

2024年09月

予 定 献 立 表

新町こども園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			10時おやつ	日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			10時おやつ
				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						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							17	火	麻婆春雨丼 小松菜と桜エビのごま和え かき玉汁 梨	★お月見茶巾 牛乳	さつまいも、米、砂糖、はるさめ、片栗粉、油	牛乳、豚ひき肉、卵、油揚げ、米みそ(甘みそ)、さくらえび	なし、こまつな、なす、にんじん、しめじ、ほうれんそう(冷凍)、ピーマン、ねぎ、すりごま、にんにく、しょうが、黒ごま	チーズ
2	月	豚丼 きゅうりの梅和え キャベツみそ汁 鉄チーズ	コーンフレーク 牛乳	七分つき米、コーンフレーク、片栗粉	牛乳、豚肉(肩ロース)、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	きゅうり、たまねぎ、キャベツ、ねぎ、こまつな、にんじん、えのきたけ、うめ干し、カットわかめ、にんにく、しょうが	飲むヨーグルト	18	水	きのこ御飯 さつま芋の天ぷら ちくわ磯辺揚げ きゅうりの昆布あえ	★おたのしみ	七分つき米、さつまいも、小麦粉、砂糖、バター、油、マカロニ・スパゲティ	ヨーグルト(加糖)、ちくわ、鶏もも肉(皮付き)、油揚げ、ベーコン、脱脂粉乳	きゅうり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しめじ、しいたけ、えのきたけ、塩こんぶ、あおのり	ゼリー
3	火	ちゃんぽんラーメン ミニチャーハン 揚げ餃子 すいか	★パウンドケーキ 牛乳	中華めん 冷凍、七分つき米、ホットケーキ粉、無塩バター、砂糖、油、ごま油	牛乳、豚肉(肩ロース)、豚ひき肉、卵、さつま揚げ	すいか、たまねぎ、キャベツ、もやし、にんじん、ピーマン、あおのり	ヨーグルト	19	木	コーンカレー パスタサラダ 福神漬 巨峰	せんべい ジュース	七分つき米、じゃがいも、マヨネーズ、マカロニ・スパゲティ、押麦、油	豚肉(肩ロース)、ハム	りんご天然果汁、ぶどう、たまねぎ、にんじん、きゅうり、キャベツ、福神漬、コーン(冷凍)	ヨーグルト
4	水	御飯 さけの塩焼き ほうれんそうの納豆和え なめこみそ汁	ゼリー アイス	米	さけ、木綿豆腐、挽きわり納豆、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節	ほうれんそう、にんじん、ねぎ、なめこ	チーズ	20	金	焼きそば(パン) バナナ ミニコッペパン フライドポテト 豆腐スープ	★フルーツヨーグルト	焼きそばめん、フライドポテト、ロールパン、油	木綿豆腐、ヨーグルト(無糖)、豚肉(ばら)	バナナ、キャベツ、たまねぎ、もやし、もも缶(白桃)、みかん缶、パイナップル、にんじん、ねぎ、いちごジャム、カットわかめ、	野菜ジュース
5	木	御飯 鶏のから揚げ 切干大根の旨煮 なす五目みそ汁	せんべい 牛乳	米、油、片栗粉、砂糖、ごま油	牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)	ぶどう、なす、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、切り干しだいこん、しょうが、にんにく	ゼリー	21	土	たまごサンド バナナ 牛乳					
6	金	ハヤシライス シーフードサラダ バナナ	★スノーボール 牛乳	七分つき米、じゃがいも、片栗粉、無塩バター、小麦粉、砂糖、押麦、油	牛乳、豚肉(ばら)、えび、あさり、かにかまぼこ	バナナ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、マッシュルーム、コーン(冷凍)、カットわかめ	野菜ジュース	22	日						
7	土	とんかつサンド バナナ 牛乳						23	月	振替休日					
8	日							24	火	御飯 メンチかつ 小松菜納豆あえ さといも五目みそ汁	★メロンパン 牛乳	米、食パン、小麦粉、さといも、砂糖、マーガリン、グラニュー糖	牛乳、挽きわり納豆、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、卵、油揚げ、かつお節	バナナ、キャベツ、こまつな、だいこん、ねぎ、コーン缶	FeCaウエハース
