



10月予定および献立表



2024年9月20日 立売堀敬愛保育園

					立元堀敬変保育園			
日	曜日	行事	献立	材料	おやつ			
1			麻婆丼	豚肉、豆腐、玉葱、にら、青ねぎ、サラダ油、醤油、オイスターソース、甜麺醬、味噌、酒、三温糖、鶏がら、片栗粉	●シリアルクッキー ●牛乳			
	火		中華酢の物	ハム、胡瓜、もやし、人参、酢、醤油、三温糖、胡麻油	HM、無塩パター、上白糖、			
			サムゲタン風スープ	鶏肉、大根、人参、干し椎茸、白菜、白ねぎ、もち米、生姜、鶏がら、塩、酒	牛乳 、コーンフレーク、ココア 			
			栗ご飯/鮭のきのこあんかけ	栗、胡麻、塩、/鮭、塩、サラダ油、玉葱、しめじ、えのき、エリンギ、青ねぎ、酒、上白糖、醤油、鶏がら、片栗粉				
2	水		切り干し大根サラダ	切り干し大根、ハム、胡瓜、人参、コーン、マヨドレ、醤油	●プリン せんべい ●牛乳 プリンミクス 、グラニュー糖			
			みそ汁	厚揚げ、ほうれん草、キャベツ、青ねぎ、味噌				
		体育遊び	豚肉のオイスターソテー	豚肉、玉葱、人参、ピーマン、生姜、オイスターソース、醤油、サラダ油	●アップルポテトパイ ●牛乳			
3	木	シーツ交換	じゃこサラダ	じゃこ、キャベツ、胡瓜、人参、酢、サラダ油、塩、醤油	さつま芋、林檎、春巻きの皮、 上白糖、 無塩バター 、サラダ油。			
		(ひよこ・うさぎ・くま)	★コーンと卵のスープ	クリームコーン、 鶏卵 、青ねぎ、酒、鶏がら、醤油、塩、片栗粉	レモン汁			
		E~たいむ	牛肉のしぐれ煮	牛肉、白滝、牛蒡、人参、玉葱、いんげん、酒、みりん、三温糖、醤油、生姜	●キャラメルラスク ●牛乳			
4	金	きりん 習字 シーツ交換	ポン酢和え	竹輪、キャベツ、人参、胡瓜、えのき、ポン酢、三温糖、胡麻油	食パン 、豆乳ホイップ、 グラニュー糖			
		(りす・いぬ)	みそ汁	そ汁 南瓜、しめじ、ほうれん草、味噌				
			きつねうどん	うどん、鶏肉、油揚げ、蒲鉾、ほうれん草、塩、酒、醤油、みりん	★●黒ゴママフィン ●牛乳			
5	±		揚げギョーザ	ギョーザ、サラダ油	HM、無塩パター、三温糖、			
			フルーツ/ゼリー	パイン缶/ミニゼリー	鶏卵、牛乳 、胡麻、BP			
6	日							
			鶏肉のレモンソース/添野菜	鶏肉、片栗粉、サラダ油、醤油、上白糖、レモン汁、酢/ブロッコリー、酢、サラダ油、塩、醤油	●フルーツヨーグルト ●マリー			
7	月		胡麻和え	さつま揚げ、キャベツ、人参、胡麻、みりん、三温糖、醤油	ヨーグルト 、みかん缶、フルーツカクテル缶、上白糖、			
			みそ汁	厚揚げ、茄子、小松菜、味噌	バナナ			
		敬愛動物園 (いぬ きりん)	鯖の香味焼き/添野菜	鯖、大葉、レモン汁、醤油、胡麻、酒、みりん、三温糖/キャベツ、ゆかり	さつま芋スティック ●牛乳			
8	火		大豆サラダ	大豆、じゃが芋、じゃこ、人参、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油	さつま芋、サラダ油、			
			★ふわとろ卵スープ	鶏卵、トマト、青ねぎ、とりがら、酒、塩、醤油	グラニュー糖			
	水	ニコニコキッズ キャラバン (くま いぬ きりん)	焼肉	牛肉、玉葱、人参、ビーマン、しめじ、にんにく、生姜、酒、サラダ油、味噌、醤油、みりん、三温糖、ウスターソース、林檎、胡麻	★●キャロットケーキ ●牛乳			
