

2018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 10	シーフードカレー いんげんとコーンのマリネ わかめスープ	精白米・胚芽米・豚肉・いか・ツナ缶・じゃがいも・人参・玉葱・生姜・にんにく・油・塩・トマト缶・トマトピューレ・バター・小麦粉・ウスターソース・りんご・カレー粉・牛乳 いんげん・コーン缶・玉葱・油・酢・塩 わかめ・長葱・青菜・ごま・塩・醤油	ひき肉	アーモンドラスク 食パン・マーガリン・アーモンド・桜えび くだもの・牛乳	昆布おにぎり 精白米・胚芽米・昆布・醤油・砂糖・みりん 酒・ごま 麦茶	豆腐のあんかけ・きゅうりとキャベツの浅漬け 豆腐・小麦粉・油・豚ひき肉・干し椎茸・長葱・人参・砂糖・醤油・片栗粉 キャベツ・きゅうり・人参・塩 昆布ごはん・味噌汁
火 25	鮭のチャンチャン焼き きゅうりのごまよごし にんじんごはん ベーコンとさつまいもの味噌汁	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・塩・ごま 精白米・胚芽米・人参・塩 ベーコン・さつまいも・青菜・味噌・煮干し	きゅうりゆで(0歳児)	焼きビーフン(乳児焼うどん) ビーフン(幼児)・干しうどん(乳児)・豚ひき・玉葱 キャベツ・ピーマン・人参・椎茸・ごま・油・醤油・塩 くだもの・牛乳	きなこラスク 食パン・砂糖・マーガリン・きなこ 麦茶	鶏肉の香味焼き・大根のきんぴら 鶏ひき肉・片栗粉/乳児・鶏もも肉/幼児・長葱・酒・醤油・ごま油・ごま 大根・大根の葉・人参・油・砂糖・みりん・醤油 ごはん・味噌汁
水 26	メンチカツ ひじきの煮物 ごはん 豆腐となめこの味噌汁	豚ひき・玉葱・パセリ・卵・パン粉・塩・小麦粉・油 ひじき・干し椎茸・にんじん・油揚げ・いんげん・油・砂糖・醤油・酒・みりん 精白米・胚芽米 豆腐・なめこ・長葱・塩蔵わかめ・青菜・味噌・煮干し		やきいも さつまいも くだもの・牛乳	梅ツナおにぎり 精白米・胚芽米・油・玉葱・ツナ缶 梅びしお・味噌 麦茶	魚の照り焼き・人参といんげんのごま和え 魚・醤油・酒・油・人参・いんげん・ごま・醤油・かつおだし・砂糖 梅ツなごはん・味噌汁
木 27	豆腐のプロバンス風 秋のフルーツサラダ ごまパン 冬瓜スープ	豆腐・小麦粉・豚ひき・玉葱・にんじん・トマト缶・ピーマン・にんにく・生姜・油・バター・砂糖・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・塩・砂糖 ごまパン 冬瓜・えのき・オクラ・塩蔵わかめ・青菜・塩・醤油	0才梨・りんご・きゅうり煮る 食パン付	中華おこわ 精白米・胚芽米・もち米・干しエビ・たけのこ・人参・干し椎茸 ごま油・砂糖・塩・醤油・ くだもの・牛乳	大学かぼちゃ かぼちゃ・油・砂糖・醤油・ごま 麦茶	五目うどん 干しうどん・油揚げ・豚肉・ごぼう・人参・椎茸・長葱・青菜・醤油・塩・酒 大学かぼちゃ・くだもの
金 28	松風焼き 切干あさり煮(28日あさりなし) 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・人参・干し椎茸・あさり・油揚げ・醤油・みりん・砂糖・油・いんげん 精白米・胚芽米・青のり 春雨・にんじん・玉葱・キャベツ・きくらげ・青菜・醤油・塩・かつおだし		栗蒸しパン 栗甘露煮・小麦粉・砂糖・ベーキングパウダー・卵・牛乳・ 油・豆乳・全粒粉 くだもの・牛乳	ソフトフランスパンジャム ソフトフランスパン・りんごジャムorいちごジャム 麦茶	魚のチーズ焼き・コールスローサラダ 魚・チーズ・コーン缶・人参・キャベツ・きゅうり・油・酢・塩 パン・スープ
土 15 29	きのこうどん かぼちゃ煮 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・醤油・塩・みりん・豚ひき かぼちゃ・砂糖・醤油・塩・みりん 100%果汁ジュース・砂糖・アガー		パン・小魚(0歳児チーズ) パン・たべる小魚(0歳児一口チーズ) くだもの・牛乳		
