



9月予定および献立表



2024年8月20日
立売堀敬愛保育園

日曜日	行事	献立	材料	おやつ
1日				
2月		鶏肉の照り焼き/添野菜 厚揚げのそぼろ煮 みそ汁	鶏肉、酒、三温糖、醤油、みりん/ほうれん草、コーン、塩、サラダ油 厚揚げ、鶏ミンチ、チンゲン菜、人参、玉葱、サラダ油、三温糖、醤油、片栗粉 わかめ、えのき、青ねぎ、味噌	●ジャムサンド●牛乳 食パン、苺ジャム マーガリン
3火		★●パン/フルーツ ●パンブキンシチュー コールスローサラダ	パン/みかん缶 鶏肉、玉葱、人参、南瓜、しめじ、サラダ油、 ルウ 、牛乳 キャベツ、人参、コーン、胡瓜、レーズン、塩、醤油、サラダ油、酢	ひじきおにぎり●牛乳 ひじき、じゃこ、油揚げ 酒、醤油、塩
4水		★豆腐の松風焼き/添野菜 じゃこサラダ みそ汁	木綿豆腐、鶏肉、青ねぎ、玉葱、 鶏卵 、パン粉、三温糖、味噌、ごま/ほうれん草、三温糖、醤油 じゃこ、キャベツ、胡瓜、人参、酢、サラダ油、塩、醤油 油揚げ、なす、青ねぎ、味噌	●ヨーグルト蒸しパン●牛乳 HM、BP、上白糖、ヨーグルト サラダ油、スキムミルク
5木	体育遊び 内科健診(午後から) シーツ交換 (ひよこ・うさぎ・くま)	豚肉のしぐれ煮 ポン酢和え みそ汁	豚肉、白滝、牛蒡、人参、玉葱、いんげん、みりん、酒、醤油、三温糖、生姜 キャベツ、竹輪、人参、胡瓜、えのき、ポン酢和え、三温糖、ごま油 厚揚げ、じゃが芋、青ねぎ、味噌	●シリアルクッキー●牛乳 HM、無塩バター、上白糖 牛乳、レーズン コーンフレーク
6金	E~たいむ きりん 習字 シーツ交換 (りす・いぬ)	鮭のきのこあんかけ 中華サラダ けんちん汁	鮭、塩、サラダ油、酒、玉葱、えのき、しめじ、エリンギ、青ねぎ、酒、醤油、上白糖、鶏がら、片栗粉 胡瓜、もやし、人参、酢、醤油、三温糖、ごま油 鶏肉、油揚げ、牛蒡、人参、干椎茸、大根、青ねぎ、酒、醤油、塩	だしシャカポテト●牛乳 フライドポテト、顆粒だし、塩
7土		焼きそば 中華風酢の物 みそ汁	中華麺、豚肉、キャベツ、竹輪、玉葱、人参、ピーマン、サラダ油、塩、焼きそばソース 胡瓜、もやし、カニカマ、人参、酢、醤油、三温糖、ごま油 白玉麩、わかめ、青ねぎ、味噌	●芋もち ●牛乳 じゃが芋、有塩バター 片栗粉、青のり、塩
8日				
