

献立表 9 がつ

2019. 8. 27 山内保育園

乳児(あひる・あかぐみ)、幼児(もも・き・あおぐみ)
 真夏の暑さもネラぎ、朝晩が涼しく過ごせやすくなりましたにね。
 8月も子どもたちはおかわりをしつり給食、おやつ共にたくさん食べていました。
 9月もまだまだ暑い日が多いですが、たくさん食べてしっかり体を重くかして元気いっぱい
 子どもたちでいて嬉しです。今年も9/3(金)が中秋の名月で、おやつは月見団子です。

	㊦ 2・(6)・30	㊧ 3・17	㊨ 4・18	㊩ 5・19	㊪ 6・20	㊫ 7・21
献立	鶏肉と大豆大根の煮物 ちんげん菜と桜えびのお浸し みそ汁	豚肉とれんごんの中華風炒め じゃがいもとれんごんの温サラダ すまし汁	マカロニグラタン スティック野菜 コンソメスープ	肉じゃが オクラとえのきのおかか みそ汁	鰯の梅煮 天ぷら 厚揚げの白和え すまし汁	火焼ビーフン お茶
材料	ごはん 乳幼 鶏肉 20 30 水煮大豆 7 10 大根 35 50 板こんにゃく 10 15 人参 10 15 三度豆 3 4 (しょうゆ、酒、みりん、砂糖) ちんげん菜 30 45 桜えび 0.7 1 (しょうゆ、ゴキ油) 玉ねぎ 15 20 油あげ 3 4 わかめ 0.3 0.4 (味噌)	ごはん 乳幼 豚肉 15 20 豚バラ肉 3 5 れんこん 30 40 豆苗 5 6 土生草 0.7 1 (鶏がらスープ、酒、油、しょうゆ、塩、ゴキ油) じゃがいも 25 40 れんごん 3 5 オクラ 3 5 赤パプリカ 3 5 (酢、砂糖、塩、油) ごはん 10 15 人参 5 7 えのき 3 5 お茶 0.7 1 (酒、みりん、しょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 シーチキン 10 15 マカロニ 10 15 玉ねぎ 10 15 エリンギ 5 6 マッシュルーム 5 6 バター 4.5 5 小麦粉 3 5 牛乳 2.5 3.5 スキムミルク 1 2 チーズ(塩) 8 10 きゃうり 15 20 黄パプリカ 4 6 すまじも 25 35 米 or りんご 15 20 (塩) 5 7 人参 15 20 玉ねぎ 3 5 コンソメ 3 5	ごはん 乳幼 牛肉 15 20 じゃがいも 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 つきこんぱく 7 10 (しょうゆ、酒、みりん、砂糖) オクラ 20 30 えのき 4 5 花かつお(しょうゆ) たまご 17 25 もやし 10 15 白だし 2 3 (味噌)	ごはん 乳幼 鰯 15 20 (酒、みりん、砂糖、梅干し、塩) 厚揚げ 20 30 ほうれん草 18 25 人参 3 4 板こんにゃく 3 4 ごま 0.7 1 (白味噌、酒、みりん、砂糖、しょうゆ、塩) 花びら 0.7 1 お茶 4 6 しょうゆ 4 6 みりん 1 2 (しょうゆ、酒、みりん、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 15 20 ビーフン 10 15 キャベツ 15 20 たまご 7 10 玉ねぎ 7 10 人参 4 5 ピーマン 2 3 (鶏がらスープ、塩、しょうゆ、油) すまじも 20 30 玉ねぎ 15 20 ねぎ 0.7 1 (味噌)
おやつ	すまじもとりんごの煮りんご (小麦粉、片栗粉、砂糖、しょうゆ、りんご)	お茶 (白玉粉、砂糖、片栗粉、しょうゆ)	(コンソメ、塩) きこいごの煮りんご お茶 (米、昆布、塩、鶏肉、人参、みりん、しょうゆ、酒)	フルーツヨーグルト お茶 ヨーグルト、砂糖 くだもの缶詰、しょうゆ	焼き芋、牛乳 (すまじも)	おせんべい お茶

	㊬ 9・(23)	㊭ 10・24	㊮ 11・25	㊯ 12・26	㊰ 13・27	㊱ 14・28
献立	酢豚 しらす汁 みそ汁	チキンカツ おさつサラダ コンソメスープ	豆腐ハンバーグ パプリカのマリネ みそ汁	さんまの塩焼き 小松菜の梅和え のっぺい汁	ビーフカレー コールスローサラダ くだもの	豆腐肉味噌うどん 小松菜のしらす サラダ
材料	ごはん 乳幼 豚肉 35 50 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 ピーマン 6 8 片栗粉 4 5 (鶏がらスープ、酢、しょうゆ、酒、砂糖) たまご 17 20 人参 3 4 きゃうり 7 10 豆苗 5 6 (しょうゆ、ゴキ油) たまご 15 20 わかめ 7 10 わかめ 0.3 0.4 (味噌)	ごはん 乳幼 鶏肉 40 60 小麦粉 3 5 パン粉 4 6 (油、塩) すまじも 35 50 りんご 4 5 レーズン 2 3 枝豆 5 7 (マヨネーズ、塩) 玉ねぎ 15 20 人参 5 7 コーン 5 7 (コンソメ、塩)	ごはん 乳幼 合挽きミンチ 30 40 豆腐 30 40 玉ねぎ 7 10 ひじき 0.3 0.5 人参 6 8 パン粉 4 6 (塩、ケチャップ、砂糖) 赤パプリカ 5 7 黄パプリカ 5 7 きゃうり 10 15 大根 15 20 じゃがいも 18 25 人参 6 8 もやし 8 10 油あげ 3 4 (味噌)	ごはん 乳幼 さんま 35 50 (酢、しょうゆ、砂糖、酒、みりん、塩) 小松菜 30 40 人参 3 4 えのき 4 5 梅干し 0.7 1 花かつお(しょうゆ) 大根 18 25 人参 3 5 里芋 20 30 ごぼう 4 5 ねぎ 0.7 1 片栗粉 1 2 (しょうゆ、酒、みりん、塩)	ごはん 乳幼 牛肉 15 20 玉ねぎ 30 45 たまご 15 20 かぼちめ 35 50 トマト 7 10 オクラ 4 6 バター 3 4.5 小麦粉 6 8 カレー粉 0.7 1 スキムミルク 0.7 1 ヨーグルト 3 4 チーズ 1 2 (塩、黒砂糖、しょうゆ) キャベツ 30 40 人参 3 4 コーン 2 3 きゃうり 3 4 (酢、砂糖、塩、油)	ごはん 乳幼 うどん 40 60 豚ミンチ 15 20 ほうれん草 8 10 人参 5 7 (昆布、しょうゆ、砂糖、塩、酒、みりん、味噌) 小松菜 15 20 キャベツ 15 20 しらす 1 2 (酢、しょうゆ、油)
おやつ	黒糖かき氷、牛乳 (小麦粉、片栗粉、黒砂糖)	焼きそば、お茶 (中華めん、キャベツ、人参、豚肉、焼きそばソース、塩、お茶、お豆腐、お豆腐、お豆腐)	ビスコッティ、牛乳 (小麦粉、バニリン、砂糖、卵、油、バター、フルーレン)	スイートポテト、牛乳 (すまじも、バター、片栗粉、砂糖、牛乳)	⑬ 月見団子、お茶 (白玉粉、上新粉、砂糖、小麦、塩) ⑭ ぽっぴん、お茶 (生クリーム、油、塩、お豆腐)	ビスケット、お茶

☆味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。