9	月	御飯 鶏肉の海苔焼き 豆腐と油揚げのみそ汁 和風サラダ	鉄チーズ ビスケット 牛乳	米、片栗粉、和風ドレッシング、油	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、木綿豆腐、ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)、ハム、油揚げ	レタス、きゅうり、ねぎ、にんじん、セロリ、焼きのり、しょうが、カットわかめ	牛乳	25	水	御飯 厚揚げのきのこあんかけ ささみの梅サラダ グレープフルーツ	ビスケット 牛乳	米、片栗粉	牛乳、生揚げ、鶏ささ身、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	グレープフルーツ、たまねぎ、きゅうり、もやし、ほうれんそう(冷凍)、えのきたけ、まいたけ、しめじ、にんじん、うめ干し、万能	バナナ
10	火	ソースカツ丼 野菜のごま和え 豆腐みそ汁 オレンジ	★クッキー 牛乳	米、小麦粉、パン粉、バター、砂糖、油	牛乳、豚肉(ヒレ)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ、もやし、キャベツ、ほうれんそう、ねぎ、にんじん、ごま、カットわかめ	FeCaウエハース	26	木	御飯 鮭缶落とし揚げ ツナポテトサラダ 茄子とキャベツの味噌汁	★冷やしラーメン	米、生中華めん、じゃがいも、小麦粉、マヨネーズ	さけ水煮缶詰、焼き豚、ツナ油漬缶、米みそ(甘みそ)、卵	なし、たまねぎ、なす、きゅうり、キャベツ、もやし、コーン缶、ねぎ、カットわかめ	せんべい
11	水	御飯 さばのみそ煮 蒸し鶏のごまだれ キャベツのすまし汁	ヨーグルト おやつ小魚(以)	米、ごまドレッシング、砂糖	元気ヨーグルト、さば、鶏むね肉(皮付)、おやつ小魚、米みそ(淡色辛みそ)	すいか、キャベツ、きゅうり、ねぎ、えのきたけ、大豆もやし、にんじん、しょうが	バナナ	27	金	御飯 豚肉とキャベツのみそ炒め ほうれん草のごま和え わかめスープ	せんべい ジュース	米、砂糖	生揚げ、豚肉(ばら)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(甘みそ)	りんご天然果汁、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、たまねぎ、コーン缶、ピーマン、ねぎ、たけのこ(ゆで)、すりごま、カット	ビスケット
12	木	御飯 ハンバーグ 粉ふき芋 人参の甘煮	★納豆冷製パスタ 牛乳	米、じゃがいも、スパゲティ、パン粉、油、砂糖	牛乳、豚ひき肉、鶏ひき肉、木綿豆腐、挽きわり納豆、卵、米みそ(淡色辛みそ)	なし、もやし、にんじん、たまねぎ、オクラ、えのきたけ、うめ干し、カットわかめ、あおのり	ビスケット	28	土	コロケサンド バナナ 牛乳					
13	金	ロールパン マカロニサラダ 白身魚のフライ ほうれん草シチュー	★枝豆とじゃこのいなり	じゃがいも、ロールパン、米、マヨネーズ、マカロニ・スパゲティ、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、油揚げ、ハム、しらす干し	グレープフルーツ、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう(冷凍)、きゅうり、キャベツ、えだまめ(冷凍)、うめ干し、ごま	せんべい	29	日						
14	土	ハムカツサンド バナナ 牛乳						30	月	すき焼き丼 ひじきとキャベツのサラダ もやしみそ汁 巨峰	★焼きうどん 牛乳	米、ゆでうどん、マヨネーズ、ごま油、砂糖、油	牛乳、焼き豆腐、豚肉(肩ロース)、豚肉(ばら)、ベーコン、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	たまねぎ、ぶどう、キャベツ、もやし、ねぎ、コーン缶、ほうれんそう、えのきたけ、にんじん、ひじき、カットわかめ、あおのり	飲むヨーグルト
15	日														
16	月	敬老の日						1か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)		エネルギー	533 kcal				
										たんぱく質	20.6 g				
										脂質	17.5 g				
										塩分	2.0 g				

○献立は仕入れの都合により変更することがあります
 ○★印は手作りおやつです
 ○土曜日のおやつは人数が確定してから決めます