













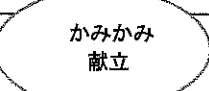



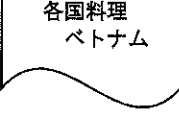









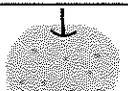





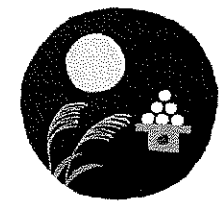
日 曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1 日	9月2日~6日まで乳児の保育参加です。 				
2 月	中華どんぶり 豆腐スープ 	牛乳 ミニカツゼリー おかし	米、片栗粉、はるさめ、ごま油	牛乳、豚肉、絹ごし豆腐	たまねぎ、はくさい、にんじん、もやし、ピーマン、ねぎ、干しいたけ
3 火	秋野菜ハヤシ ツナサラダ ぶどう <b>おたんじょう会</b> 	牛乳 ごさりの チーズスティックパン	米、パン、さつまいも、三温糖、ごま油、押麦	牛乳、牛ひき肉、ツナ水煮缶	たまねぎ、なす、ホールトマト缶詰、にんじん、レタス、ぶどう、トマト、しめじ、きゅうり、エリンギ、コーン缶
4 水	ごはん ししゃものから揚げ ひじきの五目煮 味噌汁 	牛乳 手作りかぼちゃ蒸しパン 	米、ホットケーキ粉、油、片栗粉、こんにやく、砂糖、焼ひ、ごま油	牛乳、ししゃも、豆みそ、ちくわ、油揚げ	かぼちゃ、なす、はくさい、にんじん、ピーマン、ねぎ、ひじき
5 木	ごはん 肉じゃが ちりめんニラ炒め けんちん汁 	牛乳 ごさりのクリームパン	じゃがいも、米、パン、こんにやく、油、ごま油	牛乳、鶏肉、ウインナー、しらす干し、ごま	にんじん、たまねぎ、にら、ぶどう、だいこん、いんげん、ねぎ
6 金	ごはん ポークビーンズ 青菜とれんこんのごまあえ サーモンときのこのクリームシチュー 	牛乳 手作りスイートポテト 	さつまいも、米、じゃがいも、マーガリン、砂糖、油	牛乳、さけ、豚肉、だいず、ツナ水煮缶、脱脂粉乳、ごま	たまねぎ、こまつな、にんじん、コーン缶、れんこん、しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、いんげん
7 土	チキンライス ポパイスープ なし 	牛乳 おかし	米	牛乳、鶏肉、ウインナー	たまねぎ、なし、にんじん、ほうれんそう、コーン缶、マッシュルーム、いんげん
8 日					
9 月	ピピンバ わかめスープ 	牛乳 チーズ蒸しパン	米、ごま油	牛乳、豚ひき肉、ごま	もやし、ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、キャベツ、えのきたけ、ねぎ、干しいたけ、カットわかめ
10 火	ごはん 鶏のから揚げ パンサンスー 味噌汁 <b>りんご</b> 	手作りヨーグルト おかし	米、さつまいも、から揚げ粉、三温糖、はるさめ、ごま油、片栗粉、なたね油	ヨーグルト(加糖)、鶏肉、豆みそ、ツナ水煮缶、油揚げ、ごま	りんご、だいこん、きゅうり、なめこ、おおさがしるな
11 水	ごはん なすグラタン 五目豆 コンソメスープ 	牛乳 ごさりの クッキークリームパン	米、パン、マカロニ、こんにやく、油	牛乳、だいず、チーズ、豚ひき肉、牛ひき肉、ちくわ	たまねぎ、なす、ホールトマト缶詰、にんじん、こまつな、もやし、えのきたけ、ピーマン、ごぼう
12 木	ごはん マーボー豆腐 しょうまい のっぺり汁 	牛乳 手作り お月見かぼちゃ団子	米、白玉粉、こんにやく、砂糖、片栗粉、ごま油	牛乳、木綿豆腐、絹ごし豆腐、鶏肉、豚ひき肉、きな粉	なし、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、にら、ゆでたけのこ、ねぎ、干しいたけ、ごぼう
13 金	赤米入りご飯 ミートローフ 切り干し大根サラダ 車麩のままし汁 <b>かみかみ 献立</b> 	牛乳 手作り 大学いも	さつまいも、パン粉、三温糖、油、マヨネーズ(卵なし)、ごま油、焼ひ(単品)	牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、チーズ、黒ごま	にんじん、きゅうり、たまねぎ、れんこん、えのきたけ、白ねぎ、コーン缶、ひじき
14 土	ミートスパゲッティ りんご 	牛乳 おかし	スパゲッティ	牛乳、豚ひき肉	たまねぎ、りんご、ホールトマト缶詰、にんじん、ピーマン
15 日					
16 月	休園です				

