9月献立表

浜田ひかり保育所

		1	4 L3 MV7		1	<u>担当和家</u>
	A	*	*	木	<u>金</u>	<u>, ± </u>
昼食	の 今月のリクエス 21日 つえた 「クリームス-	こ はなちゃん ぬ	表ごはん ヒラマサの 立っぱりソースがけ ヒラマサ、塩、小麦粉、油、砂糖 醤油、酢、梅干し キャベツとオクラの ごき和え キャベツ、オクラ、人参 ごよ、醤油 しめじのみどけ	2	ごはん なすのミートグラタン なす、合挽・鶏ミンチ、玉ねぎ 人参、バター、グリーンピース トマトケチャップ、コンソメ 小麦粉、砂糖、ピザ用チーズ 夏みかん缶、きゅうり、キャベツ レーズン、油、酢、塩、こしょう	** **エピラフ** *** ****** ****** ****** ****** ******
おやつ		-71 cf. Q Q Q	玉ねぎ、しめじ、ねぎ、みそだし汁 ふどう 生乳 ピザトースト 食バン、ウインナー、玉ねぎ ヒーマン、コーン、ピザリース ヒザ用チーズ	麩とわかめのすまし汁 おつゆ麩、玉ねぎ、わかめ だし汁、塩、薄口醤油 お茶 ヨーグルトパフェ ヨーグルト、砂糖、パナナ みかん低、パイナップル缶 キウイ、コーンフレーク	モロヘイヤスープ モロヘイヤ、玉ねぎ、鶏ガラ 塩、薄口醤油 赤茶 ジャコの焼きおにぎり ジャコ、青のり、塩、ごま	<u>パナナ</u> お茶 アイスクリーム ※あか・ひよこはゼリー お菓子
昼食	6 雑穀米ごはん、 題のさっぱり煮 鶏肉、砂糖、酒、酢、醤油 生姜 ツナと昆布のサラダ キャベツ、きゅうり、ツナ コーン、乳砂・昆布、酢、油 砂糖、醤油、塩 豆乳みど汁 玉ねぎ、人参、しめじ、大根 ねき、だし汁、みそ、豆乳 オレンジ	7 <u>Lめじご飯</u> 米、しめし人参、さつま揚げ 薄口醤油、塩、酒 サケのパン粉焼き サケ、塩、酒、にんにく、パン粉 パセリ、レモン、オリーブ油 オクラ、キャベツ、納豆、人参 もみのり、醤油 <u>冬瓜のみど汁</u> 冬瓜、玉ねぎ、人参 だし汁、みそ、ねぎ	8 ごはん ボークビーンス 大豆水煮、豚肉、人参、玉ねぎ じゃが芋、グリーンピース トマト缶、ケチャップ、砂糖 油、ウスターソース そうめん瓜の酢の物 そうめん瓜、きゅうり、酢 砂糖、薄口醤油、塩 きのこのスーフ 椎茸、しめじ、えのき、玉ねぎ 鶏ガラ、薄口醤油、塩	ではん アジの南蛮漬け アジ、塩、片栗粉、玉ねぎ 人参、ピーマン、油、砂糖 酢、薄口醤油 ひじき煮 芽ひじき、油揚げ、人参 インゲン、油、砂糖、醤油 だし汁、ごま キャベツのすまし汁 キャベツ、玉ねぎ、えのき ねき、だし汁、塩、薄四醤油	10 □	### ### ### #########################
おやつ	 カ茶 ナボリタンスパゲティ スパゲティ、玉ねぎ、ベーコン ビーマン、コンソメ、ウスターソース しめじ、ケチャップ、粉チーズ、油	生乳 芋ようかん さつま芋、砂糖、寒天、水	型 生乳 ジャムクリームサンド 食パン、イチゴジャム 生クリーム、砂糖	お茶 アイスクリーム ※あか・ひよこはゼリー パン耳ラスク パン耳、砂糖、油	りんご	<u>お茶</u> <u>アイスクリーム</u> ※あか・ひよこはゼリー お菓子
	13 <u>ごはん</u> <u>サバのおろし煮</u> サバ、生姜、塩、片栗粉、油 大根、砂糖、薄口醤油 ★ <u>キャベツとわかめの</u> +ムル キャベツ、わかめ、カニカマ ごま、塩、ごま油、醤油 <u>春雨スープ</u> 春雨、人参、ニラ、きくらげ 鶏ガラ、塩、薄口醤油	14 <u>鶏ごぼうごはん</u> 米、鶏肉、ごぼう、人参 塩、薄口醤油、酒 ★ <u>たんしゃぶきゅうり</u> 豚肉、トマト、きゅうり、生姜 ごま油、酒ごま、砂糖 酢、醤油、ねぎ なすのみど汁 なす、玉ねぎ、ねぎ、わかめ だし汁、みそ りんご	15	16 麦ごはん アジの塩焼き アジ、塩 * 大根サラダ 大根、きゅうり、人参、ごま ちくわ、マヨネーズ、醤油 キャベツのみど汁 キャベツ、しめじ、玉ねぎ ねぎ、だし汁、みそ 製	秋野菜ボークカレー 米、豚肉、人参、玉ねぎ、油 なす、さつま芋、れんこん にんにく、生姜、カレールー ヨーグルト、バナナ、りんご みかん缶、もも缶、砂糖 あさりのしぐれ煮 あさり、生姜、醤油、砂糖	18 <u>貝柱とひじきの</u> <u>炊き込みごはん</u> 米、貝柱、芽ひじき、人参 油揚げ、ごぼう、だし昆布 グリーンピース、酒、醤油、塩 <u>じゃが芋のみど汁</u> じゃが芋、玉ねぎ、ねぎ だし汁、みそ
