



9月こんだて



熱量 452 kcal タンパク質 17.4 g

(ひよこ)

吉祥院こども園

	献立	材 料	お や つ		献立	材 料	お や つ
13 ・ 27 (月)	肉うどん ポテトサラダ	うどん 豚肉 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 マヨネーズ	じゃこのおにぎり 米 ちりめんじゃこ 醤油 牛乳	6 (月)	ふりかけごはん だし巻き玉子 白菜のたいたん	米 ミニフィッシュ 卵 薄口醤油 昆布だし 白菜 小松菜 人参 玉葱 砂糖 醤油 薩摩芋 大根 人参 里芋 青葱 昆布 鰹節 醤油 片栗粉	焼きポテト じゃが芋 塩 油 牛乳
14 ・ 28 (火)	ごはん すき焼き風煮 梨 味噌汁	米 豚肉 牛肉 焼き豆腐 麩 人参 白菜 玉葱 白菜 砂糖 醤油 油 梨 ソーメン 玉葱 わかめ 昆布 味噌	お好み焼き 小麦粉 キャベツ 豚肉 卵 長芋 だし 花鰹 青のり ソース 牛乳	7 ・ 21 (火)	ごはん 煮魚 ひじきの炒め煮 味噌汁	米 鯛 砂糖 醤油 ひじき 人参 南瓜 砂糖 醤油 アスパラ 人参 卵 昆布 味噌	(7日)マカロニの きな粉和え マカロニ きな粉 砂糖 (21日)きな粉おにぎり 牛乳
1 ・ 15 ・ 29 (水)	ごはん ミートローフ 野菜のソテー 味噌汁	米 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 人参 卵 パン粉 牛乳 砂糖 醤油 きゃべつ 人参 玉葱 黄パプリカ コンソメ 油 薄口醤油 茄子 小松菜 人参 昆布 味噌	ぶどうゼリー ぶどう果汁 寒天 ゼラチン 砂糖 牛乳	8 ・ 22 (水)	ごはん 鶏のトマト煮 スティック野菜 味噌汁	米 鶏もも肉 トマト缶 醤油 みりん 酢 ケチャップ 薩摩芋 人参 胡瓜 砂糖 醤油 酢 胡麻油 大根 青葱 昆布 味噌	(8日)ジャムサンド 食パン 苺ジャム (22日)米粉パン 牛乳
2 ・ 16 ・ 30 (木)	ごはん 鮭の照り焼き (16日)煮魚 切干大根 澄まし汁	米 鮭 みりん 酒 醤油 鯛 砂糖 醤油 切干大根 人参 グリンピース 砂糖 醤油 豆腐 玉葱 わかめ 昆布 鰹節 薄口醤油	トースト 花形ビスケット2枚 牛乳	9 (木)	ごはん ミートボール バナナ 味噌汁	米 豚ミンチ 豆腐 醤油 酒 片栗粉 人参 玉葱 黄パプリカ 赤パプリカ じゃが芋 ケチャップ 酢 醤油 砂糖 片栗粉 バナナ 白菜 青葱 昆布 味噌	トースト 牛乳
3 ・ 17 (金)	ごはん 鶏の照り煮 大根の胡麻和え 味噌汁	米 鶏もも肉 砂糖 醤油 大根 胡瓜 人参 コーン 砂糖 醤油 すり胡麻 麩 人参 法蓮草 昆布 味噌	シュガートースト 食パン マーガリン グラニュー糖 牛乳	10 ・ 24 (金)	ごはん クリームシチュー 煮物 味噌汁	米 鶏こま肉 じゃが芋 人参 玉葱 牛乳 小麦粉 油 コンソメ キャベツ 人参 胡瓜 薩摩芋 砂糖 醤油	☆フルーツ寒天 粉寒天 砂糖 水 みかん缶 キウイ 牛乳
4 ・ 18 (土)	焼きうどん 味噌汁	うどん 豚肉 油 キャベツ 人参 もやし ピーマン 青のり 鰹節 醤油 大根 青葱 人参 昆布 味噌	スナックスティックパン 牛乳	11 ・ 25 (土)	わかめうどん 薩摩芋煮	うどん わかめ 砂糖 醤油 人参 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 薩摩芋 砂糖 醤油	ぶどうパン 牛乳

22日(水)お誕生日会
あおむしごはん(夕焼けご飯・菜飯・おかかご飯)

備	夕焼けご飯	米 人参 酒 塩 薄口醤油	 
	菜飯	米 小松菜 砂糖 醤油	
考	おかかご飯	米 鰹節 薄口醤油	
		のり いんげん	




*天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。
*☆マークは、新メニューです。

*保育園では、ひよこぐみは、発芽玄米、きのこ類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ)、ベーコン、ハム、こんにやく、油揚げ、揚げ物、カレーは、味が濃く噛みにくいので抜いています。