月 3	きのこおこわ 鶏肉と大根煮 子持ちししゃも ねぎの味噌汁	精白米・胚芽米・もち米・まいたけ・しめじ・油揚げ・干し椎茸・醤油・酒・塩・にんじん・鶏肉 大根・いんげん・にんじん・こんにやく・鶏ひき・片栗粉・酒・砂糖・醤油・油・バター 子持ちシヤモ 万能ねぎ・油揚げ・塩蔵わかめ・味噌・煮干し・青菜	鶏ひき	おからケーキ 小麦粉・全粒粉・おから・ベーキングパウダー・砂糖・バター ぶどう・牛乳・豆乳・卵 くだもの・牛乳	人参とコーンピラフおにぎり 精白米・胚芽米・人参・コーン・かつおだし バター・パセリ 麦茶	魚のトマト煮・大根ツナサラダ 魚・小麦粉・玉葱・トマト缶・トマトケチャップ・パセリ・油・塩 大根・ツナ缶・コーン・人参・アレルギー用・マヨネーズ・塩 人参とコーンのピラフ・スープ
火 18	サバのカレー焼き 山家煮(やまがに) さつまいもしらすごはん 豆腐とわかめの味噌汁	サバ・塩・小麦粉・カレー粉・油 豚肉・にんじん・いんげん・なす・干し椎茸・砂糖・酒・醤油 精白米・胚芽米・さつまいも・しらす・ごま・塩 豆腐・塩蔵わかめ・玉葱・青菜・味噌・煮干し	とろみ 豚肉刻む	きなこちんすこう 小麦粉・砂糖・きなこ・油 くだもの・牛乳	じゃがバター じゃが芋・バター・塩・青のり 麦茶	マーボーうどん 干しうどん・豚ひき肉・生姜・人参・長葱・干し椎茸・豆腐・味噌・油・片栗粉・かつおだし 塩・醤油・みりん・ニラ じゃがバター・くだもの
水 19	魚の衣焼き カレーポテト煮 ごはん けんちん汁	魚・砂糖・醤油・酒・生姜・小麦粉・油 じゃがいも・玉葱・人参・豚ひき・いんげん・塩・カレー粉・砂糖・醤油・みりん・油 精白米・胚芽米 大根・人参・ごぼう・こんにやく・長葱・鶏ひき・青菜・醤油・塩・ごま油・煮干し	とろみつき	かぼちゃのコーンカップ かぼちゃ・砂糖・干しぶどう・牛乳 アイスコーン くだもの・牛乳	ラスク 食パン/ソフトフランスパン・バター・砂糖 麦茶	ハヤシライス 精白米・胚芽米・牛肉・玉葱・人参・じゃが芋・グリーンピース・トマト缶・油・小麦粉・バター ケチャップ・ウスターソース・塩 ひじき・かつおだし・きゅうり・ごま・塩・砂糖 ひじきとじゃが芋のごま和え・味噌汁
木 20	ミートローフ こふきいも・にんじんグラッセ 五穀パン かぼちゃのポタージュ	豚ひき・牛ひき・豆腐・玉葱・醤油・塩・パン粉・卵 じゃがいも・塩・青のり にんじん・砂糖・バター・塩 五穀パン かぼちゃ・玉葱・パセリ・かつおだし・牛乳・豆乳・塩	食パンつき	おはぎ 精白米・胚芽米・もち米・小豆・砂糖・塩・きな粉・砂糖 くだもの・牛乳	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ 麦茶	サバの味噌煮・キャベツサラダ サバの水煮缶・味噌・砂糖・醤油・生姜・酒・かつおだし キャベツ・きゅうり・人参・塩・ゆかり わかめごはん・すまし汁
金 21	豆腐だんごの含め煮 キャベツの土佐酢和え 青のりごはん のっぺい汁	豆腐・玉葱・人参・鶏ひき・えび・卵・生姜・塩・片栗粉・油・みりん・醤油・砂糖・かつおだし キャベツ・塩・醤油・酢・砂糖・削り節 精白米・胚芽米・青のり 大根・人参・椎茸・長葱・里芋・いんげん・醤油・塩・片栗粉・塩蔵わかめ・青菜		月見団子 上新粉・白玉粉・小豆・砂糖・塩・醤油・片栗粉・かつおだし くだもの・牛乳	クリームチーズパン クリームチーズパン 麦茶	ハンバーグ・かぼちゃサラダ 合いびき肉・玉葱・パン粉・かつおだし・塩・油・ケチャップ・ウスターソース・片栗粉 かぼちゃ・きゅうり・レーズン・酢・油・塩 クリームチーズパン・スープ
土 22	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・油・キャベツ・にんじん・もやし・長葱・塩 さつまいも・りんご・砂糖・塩 ヨーグルト・砂糖・桃缶・みかん缶・レーズン		ラスク・チーズ ソフトフランス/バターロール・マーガリン・砂糖 くだもの・牛乳		

* エネルギー 563kcal たんぱく質 21.8g 脂質 17.9g *0才のみ 9時30分おやつの牛乳(豆乳)があります。*3時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。