9月		★鮭寿司 ひじきと高野豆腐の煮物 すまし汁/ゼリー	酒、塩、鮭、胡瓜、大葉、胡麻、 鶏糸卵 、酢、三温糖、みりん、海苔 ひじき、高野豆腐、ツナ、人参、いんげん、ごま油、醤油、三温糖、みりん 蒲鉾、えのき、三つ葉、醤油、酒、塩/ミニゼリー	●お麩ラスク ●牛乳 おつゆ麩、グラニュー糖 有塩バター
10火		●肉団子の甘酢あんかけ/添野菜 カニカマサラダ みそ汁	肉団子、ケチャップ、三温糖、酢、酒、醤油、片栗粉/もやし、三温糖、醤油 胡瓜、人参、かにかま、キャベツ、サラダ油、ごま油、酢、醤油、塩 さつま芋、油あげ、わかめ、味噌	フルーツゼリー ●牛乳 オレンジジュース、ネクター りんごジュース、上白糖 マスカットジュース、寒天 せんべい
11水	うさぎ組 ビデオ会	肉じゃが 白和え みそ汁	豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝、いんげん、みりん、酒、醤油、三温糖 ほうれん草、白菜、人参、干椎茸、木綿豆腐、三温糖、醤油、味噌、ごま 南瓜、もやし、青ねぎ、味噌	マカロニきな粉●牛乳 マカロニ、きな粉 三温糖、塩
12木	体育遊び ひよこ組 ビデオ会	さつま芋ごはん/鯖の香味焼き ハムサラダ みそ汁	さつま芋、酒、塩/鯖、大葉、レモン果汁、胡麻、醤油、酒、みりん、三温糖 ハム、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油 しめじ、もやし、青ねぎ、味噌	シナモン揚げパン●牛乳 NEG無塩ロール、シナモン グラニュー糖、サラダ油
13金	E~たいむ きりん習字(自由参観) りす組 ビデオ会	豚肉のブルコギ風 ナムル ★卵スープ	豚肉、玉葱、人参、チンゲン菜、春雨、生姜、にんにく、鶏がら、みりん、醤油、上白糖、ごま油 もやし、ハム、胡瓜、人参、ごま油、醤油、三温糖、ごま 鶏卵 、クリームコーン、青ねぎ、鶏がら、塩、酒	●スイートポテト●牛乳 さつま芋、牛乳、有塩バター 上白糖、胡麻
14土	幼児弁当	炒飯 餃子 わかめスープ	鶏がら、醤油、豚肉、生姜、人参、玉葱、小松菜、青ねぎ、サラダ油、塩、ごま油 餃子、サラダ油 わかめ、大根、醤油、鶏がら、塩、酒、胡麻、ごま油	五平餅●牛乳 味噌、三温糖、みりん、ごま
15日				
16月	敬老の日			
17火		★冷やし中華 春巻き フルーツ	中華麺、豚肉、胡瓜、トマト、 鶏糸卵 、冷やし中華たれ、醤油、酢、ごま油、三温糖、レモン果汁 春巻き、サラダ油 黄桃缶	かやくご飯●牛乳 鶏肉、しめじ、干椎茸、人参 牛蒡、酒、醤油、みりん

