ・マンナウエハース ・麦茶			②マンナウエハース	麦茶	
14	木	昼 ・完了ごはん(80g) ・さかなの煮付け	助宗だら ツナフレーク水煮	ほうれん草, 人参 大根, 万能ねぎ	米 上白糖, 片栗粉 上白糖	醤油 醤油	
		10 ・ほうれん草のツナサラダ ・みそ汁	だし昆布, かつお節, 味噌			さつまいも	麦茶
		3 ・バナナ ・麦茶		T:バナナ		②食パン, 上白糖	麦茶
15	金	昼 ・完了ごはん(80g) ・蒸し鶏	鶏ささみ, かつお節 だし昆布		米 片栗粉	醤油	
		10 ・キャベツサラダ ・すまし汁	かつお節, だし昆布	キャベツ, きゅうり 玉ねぎ, 人参		塩 醤油	
		3 ・ハイハイ ・麦茶			ハイハイ	麦茶	
16	土	昼 ・完了ごはん(80g) ・豚みそ炒め	豚ひき肉, 味噌 かつお節	玉ねぎ キャベツ, 人参, 小松菜 大根, 万能ねぎ	米 サラダ油, 上白糖	醤油 醤油	
		10 ・キャベツのおかか和え ・みそ汁	だし昆布, かつお節, 味噌			ソフト小魚せん	麦茶
		3 ・ソフト小魚せん ・麦茶				ハイハイ	麦茶

5月 予定献立表(完了期)