9			ナムル	ツナ、もやし、人参、ほうれん草、胡麻油、醤油、三温糖、胡麻	人参、薄力粉、 鶏卵 、BP、 有塩パター、スキムミルク 、			
			ワンタンスープ	豚肉、餃子の皮、玉葱、干し椎茸、白菜、にら、鶏がら、醤油、酒、胡麻油	三温糖、牛乳			
			★豆腐の松風焼き/添野菜	鶏肉、豆腐、青ねぎ、玉葱、 鶏卵 、パン粉、三温糖、みりん、醤油、味噌、胡麻/ほうれん草、塩、サラダ油	●シナモントースト ●牛乳			
10	木	体育遊び	カニカマサラダ	カニカマ、胡瓜、人参、キャベツ、サラダ油、胡麻油、酢、醤油、塩	食パン、マーガリン、			
			みそ汁	さつま芋、油揚げ、青ねぎ、味噌	シナモン、グラニュー糖			
		E~たいむ	★●パン/フルーツ	パン /オレンジ	鯖缶の炊き込みご飯 ●牛乳			
11	金		●パンプキンシチュー	鶏肉、玉葱、人参、南瓜、しめじ、サラダ油、スキムミルク、牛乳、ルウ	鯖味噌缶、もち米、しめじ、 人参、油揚げ、醤油、酒、			
			ツナサラダ	ツナ、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、塩、サラダ油、醤油	みりん、生姜、塩昆布			
		造形展	焼きそばスパゲッティ	スパゲッティ、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、竹輪、焼きそばソース、サラダ油				
12	±		ブロッコリーのかにあんかけ	ブロッコリー、三温糖、みりん、醬油、	★●ドーナツ			
			みそ汁	お麩、えのき、ほうれん草、味噌				
13	日							
14	月	スポーツの日						
		制服当園 スタート	★ツナ寿司	ツナ、胡瓜、大葉、胡麻、 錦糸卵 、酢、三温糖、塩、海苔	フライドポテト ●牛乳			
15	火		厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ、鶏肉、小松菜、人参、玉葱、サラダ油、三温糖、醤油、片栗粉	フライドポテト、サラダ油、			
			すまし汁/ゼリー	蒲鉾、えのき、三つ葉、酒、醤油、塩/ミニゼリー	青のり、塩			
		栗拾い遠足 (いぬ)	鱈のおろし煮	鱈、片栗粉、サラダ油、大根、みりん、醤油、三温糖、酒	中華おこわ ●牛乳			
16	水		おかか和え	かつお節、ほうれん草、白菜、人参、みりん、三温糖、醤油	豚肉、もち米、干し椎茸、 人参、鶏がら、醤油、酒、			
			けんちん汁	鶏肉、牛蒡、人参、里芋、蒟蒻、青ねぎ、酒、醤油、塩	生姜、胡麻油			
		体育遊び	わかめご飯/肉じゃが	わかめ、酒、塩/豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝、いんげん、みりん、三温糖、酒、醤油、サラダ油				
17	木	シーツ交換	酢の物	カニカマ、大根、胡瓜、人参、酢、三温糖、醤油	●ジャムサンド ●牛乳 食パン、苺ジャム、マーガリン			
		(ひよこ・うさぎ・くま)	★かきたま汁	鶏卵 、豆腐、三つ葉、醤油、塩、酒				
		E~たいむ	ハヤシライス	牛肉、玉葱、人参、エリンギ、サラダ油、ルウ、ケチャップ、トマトピューレ	●ココア蒸しパン ●牛乳			
18	金	きりん 習字	ひじきサラダ	しいでき、人参、きゅうり、キャベツ、上白糖、コーン、酢、サラダ油、醤油、塩				
		シー ツ交換 (りす・いぬ)	フルーツ	みかん缶				
		+: 701/	1	ı	l			