日 曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17 火	ごはん コロケ ひじきマリネ コンソメスープ 	牛乳 ごさりの 黒糖スティックパン	なし	米、パン、小麦粉、砂糖、三温糖、ごま油、焼ひ、油	牛乳、ツナ水煮缶、きな粉	なし、だいこん、きゅうり、はくさい、たまねぎ、にんじん、ねぎ、ひじき
18 水	ソイ ガー(鶏のおこわ) ド・チュア(ベトナム風なます) フォー ポー(牛肉のフォー) 	牛乳 チョコイー チェン (揚げバナナ) 	各国料理 ベトナム	米粉めん、米、砂糖、もち米、小麦粉、なたね油	牛乳、牛肉、鶏肉	だいこん、にんじん、バナナ、レモン果汁、赤たまねぎ、きゅうり、ねぎ
19 木	ごはん 千手ミ ちりめん酢の物 味噌汁 	牛乳 手作り きな粉ケーキ	ぶどう	米、パン、小麦粉、上新粉、はるさめ、ごま油、砂糖	牛乳、バター、卵、豆みそ、むきえび、油揚げ、しらす干し	かぼちゃ、みかん缶、きゅうり、ぶどう、にんじん、にら、たまねぎ、なめこ、ねぎ、カットわかめ
20 金	ごはん 赤魚のから揚げ 中華サラダ カレーチャウダー 	牛乳 手作り マヨチーズトースト	なし	米、じゃがいも、食パン、油、マヨネーズ(卵なし)、片栗粉、三温糖、はるさめ	牛乳、あかうお、ツナ油漬缶、粉チーズ、ウインナー	たまねぎ、にんじん、トマト、コーン缶、ブロッコリー、いんげん、あおのり
21 土	ひじきごはん さつまいも汁 ぶどう 	牛乳 ごさりのあんぱん	なし	米、パン、さつまいも、板こんにやく、ごま油	牛乳、豚肉、鶏肉、焼き豆腐、豆みそ、油揚げ	にんじん、ぶどう、ピーマン、ごぼう、ひじき、ねぎ
22 日						
23 月	休園です					
24 火	ごはん 魚フライ 春雨サラダ マカロニシチュー 	牛乳 手作り 豆腐みたらし団子	ぶどう	米、油、白玉粉、砂糖、マカロニ、三温糖、はるさめ、ごま油、片栗粉	牛乳、絹ごし豆腐、豚ひき肉、ウインナー、脱脂粉乳	たまねぎ、ぶどう、にんじん、トマト、いんげん、ブロッコリー、コーン缶、カットわかめ
25 水	きつねご飯 トックスーフ 	牛乳 フライドポテト	なし	フライドポテト、米、もち、油、三温糖、ごま油	牛乳、鶏肉、油揚げ、卵、ごま	にんじん、ねぎ、干しいたけ、焼きのり
26 木	ごはん コロコロ卵焼き チャップチェ ボルシチ 	手作りヨーグルト コーンフレーク	なし	米、コーンフレーク、じゃがいも、はるさめ、ごま油、油	ヨーグルト(加糖)、卵、鶏肉、豚ひき肉、脱脂粉乳、チーズ	なし、たまねぎ、ホールトマト缶詰、にんじん、りんごジャム、キャベツ、ピーマン、ごぼう、いんげん、干しいたけ
27 金	ごはん 焼魚 ポテトサラダ 味噌汁 	牛乳 あげぱん	なし	じゃがいも、米、パン、マヨネーズ(卵なし)	牛乳、さけ、木綿豆腐、腐、豆みそ、ウインナー、油揚げ	なす、にんじん、たまねぎ、きゅうり、なめこ、ねぎ
28 土	ウインナーチャーハン 春雨スープ なし 	牛乳 おかし	なし	米、はるさめ、ごま油	牛乳、ウインナー	なし、にんじん、だいこん、白ねぎ、ピーマン、カットわかめ
29 日						
30 月	秋野菜カレー サラダ 	牛乳 ドーナツ 	なし	米、さつまいも、三温糖、ごま油、押麦	牛乳、豚ひき肉、ウインナー	たまねぎ、なす、レタス、きゅうり、にんじん、トマト、しめじ、しいたけ、コーン缶、カットわかめ

※食材は記載と変更になる場合があります。

※玄関の給食サンプルのところに、食に関するご意見ノートをおいています。

※何でもお気軽に声をおかけください。



2019年の十五夜は9/13です