



9月の給食献立表



たかがみねこども園

日付	給食	おやつ	材料名 (〇はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
2月	ごはん 赤魚の味噌煮 小松菜のごま和え じゃが芋のすまし汁	牛乳 ぶどうゼリー	米、じゃがいも、砂糖、〇砂糖、ごま、〇ぶどうジュース	〇牛乳、あかうお、みそ、〇セラチン	こまつな、にんじん、ねぎ、しょうが(たんぼぼ組：不使用)、わかめ
3火	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜のスープ	ミルージュ(カルシウムプラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	焼きそばめん、食パン、マーガリン、油、ごま油、〇健康志向菓子	〇ミルージュ、豚肉、〇煮干し	キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、しいたけ、コーン、あおのり
4水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 牛肉のブルコギ風 もやしの中華風酢の物 茄子の味噌汁	牛乳 バナナケーキ	米、〇薄力粉、〇砂糖、もち麦、〇油、ごま油、砂糖	〇牛乳、牛肉、〇卵、油揚げ、みそ、ハム	もやし、なす、たまねぎ、〇バナナ、きゅうり、ピーマン、ねぎ
5木	ごはん 鮭の照焼き さつま芋とひじきの煮物 キャベツのすまし汁	牛乳 梨	米、さつまいも、砂糖、油	〇牛乳、さけ、平天	〇なし、キャベツ、にんじん、えのきたけ、ひじき、いんげん
6金	ふりかけごはん チキンソテーマトソース レタスのサラダ 玉葱の味噌汁	牛乳 南瓜の豆腐パン 肝油ドロップ	米、〇強力粉、〇砂糖、油、〇マーガリン、砂糖、ごまドレッシング	〇牛乳、鶏肉、〇豆腐、卵、みそ	レタス、たまねぎ、〇かぼちゃ、トマト、きゅうり、にんじん、ねぎ、バジル(たんぼぼ組：不使用)
7土	豚丼 ほうれん草のごま和え ふのすまし汁	牛乳 健康志向菓子	米、砂糖、麩、ごま、〇健康志向菓子	〇牛乳、豚肉	ほうれん草、たまねぎ、にんじん、わかめ
9月	手作りふりかけごはん 白身魚の塩焼き キャベツと胡瓜の酢の物 さつま芋の味噌汁	牛乳 レモンクッキー	米、さつまいも、〇薄力粉、〇ホットケーキミックス、〇マーガリン、〇砂糖、砂糖、ごま	〇牛乳、カレイ、みそ、ちくわ、煮干し、かつお節	きゅうり、キャベツ、〇レモン、にんじん、こんぶ、きょうな、あおのり
10火	ごはん 牛肉と茄子の煮物 チンゲン菜のおかか和え もやしの味噌汁	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、砂糖、〇健康志向菓子	〇牛乳、牛肉、みそ、〇煮干し、かつお節、油揚げ	チンゲンサイ、なす、もやし、にんじん、コーン、ねぎ
11水	食パン&いちごジャム 鱈の竜田揚げ ごぼうの洋風炒め 南瓜のスープ	牛乳 にらチヂミ	食パン、〇薄力粉、片栗粉、〇片栗粉、〇ごま油、〇油、砂糖、〇砂糖、いちごジャム	〇牛乳、さくら、〇豚ひき肉、ベーコン	かぼちゃ、ごぼう、〇たまねぎ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、〇にんじん、〇にら、しょうが(たんぼぼ組：不使用)
12木	ポークカレー(南瓜ソース) ブロッコリーサラダ	牛乳 やさいゼリー(鉄分プラス)	米、じゃがいも、ごまドレッシング	〇牛乳、豚肉	たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、にんじん、〇やさいゼリー
13金	ごはん 松風焼き 水菜の煮浸し 豆腐のすまし汁	牛乳 わらびもち(乳児組：きな粉クッキー)	米、〇砂糖、〇でん粉(幼児組)、砂糖、片栗粉、〇薄力粉(乳児組)、ごま	〇牛乳、鶏ひき肉、豆腐、油揚げ、〇きな粉、みそ、卵(乳児組)	きょうな、たまねぎ、にんじん、ねぎ、あおのり、わかめ
14土	☆ おじいちゃん・おばあちゃんとふれ愛デー(ゆり・うめ) ☆				

