



9月こんだて



熱量 514 kcal タンパク質 21.5 g (うさぎ・幼児) 吉祥院こども園

献立	材 料	お や つ	献立	材 料	お や つ
2 ☆洋風コンソメから揚げ ・ 30 マカロニのケチャップ炒め	米 鶏もも肉 片栗粉 小麦粉 酒 卵 コンソメ 油 マカロニ 人参 玉葱 しめじ コーン コンソメ ケチャップ 油	わらび餅 わらび粉 砂糖 水 きな粉 砂糖	9 だし巻き玉子 大根のごま和え	米 卵 薄口醤油 昆布だし 大根 胡瓜 人参 竹輪 砂糖 醤油 すり胡麻	ぶどうゼリー ぶどう果汁 寒天 ゼラチン 砂糖
(月) 味噌汁	麩 小松菜 人参 昆布 鰹節 味噌	牛乳	(月) 味噌汁	豆腐 小松菜 さつま揚げ 昆布 鰹節 味噌	牛乳
3 (3日)秋刀魚の梅味噌焼き ・ (17日)煮魚 17 白菜の煮びたし	米 秋刀魚 白味噌 梅 酒 鯖 砂糖 醤油 みりん 酒 白菜 人参 玉葱 こんにゃく 油揚げ 砂糖 醤油	ジャムサンド 食パン 苺ジャム	10 薩摩芋の煮物 ・ 24 たたきごぼう	米 豚肉 薩摩芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油 油 ごぼう 砂糖 醤油 すり胡麻	ちんすこう 小麦粉 黒砂糖 油
(火) 澄まし汁	豆腐 わかめ なめこ 昆布 鰹節 薄口醤油	牛乳	(火) 味噌汁	ソーメン 法蓮草 しめじ 昆布 鰹節 味噌	牛乳
4 ・ 18 薩摩芋サラダ	スパゲティ ツナ 玉葱 人参 法蓮草 醤油 マーガリン 刻みのり 薩摩芋 胡瓜 人参 玉葱 ハム マヨネーズ	ヨーグルト ビスケット	11 ひじき入りハンバーグ ・ 25 野菜ソテー	米 (25日)あおむしごはん 豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 卵 ひじき 小麦粉 パン粉 砂糖 みりん 醤油 油 キャベツ 人参 玉葱 ピーマン コーン ベーコン コンソメ 薄口醤油 油	バナナ ウエハース
(水) コンソメスープ	キャベツ ベーコン 玉葱 昆布 コンソメ	牛乳	(水) 味噌汁	麩 わかめ 油揚げ 昆布 鰹節 味噌	牛乳
5 すき焼き風煮 ・ 19 梨	米 豚肉 焼き豆腐 麩 人参 白菜 玉葱 白葱 こんにゃく 砂糖 醤油 油 梨	焼きポテト じゃが芋 塩 油	12 鶏の生姜焼き ・ 26 酢の物	米 鶏もも肉 醤油 酒 みりん 生姜 胡瓜 トマト わかめ もやし かまぼこ 砂糖 醤油 酢	芋ようかん 薩摩芋 砂糖 寒天 水
(木) かきたま汁	卵 法蓮草 人参 昆布 鰹節 味噌	牛乳	(木) 味噌汁	大根 玉葱 さつま揚げ 昆布 鰹節 味噌	牛乳
6 ロールパン クリームシチュー ・ 20 野菜サラダ	ロールパン 鶏肉 じゃが芋 人参 玉葱 牛乳 小麦粉 シチュールウ キャベツ 胡瓜 人参 ベーコン 砂糖 醤油 酢 胡麻油	(6日)肉味噌おにぎり 米 コーン 豚ミンチ みりん 胡麻油 砂糖 醤油 味噌 (20日)おはぎ 牛乳	13 鮭の照り焼き ・ 27 切干大根	米 鮭 酒 みりん 醤油 切干大根 油揚げ 人参 グリンピース 砂糖 醤油	(13)五穀パン (27)マヨネーズラスク 食パン マヨネーズ
(金)			(金) 味噌汁	白菜 青葱 えのき 昆布 鰹節 味噌	牛乳
7 ・ 21 味噌汁	うどん 豚肉 油 キャベツ 人参 もやし ピーマン 鰹節 薄口醤油 薩摩芋 玉葱 人参 青葱 昆布 鰹節 味噌	黒糖ロールパン	14 ・ 28 南瓜煮	うどん 鶏肉 砂糖 醤油 法蓮草 人参 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 南瓜 砂糖 醤油	ぶどうパン
(土)		牛乳	(土)		牛乳

備 考	25日(水)誕生会 あおむしごはん(夕焼けごはん・菜飯・おかかごはん) 夕焼けごはん 米 人参 酒 塩 薄口醤油 菜飯 米 小松菜 砂糖 醤油 おかかごはん 米 鰹節 薄口醤油 のり 人参	20日(金)おやつ *おはぎ 米 もち米 塩 水 小豆 砂糖 きな粉 砂糖	  
--------	---	---	---

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