おやつ	 カ茶 寒天入りフルーツボンチ バナナ、みかん缶、りんご、キウイ 水、砂糖、寒天、ぶどうジュース みかんジュース	生乳、 ポテトボール じゃが芋、粉チーズ、小松菜 コーン、塩、片栗粉、油	<u>牛乳</u> ★ <u>シリアルクッキー</u> 小麦粉、卵、砂糖、バター 玄米フレーク、レーズン	生乳 <u>じゃこトースト</u> 食パン、マーガリン、じゃこ マヨネーズ、ピザ用チーズ	 かぼちゃブリン かぼちゃ、牛乳、生クリーム 砂糖、ゼラチン お麩のチースラスク お麩、粉チーズ、青のり、マーガリン	生乳 パン
昼食	数老の日	21 <u>ごはん</u> 豆腐、合挽・鶏ミンチ、玉ねぎ パン粉、卵、塩、こしょう、酒 ケチャップ、ソース、砂糖 切干大根サラダ 切干大根・きゅうり、人参、酢 ごま、ごま油、砂糖、薄口醤油 人参のケリームスーフ 人参、玉ねぎ、油、コンソメ 牛乳、バター、小麦粉、塩 こしょう、砂糖 製	(要情べんとうの日)	23 株分の日	24 雑穀米ごはん シイラの竜田揚げ シイラの朝田 露油 生姜 みりん、酒、片栗粉、油 ボテトサラダ じゃが芋、人参、きゅうり ハム、マヨネーズ、塩、こしょう 太根のみど辻 大根、人参、しめじ、油揚げ ねぎ、だし汁、みそ りんこ	25 銀子井 米、鶏肉、玉ねぎ、人参 油揚げ、ねぎ、卵、砂糖 だし汁、醤油、みりん かぼちゃのみど汁 かぼちゃ、ごぼう、人参 ねぎ、だし汁、みそ
おやつ		お茶 カ月見団子 白玉粉、絹豆腐、かぼちゃ 砂糖、醤油、片栗粉 ※もも・ひよこ・あかくみは さつま芋さんとん	生乳 卵ロールパン ロールパン、卵、塩、こしょう マヨネーズ	The Transfer	お茶 おはき 米、あんこ	生乳 パン
昼食	27 <u>ではん</u> 麻 <u>速</u> なす なす、豆腐、豚ミンチ、玉ねぎ 人参、筍、干椎茸、ねぎ、生姜 にんにく、鶏ガラ、みそ、砂糖 醤油、片栗粉、ごま油 かぼちゃ、の含め煮 かぼちゃ、醤油、砂糖 みりん、いんげん <u>かき明汁</u> 卵、えのき、玉ねぎ、ねぎ たは、塩、薄口醤油 りん 、上	28	29 <u>わかめごはん</u> マカロニグラタン 鶏肉、マカロニ、ブロッコリー コーン、玉ねぎ、小麦粉、塩 バター、コンソメ、こしょう 牛乳、パン粉、ピザ用チーズ ★ 根葉さんぴう ごぼう、れんこん、人参、油 糸こん、砂糖、醤油、ごま ボテトスーフ じゃが芋、玉ねぎ、人参 コンソメ、塩、こしょう、パセリ	30 <u>ではん</u> タンドリーチキン 鶏肉、にんにく、生姜、玉ねぎ 塩、醤油、カレー粉、ヨーグルト もやしとピーマンの 昆布妙め ピーマン、もやし、塩昆布、油 豚辻 豚肉、人参、しめじ、ごぼう さつま芋、大根、ねぎ だし汁、みそ かき		
おやつ	力茶 <u>きのことお芋のおにぎり</u> 米、鶏肉、人参、さつま芋 しめじ、塩、薄口醤油、酒	生乳 スイートポテト さつま芋、砂糖、マーガリン 卵、生クリーム、黒ごま	生乳 りんごマフィン ホットケーキミックス、牛乳 卵、マーガリン、砂糖、りんご		100 J	لکید

★印はよく噛めるようカミカミカミスニューとしています。
 ・ 行事、材料の都合により、献立を一部変更することがあります。
 ・ ふじぐみの誕生日月の子どもに給食のリクエストを聞いています。
 リクエストメニューは1のつく日(1日、11日、21日、31日)に出します。休日、行事で前後することがあります。

