

2023年 9月予定献立表

緑丘保育園

曜 日	昼 食	材 料 名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食	
月	11 25	鮭のちゃんちゃん焼き きゅうりのごまよごし ごはん さつまいもの味噌汁	生鮭・キャベツ・玉葱・にんじん・椎茸・味噌・みりん・マヨネーズ・バター きゅうり・海水塩・ごま 精白米・胚芽米 さつま芋・長葱・青のり・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	別皿とろみあり 野菜やわらかくゆでる	なすのスパゲティ すパゲティ・なす・ペーコン・玉葱・ピーマン・パルメザンチーズ・ トマトピューレ・パセリ・にんにく・なたね油・ケチャップ・海水塩	オレンジリング オレンジリング(卵なし)	鶏肉のトマト煮込み・ポテトサラダ 鶏肉・玉葱・なたね油・トマト水煮・かつおだし・素精糖・海水塩・グリーンピース じゃがいも・にんじん・きゅうり・アレルギー用マヨネーズ・海水塩・オリーブ油・米酢 パン・スープ
火	12 26	豆腐のプロバンス風 フルーツサラダ パン とうがんスープ	豆腐・海水塩・薄力粉・なたね油・豚ひき・玉葱・にんじん・トマト水煮・ピーマン・にんにく・生姜・薄力粉・バター・素精糖・海水塩 梨・りんご・みかん缶・きゅうり・ヨーグルト・サワークリーム・海水塩・素精糖 プレーンボール(卵・乳なし) とうがん・えのき・オクラ・塩蔵わかめ・青菜・海水塩・醤油・かつおだし・昆布だし	やわらかくゆでる 食パンスティック付き	中華おこわ 精白米・胚芽米・もち米・干しえび・たけのこ・にんじん・ 干し椎茸・ごま油・素精糖・海水塩・醤油	麦茶 大学かぼちゃ かぼちゃ・なたね油・素精糖・醤油・ごま	肉あんかけうどん・大学かぼちゃ 干しうどん・豚ひき・なたね油・にんじん・長葱・干し椎茸・青菜・かつおだし・
水	13 27	魚のカレー焼き 山家煮(やまがに) さつまいもごはん 豆腐とわかめの味噌汁	サバまたはぶり・海水塩・薄力粉・カレー粉・なたね油 豚肉・にんじん・いんげん・なす・干し椎茸・素精糖・酒・醤油 精白米・胚芽米・さつまいも・ごま・海水塩 豆腐・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・味噌・煮干し・かつおだし	別皿とろみあり	ツナ野菜サンド・ジャムパン こっぺパン(卵・乳なし)・キャベツ・きゅうり・トマト・まぐろ缶・ いちごジャム	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・コンニク・ 菜種油・酒・海水塩・味噌・醤油・素精糖・酒	ニラと豆腐のハンバーグ・ひじきとポテトごま和え ニラ・豚ひき・豆腐・にんじん・薄力粉・海水塩・素精糖・醤油・なたね油
木	14 28	メンチカツ ひじきの煮物 ゆかりごはん かぼちゃの豆乳味噌汁	豚ひき・玉葱・パセリ・卵・パン粉・海水塩・薄力粉・米油 ひじき・干し椎茸・にんじん・油揚げ・いんげん・なたね油・素精糖・醤油・酒・みりん 精白米・胚芽米・ゆかり かぼちゃ・玉葱・豆乳・味噌・煮干し・かつおだし	揚げたあと煮る	やきいも さつまいも・塩	夕焼けおにぎり 精白米・胚芽米・刻み昆布・にんじん・ 油揚げ・醤油・こんぶだし	焼肉ごはん・スープ 魚の照り焼き・だいごんのそぼろ煮 魚・しょうゆ・酒・みりん だいごん・豚ひき・素精糖・醤油・みりん
金	1 15	松風焼き 切干大根煮 青のりごはん 春雨スープ	鶏ひき・豚ひき・卵・長葱・玉葱・パン粉・味噌・生姜・ごま 切干大根・にんじん・干し椎茸・油揚げ・いんげん・なたね油・素精糖・醤油・みりん 精白米・胚芽米・青のり 春雨・にんじん・玉葱・きくらげ・キャベツ・青菜・醤油・海水塩・昆布・かつおだし		栗蒸しパン 栗甘露煮・薄力粉・上白糖・卵・牛乳・油・豆乳・全粒粉 ベーキングパウダー	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	魚の梅焼き・じゃがいも炒め煮 魚・味噌・梅びしお・みりん・酒・素精糖 じゃが芋・いんげん・にんじん・なたね油・ 素精糖・醤油
土	2 16	きのこうどん かぼちゃそぼろあん ゼリー	干しうどん・長葱・油揚げ・しめじ・えのき・なめこ・にんじん・豚ひき・醤油・海水塩・みりん・かつおだし・昆布だし かぼちゃ・豚ひき・片栗粉・酒・素精糖・醤油 100%ストレートジュース・素精糖・アガー・水		パン・小魚 プレーンボール・黒糖パン(卵・乳なし)／食パン(卵なし) ジャム 食べる小魚(醤油・砂糖・ごま)		夕焼けごはん・すまし汁 魚の梅焼き・じゃがいも炒め煮 わかめごはん・味噌汁