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ				
			カレーピラフ	鶏肉、玉葱、パプリカ、いんげん、レーズン、サラダ油、コンソメ、塩、カレー粉	★●ポパイケーキ ●牛乳 ほうれん草、 鶏卵 、薄力粉、 BP、 無塩バター 、三温糖、				
19	±		グリーンサラダ	ブロッコリー、人参、胡瓜、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油					
			イタリアンスープ	燻製屋ウィンナー、玉葱、人参、しめじ、キャベツ、サラダ油、コンソメ、にんにく、オリーブ油、塩	豆乳ホイップ、スキムミルク				
20	日								
			鶏のから揚げ/添野菜	ら揚げ/添野菜 鶏肉、酒、みりん、醤油、生姜、片栗粉、サラダ油/ブロッコリー、マヨドレ ぱ					
21	月		大根サラダ	大根、胡瓜、人参、ツナ、ポン酢、三温糖、胡麻油	人参、林檎ジュース、寒天、 グラニュー糖、レモン汁				
			みそ汁	しめじ、油揚げ、玉葱、小松菜、味噌	★●パウムクーヘン ●牛乳				
			豚肉のプルコギ炒め	豚肉、玉葱、人参、小松菜、春雨、生姜、鶏がら、みりん、醤油、上白糖、胡麻油					
22	火		バンサンスウ	胡瓜、人参、もやし、カニカマ、酢、三温糖、醤油、胡麻油	チキンナゲット ●牛乳 チキンナゲット、サラダ油				
			中華スープ	大根、わかめ、青ねぎ、鶏がら、酒、醤油、塩	, (2) / / (7) / ш				
			さつま芋ご飯/鰆の西京焼き	さつま芋、酒、塩/鰆、味噌、三温糖、みりん、酒	おはぎ ●牛乳				
23	水		平天と野菜の煮物	さつま揚げ、白滝、人参、干し椎茸、じゃが芋、いんげん、みりん、三温糖、醤油	もち米、こしあん、きな粉、				
			すまし汁	えのき、わかめ、小松菜、酒、醤油、塩	三温糖、塩				
		体育遊び	ちゃんぽん	ひじきおにぎり ●牛乳 ひじき、じゃこ、油揚げ、					
24	木		春巻き						
			フルーツ	バナナ	醤油、酒、みりん				
		E~たいむ 習字(きりん)	●肉団子の甘酢あんかけ/添野菜	★●フレンチトースト ●牛乳					
25	金		ポテトサラダ	食パン、鶏卵、牛乳、 スキムミルク、三温糖、					
			サンラータン	豚肉、白菜、人参、筍、干し椎茸、春雨、鶏がら、醤油、塩、酢、片栗粉	有塩バター				
		弁当日	炒飯	豚肉、玉葱、人参、干し椎茸、小松菜、青ねぎ、サラダ油、塩、醤油、鶏がら、胡麻油					
26	±		マカロニサラダ	●芋もち●牛乳じゃが芋、ハム、チーズ、塩、片栗粉、有塩バター、醤油					
			みそ汁	そ汁 お麩、えのき、青ねぎ、味噌					
27	日								
			とんかつ/添野菜	豚肉、てんぷら粉、パン粉、サラダ油、ウスターソース、ケチャップ、三温糖/ブロッコリー、ポン酢	●お麩ラスク ●牛乳				
28	月		ハムサラダ	ハム、キャベツ、胡瓜、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油	お麩、 有塩パター 、				
			きのこスープ	しめじ、えのき、玉葱、人参、コンソメ、塩	グラニュー糖 				
			菜飯/鯖のさっぱり煮	菜飯の素/鯖、生姜、三温糖、醤油、酢、酒	豆腐ドーナツ ●牛乳				
29	火		白和え	豆腐、ほうれん草、白菜、人参、干し椎茸、三温糖、醤油、味噌、胡麻、蒟蒻	豆腐、HM、豆乳、きな粉、				
			豚汁	豚肉、牛蒡、大根、さつま芋、人参、青ねぎ、味噌	三温糖、サラダ油				
		誕生会	チキンカレー	鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、しめじ、サラダ油、生姜、にんにく、ルウ	★●バースデーケーキ ●牛乳				
30	水		キャベツとみかんのサラダ	キャベツ、みかん缶、胡瓜、レーズン、サラダ油、酢、塩、醤油	スポンジケーキ 、上白糖、 豆乳ホイップ、さつま芋、				
			●ヨーグルト	ヨーグルト、上白糖	林檎、レモン汁				
		体育遊び	バーベキューチキン/添野菜	鶏肉、生姜、にんにく、ウスターソース、みりん、醤油、ケチャップ/もやし、鶏がら、胡麻油、塩	白パン 、薄力粉、ココア、 三温糖、 有塩パター、鶏卵 、				
31	木	シーツ交換	南瓜サラダ	南瓜、じゃが芋、人参、胡瓜、ハム、マヨドレ、塩					
		(ひよこ・うさぎ・くま)	みそ汁	 白菜、厚揚げ、青ねぎ、味噌	粉砂糖、 牛乳 ● 牛乳				

・●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 (ひよこ、うさぎ組さんは白米のみ)

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 ぽたぽた焼き、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頂きます * 林檎は加熱して提供しています

今月の一人当たりの栄養素(3歳以上)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(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	568	19.9	17.8	229	2.0	211	0.33	0.41	22	4.4	1.7