日曜日	行事	献立	材料	おやつ
18水	誕生会	キーマ風カレー ブロッコリーサラダ ●ヨーグルト	豚肉、牛肉、人参、玉葱、じゃが芋、サラダ油、にんにく、生姜、ルウ ブロッコリー、キャベツ、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油 ヨーグルト、上白糖	★●バースデーケーキ●牛乳 スポンジケーキ、豆乳ホイップ 上白糖、ブルーベリージャム 苺ジャム、レモン果汁 ブルーベリー、黄桃缶
19木	体育遊び シーツ交換 (ひよこ・うさぎ・くま)	ピピンパ 胡麻和え 中華スープ	牛肉、人参、もやし、ほうれん草、サラダ油、鶏がら、醤油、三温糖、にんにく、ごま油、ごま キャベツ、竹輪、胡瓜、人参、みりん、三温糖、醤油、ごま 豆腐、コーン、青ねぎ、鶏がら、酒、醤油、塩	●プリン●リッツ●牛乳 プリンミックス、グラニュー糖
20金	くま いぬ きりん 自由参観 きりん 習字 シーツ交換(りす・いぬ)	鱈のおろし煮 ひじきとじゃこサラダ みそ汁	鱈、片栗粉、サラダ油、片栗粉、大根、みりん、醤油、三温糖、酒 キャベツ、パプリカ、ひじき、胡瓜、じゃこ、酢、サラダ油、塩、醤油 豆腐、玉葱、青ねぎ、味噌	おからクッキー●牛乳 HM、おから、サラダ油 上白糖、豆乳
21土		えびピラフ マカロニサラダ 豆乳スープ	むきえび、玉葱、人参、チンゲン菜、コーン、サラダ油、コンソメ、塩 マカロニ、胡瓜、ツナ、人参、マヨドレ、塩 玉葱、人参、しめじ、燻製屋ウインナー、コンソメ、塩、豆乳	●フルーツヨーグルト ヨーグルト、フルーツカクテル缶 バナナ、みかん缶、上白糖 ★●ドーナツ
22日	秋分の日			
23月	振替休日			
24火		鶏肉のルウエ風/添野菜 ツナサラダ みそ汁	鶏肉、片栗粉、サラダ油、ケチャップ、ウスターソース、三温糖/もやし、鶏がら、ごま油、塩 ツナ、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油 豆腐、わかめ、青ねぎ、味噌	●マシュマロおこし●牛乳 マシュマロ、無塩バター コーンフレーク
25水		栗ご飯/鮭の西京焼き 酢の物 ★かきたま汁	栗、塩、酒/鮭、味噌、三温糖、みりん、酒 大根、じゃこ、胡瓜、人参、酢、三温糖、醤油 鶏卵 、豆腐、みつば、醤油、塩、酒	★●ミルクパン●牛乳
26木	体育遊び	★おから入りひじきハンバーグ/添野菜 コーンサラダ みそ汁	豚肉、牛肉、玉葱、パン粉、 鶏卵 、おから、ひじき、塩、ケチャップ、ソース、三温糖、片栗粉/ブロッコリー、マヨドレ キャベツ、コーン、胡瓜、人参、酢、サラダ油、醤油、塩 大根、油揚げ、青ねぎ、味噌	ふかし芋 ●牛乳 さつま芋
27金	E~たいむ	●クリームスバゲッティ グリーンサラダ フルーツ	スバゲッティ、鶏肉、玉葱、しめじ、ほうれん草、サラダ油、 ルウ 、牛乳 ブロッコリー、キャベツ、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油 バナナ	切り干し大根おにぎり●牛乳 切干大根、鶏肉、人参 酒、醤油、みりん
28土	幼児弁当	豚丼 キャベツとみかんサラダ みそ汁/ゼリー	豚肉、玉葱、白滝、青ねぎ、酒、みりん、醤油、三温糖 キャベツ、みかん、胡瓜、レーズン、酢、醤油、サラダ油、塩 白玉麩、えのき、青ねぎ、味噌/ミニゼリー	たい焼き パイン缶 ●牛乳
29日				
30月	避難訓練	●タンダーチキン/添野菜 大豆サラダ みそ汁	鶏肉、ヨーグルト、カレー粉、醤油、ケチャップ/ブロッコリー、酢、サラダ油、塩 大豆、キャベツ、じゃこ、胡瓜、人参、酢、サラダ油、塩、醤油 小松菜、厚揚げ、味噌	豆腐ドーナツ●牛乳 HM、絹豆腐、豆乳 きな粉、三温糖、サラダ油

- は乳、★は卵を使用している献立です(対象の食材を太字で表記しています)
- 献立は仕入れ等の状況により若干変更する場合があります
- HM=ホットケーキミックス、BP=ベーキングパウダー
- 合わせだしは、かつおと昆布を使用しています
- 玄米は、りす組さんから提供します

朝おやつ・延長用おやつ
星たべよ、アンパンマンせんべい、源氏パイ、ぱりんこ
ぼたぼた焼き、リッツ、●ビスコ、●ミルククッキー
●ハーベスト、●マリー等を交互に提供します
延長用のおやつはアレルギーの無いものを提供します
他の物を提供する際には掲示にて周知させていただきます

今月の一人当たりの栄養素(3歳以上)

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩(g)
基準	575	21.6	16.0	260	2.5	213	0.32	0.36	23	3.6	1.6未満
平均	574	19.4	19.0	228	2.0	185	0.29	0.39	21	4.4	1.7