

乳児(あひる・あかぐみ)、スカシ(モモ・さ・あおぐみ)

献立表

9がつ

まだまだ暑い日が続きっていますが、9月に入ると朝日晩の気温も虫の声なども少しづつ秋を感じられるのかけと思っております。献立からたくさん秋を見つけて欲しいと思います。今年の中秋の祭日は9/10(土)です。園では9日のおやつにお月見おはぎを出します。

	㊤ 12・26	㊦ 13・27	㊧ 14・28	㊨ 15・29	㊩ 2・16・30	㊪ 3・17
献立	厚揚げチマコリ おさのサラダ みそ汁	筑前煮 小松菜と桜えびの お浸し すまし汁	さばの竜田あげ おからの炒り煮 みそ汁	ビーフカレー ブロッコリーのマリネ くだもの	鶏の梅味噌焼き 大豆サラダ すまし汁	きつねうどん 小松菜しらすの おからの和え
材料	ごはん 乳幼 豚肉 25 35 厚揚げ 25 35 玉ねぎ 15 20 人参 6 8 ニラ 4 5 モヤシ 7 10 土生萐 0.2 0.3 さつま芋 35 50 レーズン 3 5 リンゴ 3 5 枝豆 (マドレ、塩) たけす 18 25 油あげ (味噌) 3 4	ごはん 乳幼 鶏肉 30 40 ごはん 15 20 れんこん 18 25 人参 15 20 板こんにゃく 10 15 豆苗 5 10 小松菜 30 40 桜えび 0.5 1 人参 4 5 コーン (しょうゆ、ごま油) 玉ねぎ 15 20 まいたけ 4 6 えのき 4 6 みつま 1 2 (しょうゆ、おろし、みりん、塩)	ごはん 乳幼 さば 40 60 土生萐 0.2 0.3 小松菜 5 7 片栗粉 5 7 (しょうゆ、しょう油) おから 18 25 人参 5 7 油あげ 3 4 しょうゆ 3 3 ごま油 3 3 ねぎ 1 2 (しょうゆ、おろし、しょう油、砂糖) キャベツ 18 25 人参 5 7 モヤシ 8 10 (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃがいも 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 バター 3 4.5 小麦粉 6 8 カレー粉 0.2 0.3 ヨーグルト 3 4 スキムミルク 1 1.5 チーズ 1 2 (黒砂糖、バター、塩) ブロッコリー 25 35 赤いパプリカ 5 7 黄いパプリカ 5 7 シーチキン (白砂糖、塩、おろし、しょう油) ぶどう、梨、りんご	ごはん 乳幼 鶏肉 50 70 福寿草 1 2 (酒、味噌、しょうゆ) 水餃子 7 10 ぎゅうり 5 7 キャベツ 20 30 人参 4 5 コーン 3 4 (マドレ、塩) 豆腐 20 30 大根 10 15 人参 5 7 おくら (酒、おろし、しょうゆ、塩)	うどん 乳幼 うどん 85 100 油あげ 3 5 ねぎ 1 2 天かす 0.7 1 (昆布、塩、砂糖、しょうゆ、おろし、しょう油) 濃口しょうゆ 小松菜 30 45 人参 3 4 しらすの 1 2 花かつお (しょうゆ)
おやつ	抹茶小豆もちもち 牛乳 (白玉粉、米粉、抹茶、塩、砂糖、油、甘納豆)	ホットケーキ、牛乳 (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、バター、牛乳、スキムミルク、メープルシロップ)	焼き芋、牛乳 (さつま芋)	水ぶどう、お茶 (寒天、あんこ、塩、きび砂糖)	ホップコーンとカリカリ 牛乳 (生チョココーン、塩、豆腐、油、かえりあん)	おせんべい 果物 ぽん お茶
献立	豚肉とれんこんの 中華風いため オクラとえのきの ごま和え みそ汁	牛草焼 蒸し野菜 〜レモンマヨネーズ すまし汁	ビビンバ 春雨スープ	さんまの塩焼き 厚揚げDE白和え 根菜汁	マカロニグラタン コンソメスープ くだもの	まいたけと豚バラの 肉うどん しるとりナムル
材料	ごはん 乳幼 豚肉 18 25 豚バラ肉 10 15 れんこん 20 35 人参 10 15 しめじ 4 6 ちんげん菜 7 10 土生萐 (鶏がらスープ、酒、油、しょうゆ、塩、ごま油) オクラ 20 30 えのき 5 7 ごま 0.7 1 ぶ、わかめ 0.7 1 (味噌) 0.3 0.4	ごはん 乳幼 鶏ミンチ 20 30 卵 20 30 玉ねぎ 15 20 人参 7 10 ひびき 0.3 0.5 ほうれん草 6 8 水餃子 7 10 (しょうゆ、しょう油、おろし、みりん、塩) さつま芋 20 30 人参 15 20 ブロッコリー 18 25 (レモン汁、マドレ、砂糖、塩) たけす 18 25 ねぎ 0.7 1 (しょうゆ、おろし、みりん、塩)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 大モヤシ 20 30 きゅうり、小松菜 18 25 人参 8 12 ねぎ 1 2 にんにく 1 2 (しょうゆ、酒、砂糖、おろし、みりん、ごま油) 春雨 6 8 玉ねぎ 15 20 人参 5 7 えのき 5 7 コーン 4 5 (鶏がらスープ、塩、ごま油)	ごはん 乳幼 さんま 40 60 (塩) 厚揚げ 20 30 ほうれん草 18 25 人参 3 5 板こんにゃく 3 4 ごま 0.7 1 (白味噌、酒、おろし、砂糖、しょうゆ、塩) 大根 15 20 ごま油 8 10 れんこん 6 8 人参 5 7 ねぎ 0.7 1 (しょうゆ、おろし、しょう油、塩)	ごはん 乳幼 鶏肉 25 35 マカロニ 10 15 玉ねぎ 10 15 しめじ 5 7 マッシュルーム 5 7 バター 3 4.5 小麦粉 5 6.8 牛乳 2.5 3.5 スキムミルク 1 1.5 チーズ 8 12 (塩) キャベツ 20 25 水餃子 7 10 人参 5 7 パセリ (コンソメ、塩) ぶどう	うどん 乳幼 うどん 85 100 豚バラ肉 25 35 人参 5 7 まいたけ 3 5 ねぎ 0.7 1 (昆布、塩、砂糖、しょうゆ、おろし、しょう油) 濃口しょうゆ 大モヤシ 15 20 ほうれん草 15 20 人参 3 4 コーン 2 3 (しょうゆ、ごま油)
おやつ	小豆のういろ、牛乳 (小麦粉、片栗粉、砂糖、あんこ)	米粉ショートブレッド 牛乳 (米粉、片栗粉、さつま芋、塩、砂糖、油、豆腐、メープルシロップ、レーズン)	焼きそば、牛乳 (中華めん、豚肉、キャベツ、人参、焼きそばソース、しょうゆ、おろし、しょう油、片栗粉)	カルピス寒天、お茶 (カルピス、寒天、砂糖、おろし、しょう油、梅干し、白砂糖)	お月見おはぎ、お茶 (米、里芋、小豆、砂糖、塩、きな粉)	ビスケット 果物 ぽん 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。