17 火	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜のスープ	<中秋の名月> 牛乳 うさぎまんじゅう(乳児組:さつま芋の蒸しパン)	焼きそばめん、食パン、○ホットケーキミックス、○さつまいも、マーガリン、油、○砂糖、ごま油、○バター	○牛乳、豚肉、○豆腐	キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、しいたけ、コーン、あおのり
18 水	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 牛肉のブルコギ風 もやしの中華風酢の物 茄子の味噌汁	野菜ジュース(にんじん&りんご/鉄分プラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、もち麦、ごま油、砂糖、○健康志向菓子	牛肉、油揚げ、みそ、ハム、○煮干し	もやし、なす、たまねぎ、きゅうり、ピーマン、ねぎ、○野菜ジュース(にんじん&りんご)
19 木	ごはん 鮭の照焼き さつま芋とひじきの煮物 キャベツのすまし汁	牛乳 バナナ 肝油ドロップ	米、さつまいも、砂糖、油	○牛乳、さけ、平天	○バナナ、キャベツ、にんじん、えのきたけ、ひじき、いんげん
20 金	<お誕生会メニュー> わかめごはん ハンバーグ コールスローサラダ ポテトスープ	牛乳 ホットケーキ	米、○ホットケーキミックス、じゃがいも、○ケーキシロップ、油、○粉糖、パン粉、砂糖、○油	○牛乳、合びき肉、豆腐、おから、○卵、○生クリーム、牛乳、卵	たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン、パセリ、炊き込みわかめ
21 土	親子丼 白菜のおかか和え ふのすまし汁	牛乳 健康志向菓子	米、片栗粉、麩、砂糖、○健康志向菓子	○牛乳、鶏肉、卵、かつお節	はくさい、たまねぎ、にんじん、わかめ
24 火	ごはん 牛肉と茄子の煮物 切干大根の煮物 もやしの味噌汁	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、砂糖、○健康志向菓子	○牛乳、牛肉、みそ、○煮干し、油揚げ	切り干しだいこん、なす、もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、しめじ
25 水	食パン&いちごジャム 鯖の竜田揚げ ごぼうの洋風炒め 南瓜のスープ	おはぎ	食パン、○もち米(乳児組:不使用)、○砂糖、片栗粉、砂糖、いちごジャム、○小豆	さわら、ベーコン、○きな粉	かぼちゃ、ごぼう、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうが(たんぼぼ組:不使用)
26 木	ハヤシライス(さつま芋ソース) ブロッコリーサラダ	牛乳 りんご	米、じゃがいも、砂糖、油、さつまいも	○牛乳、牛肉	○りんご、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん
27 金	ごはん 松風焼き 水菜の煮浸し 豆腐のすまし汁	牛乳 手作りピザ	米、○強力粉、○薄力粉、○油、砂糖、片栗粉、○砂糖、ごま	○牛乳、鶏ひき肉、豆腐、○チーズ、油揚げ、みそ、○ハム	きょうな、たまねぎ、にんじん、ねぎ、○バジル(たんぼぼ組:不使用)、あおのり、わかめ、○ピーマン、○たまねぎ
28 土	きつねうどん ほうれん草のごま和え ふりかけごはん	牛乳 健康志向菓子	うどん、米、砂糖、○健康志向菓子、ごま	○牛乳、油揚げ	ほうれんそう、にんじん、ねぎ
30 月	ごはん 赤魚の味噌煮 小松菜のごま和え じゃが芋のすまし汁	牛乳 ココア蒸しパン	米、じゃがいも、○薄力粉、○砂糖、砂糖、○油、ごま	○牛乳、あかうお、○卵、みそ	こまつな、にんじん、ねぎ、しょうが(たんぼぼ組:不使用)、わかめ、○ココア

※入荷の都合等により、献立を変更することがありますがご了承ください。
 ※料理酒、こしょうを使用する場合があります。
 ※だしは、煮干し/昆布/鰹節/鯖節/飛魚/椎茸のいずれかを使用しています。
 ※肝油ドロップはビタミンA 補給のため、2歳児(ちゅうりっぷ組)以上のクラスに提供します。(肝油ドロップは栄養機能食品です)
 ※食物アレルギーの場合、アレルギー物質の除去もしくは代替品での対応をします。(医師の診断書を提出してください)
 ※りんごや梨は国の事故防止ガイドラインに基づき、1歳半ごろまで加熱して提供します。

お弁当日

・ ゆり : 25 日
 ・ うめ : 11 日