月	4 29 (金)	カジキの衣焼き カレーポテト煮 ごはん けんちん汁	カジキ・素精糖・醤油・酒・生姜・薄力粉・なたね油 じゃがいも・玉葱・にんじん・豚ひき・いんげん・海水塩・カレー粉・素精糖・醤油・みりん・なたね油 精白米・胚芽米 だいごん・にんじん・ごぼう・こんにゃく・長葱・豆腐・鶏ひき・青菜・醤油・海水塩・ごま油・こんぶだし・かつおだし	別皿とろみあり	④焼きビーフン(乳児うどん)・くだもの・牛乳 ビーフン(うどん)・エビ・豚・玉葱・キャベツ・ピーマン・人参・椎茸・ごま ⑳9月見いもきびだんご・くだもの・牛乳 さつまいも・きび・きなこ・素精糖・海水塩	和風ラスク 食パン(卵なし)・マーガリン・ごま・青のり	煮込みハンバーグ・切干大根ごまサラダ 豚ひき・玉葱・パン粉・かつおだし・海水塩・菜種油・ケチャップ・ウスターソース・片栗粉 切干大根・きゅうり・にんじん・コーン・ごま・味噌・アレルギー用マヨネーズ・米酢 和風ラスク・スープ
火	5 19	豆腐団子のふくめ煮 キャベツの土佐酢和え ごはん のっぺい汁	豆腐・玉葱・にんじん・鶏ひき・えび・卵・生姜・海水塩・米油・醤油・みりん・素精糖・かつおだし キャベツ・にんじん・海水塩・醤油・米酢・素精糖・削り節 精白米・胚芽米 だいごん・にんじん・椎茸・長葱・里芋・いんげん・塩蔵わかめ・醤油・海水塩・片栗粉	野菜やわらかくゆでる	黒糖ラスク 食パン(卵なし)・黒砂糖・バター	いもけんぴ さつまいも・メープルシロップ・なたね油	マーボーうどん・いもけんぴ 干しうどん・豚ひき・生姜・にんじん・長葱・干し椎茸・豆腐・ニラ・味噌・なたね油・ かたくり粉・かつおだし・醤油・みりん・海水塩
水	6 20	ミートローフ こふきいも・にんじんグラッセ パン かぼちゃのポタージュ	豚ひき・牛ひき・豆腐・玉葱・醤油・海水塩・パン粉・卵 じゃがいも・塩・青のり にんじん・素精糖・バター・海水塩 プレーンボール(卵・乳なし) かぼちゃ・玉葱・パセリ・牛乳・豆乳・海水塩・昆布だし・かつおだし	食パンスティック付き	くだもの・牛乳 6日)小豆ごはん・くだもの・牛乳 精白米・胚芽米・小豆・海水塩・ごま・素精糖 20日)おはぎ・くだもの・牛乳 精白米・胚芽米・もち米・小豆・素精糖・海水塩・きなこ・上白糖	麦茶 じゃこガーリックおにぎり 精白米・胚芽米・しらす・にんじん・にんにく・ なたね油・海水塩・かつおだし	魚のトマト煮・きゅうりの梅肉和え 魚・薄力粉・玉葱・トマト水煮・ケチャップ・パセリ・菜種油・海水塩 きゅうり・海水塩・梅びしお
木	7 21	千草焼き 鶏肉と大根煮 ごはん ねぎの味噌汁	豚ひき・玉葱・にんじん・卵・生姜・小松菜・なたね油・みりん・醤油・海水塩・かつおだし 大根・いんげん・にんじん・鶏ひき・こんにゃく・なたね油・片栗粉・酒・素精糖・醤油・バター 精白米・胚芽米 油揚げ・万能ねぎ・塩蔵わかめ・味噌・煮干し・かつおだし	別皿とろみあり	さつまいものチーズ焼き さつま芋・バター・とろけるチーズ・パセリ・海水塩	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・ごま・海苔	肉味噌豆腐・キャベツの磯部和え 豆腐・豚ひき・玉葱・にんじん・椎茸・なたね油・味噌・素精糖・片栗粉・青菜 キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
金	8 22	シーフードカレー ニラとえのきだけのお浸し わかめコーンスープ	精白米・胚芽米・豚肉・イカ・まぐろ缶・じゃが芋・にんじん・玉葱・生姜・にんにく・なたね油・トマト水煮・トマトピューレ・バター・薄力粉・りんご・ ニラ・えのき・醤油・かつおだし ウスターソース・カレー粉・牛乳 塩蔵わかめ・長葱・コーン・海水塩・醤油・かつおだし・昆布だし	ひき肉 細かく切る わかめ細かく切る	なすのおやき(0歳おじや) 薄力粉・素精糖・ベーキングパウダー・海水塩・なす・みりん・ 素精糖・味噌	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・ごま・海苔	魚の味噌漬け焼き・キャベツの磯部和え 魚・みりん・味噌・生姜 キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
土	9 30	タンメンうどん さつまいもとりんごの甘煮 フルーツヨーグルト	干しうどん・豚ひき・なたね油・キャベツ・にんじん・もやし・長葱・海水塩・かつおだし・昆布だし さつまいも・りんご・素精糖・海水塩 ヨーグルト・上白糖・みかん缶・もも缶・干しぶどう		ラスク・チーズ 食パン・マーガリン・素精糖 一口チーズ	< 今月のお知らせ > 残暑も厳しいですが、朝晩は過ごしやすくなってきましたね。給食の食材も秋のものへ。気候の変化で旬のものが手に入りにくいのですが、給食で四季を感じられたらいいなと思っています。	

* 乳児)エネルギー448kcal たんぱく質17.3g 脂質13.3g * 幼児)エネルギー563kcal たんぱく質21.8g 脂質16.6g
* 0才児クラスのみ 朝の牛乳(豆乳入り)があります。 * 3時のおやつの牛乳は、豆乳入りです。 * 材料の関係で献立が変更になることもあります。