①卵, ②乳, ④そば, ⑤落花生, ⑥えび, ⑦かに, H:くるみ, T:バナナ, E:カシュー, ◎7-メント, C:いくら, 他1

認定こども園あおぞら北

日	曜日	料理名	ざいりょう			その他
			赤: 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑: からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄: カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
18	月	昼	完了ごはん(80g) ・蒸し鶏 ・ブロッコリー和え ・みそ汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	ブロッコリー 大根, 人参, 万能ねぎ	米 片栗粉 醤油 醤油
		10	ソフト塩せん ・麦茶		ソフト塩せん	麦茶
		3	ぶどうゼリー ・麦茶		ぶどうゼリー	麦茶
19	火	昼	やさしい雑炊 ・鶏のケチャップ煮 ・マカロニサラダ ・すまし汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 かつお節, だし昆布	ピーマン, 玉ねぎ きゅうり, 人参 ほうれん草	米 上白糖, 片栗粉 マカロニ 麵 ②マンパ スケット
		10	マンナビスケット ・麦茶		②マンパ スケット	麦茶
		3	スティックパン ・麦茶		②食パン	麦茶
20	水	昼	完了ごはん(80g) ・豆腐と豚肉の煮物 ・キャベツのり和え ・みそ汁	豚ひき肉, 木綿豆腐 のり だし昆布, かつお節, 味噌	大根, ピーマン キャベツ, きゅうり, 人参 万能ねぎ, 玉ねぎ	米 上白糖, 片栗粉 じゃが芋 ②マンパ スケット
		10	マンナウエハース ・麦茶		さつま芋	麦茶
		3	ふかしさつま芋 ・麦茶		さつまいも	麦茶
21	木	昼	完了ごはん(80g) ・さかなの煮付け ・高野豆腐の煮物 ・すまし汁	助宗だら 高野豆腐, だし昆布 かつお節 だし昆布, かつお節, わかめ	人参, いんげん 長ねぎ	米 上白糖, 片栗粉 上白糖 麵 ソフト小魚せん
		10	ソフト小魚せん ・麦茶		片栗粉, サラダ油	麦茶 塩 麦茶 醤油
		3	お好み焼き ・麦茶	豚ひき肉, 木綿豆腐, あおさ粉	キャベツ, 万能ねぎ	
22	金	昼	煮込みうどん ・さつま芋の甘煮 ・バナナ	鶏ひき肉, かつお節, だし昆布	玉ねぎ, 人参, 万能ねぎ T:バナナ	うどん さつま芋, 上白糖
		10	ソフト塩せん ・麦茶		ソフト塩せん	麦茶
		3	さけ雑炊 ・麦茶	鮭フレーク		米
23	土	昼	豚雑炊 離乳後期 ・チンゲン菜サラダ ・すまし汁	かつお節, だし昆布 豚ひき肉 だし昆布, かつお節	玉ねぎ ちんげん菜, もやし 長ねぎ, 人参	米 ごま 醤油 醤油, 塩
		10	マンナビスケット ・麦茶		②マンパ スケット	麦茶
		3	ふかしかぼちゃ ・麦茶		かぼちゃ	麦茶
25	月	昼	完了ごはん(80g) ・蒸し鶏 ・かぼちゃの煮付け ・すまし汁	鶏ささみ, かつお節, だし昆布 かつお節 だし昆布, かつお節	玉ねぎ, ピーマン かぼちゃ キャベツ, ほうれん草	米 片栗粉 上白糖 醤油 醤油, 塩
		10	ソフト小魚せん ・麦茶		ソフト小魚せん	麦茶
		3	スティックパン ・麦茶		②食パン	麦茶
26	火	昼	完了ごはん(80g) ・豚肉のケチャップ煮 ・ひじきと小松菜サラダ ・やさしいスープ ・オレンジ(房取)	豚ひき肉 芽ひじき かつお節, だし昆布	玉ねぎ 小松菜, 人参 かぼちゃ, キャベツ オレンジ	米 片栗粉, 上白糖 醤油 醤油, 塩
		10	マンナウエハース ・麦茶		②マンパ スケット	麦茶
		3	ヨーグルト ・麦茶	②プレーンヨーグルト	上白糖	麦茶
27	水	昼	完了ごはん(80g) ・じゃが芋のそぼろ煮 ・ツナサラダ ・みそ汁	鶏ひき肉, かつお節, だし昆布 ツナフレーク水煮 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ, 人参 ブロッコリー, きゅうり 白菜, 人参	米 じゃが芋, 上白糖, 片栗粉 醤油 醤油
		10	ソフト小魚せん ・麦茶		ソフト小魚せん	麦茶
		3	煮込みうどん ・麦茶	かつお節, だし昆布	玉ねぎ, 人参	うどん
28	木	昼	完了ごはん(80g) ・さかなと大根煮 ・人参の煮物 ・みそ汁	助宗だら だし昆布, かつお節, 味噌 木綿豆腐, わかめ	大根, 万能ねぎ 人参, いんげん	米 上白糖, 片栗粉 上白糖 醤油 醤油
		10	ソフト塩せん ・麦茶		ソフト塩せん	麦茶
		3	ふかしかぼちゃ ・麦茶		かぼちゃ	麦茶
29	金	昼	完了ごはん(80g) ・豚のやさしい煮 ・ブロッコリーのツナ和え ・わかめスープ	豚ひき肉 ツナフレーク水煮 かつお節, だし昆布, わかめ	玉ねぎ, 人参, 赤パプリカ ブロッコリー 長ねぎ, えのき	米 片栗粉 醤油 塩 醤油
		10	ソフト小魚せん ・麦茶		ソフト小魚せん	麦茶
		3	ホットケーキ ・麦茶		ホットケーキミックス 上白糖, サラダ油	麦茶
30	土	昼	そぼろ粥 ・ほうれん草のごま和え ・みそ汁	鶏ひき肉 だし昆布, かつお節, 味噌	玉ねぎ ほうれん草, もやし, 人参 キャベツ, 小松菜, 大根	米, 上白糖 ごま, 上白糖 醤油 醤油
		10	ハイハイ ・麦茶		ハイハイ	麦茶
		3	食パン ・麦茶		②食パン	麦茶

献立種類	(店)完了食					(店)完了食				
	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量	エネルギーkcal	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
栄養素	283 kcal	11.6 g	4.3 g	94 mg	0.8 g	283 kcal	11.6 g	4.3 g	94 mg	0.8 g
平均栄養価	283 kcal	11.6 g	4.3 g	94 mg	0.8 g	283 kcal	11.6 g	4.3 g	94 mg	0.8 g
基準値	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g	0 kcal	0.0 g	0.0 g	0 mg	0.0 g