

9月献立表



平成29年9月発行 長沢保育園

「子どもと台所で過ごす時間を・・・」

子どもには食べる喜びだけでなく、準備や後片付けの仕方や、食に 関わる楽しさも知ってほしいです。食器を運ぶことや調理の手伝いなど は、少しずつ無理のない範囲でまかせていきましょう。小さなうちは 台所で食材にふれるだけでも食への興味が深まるきっかけになります。 親子の楽しい時間を台所で過ごしてみてはいかがでしょうか。



2日 (土) カレーピラフ 炊き込みごはん

米、鶏肉、ごぼう、人参、 しめじ、薄口醤油

魚の塩焼き

アジ、塩、ブロッコリー

小松菜の味噌汁

小松菜、玉葱、人参、

味噌 **芋ようかん 牛乳** さつま芋、寒天、砂糖、塩 米、ウインナー、玉葱、 人参、パセリ、カレー粉、 マーガリン、コンソメ、塩 オニオンスープ

玉葱、コーン、しめじ、 パセリ、コンソメ、塩







いただきます ごちそうさま参照





4日(月) 冷やしうどん 5日 (火) 6日 (水) 7日 (木) 8日 (金) ぱん ごはん ごはん ごはん 7)じきご飯 うどん、油揚げ、天かす、 肉豆腐 魚のフライ なすと肉団子の含め煮 魚の生姜煮 バトウ、塩、こしょう、 米、ひじき、人参、鶏肉、 なす、合挽きミンチ、卵、 豚肉、豆腐、人参、玉葱、 サバ、生姜、酒、砂糖、 人参、わかめ、かつお節、 酒、天ぷら粉、パン粉、 パン粉、玉葱、人参、 みりん、醤油、塩、砂糖 しめじ、しらたき、油、 醤油、ほうれん草 ごぼう、薄口醤油 酒、砂糖、醤油 大豆といりこのアーモンド和え

片栗粉、油、砂糖、醤油 きゃべつの梅おかか和え きゃべつ、人参、梅干し、

水煮大豆、いりこ、アーモンド、

かつお節、醤油 サケおにぎり

ほうれん草のごま和え ほうれん草、人参、 もやし、ごま、醤油 さつま芋の味噌汁

さつま芋、玉葱、えのき、 葱、いりこ、味噌 **人参ホットケーキ 牛乳**

人参、ミックス粉、卵、

12日(火)

油、ほうれん草 もやしのナムル もやし、人参、ごま、 切り干し大根、ごま油、 酢、砂糖、醤油 南瓜の味噌汁

南瓜、玉葱、しめじ、葱 パナナアイス

バナナ、生クリーム、 グラニュー糖

ポークピーンズ

大豆、豚肉、にんにく、 玉葱、人参、じゃが芋、

酒、砂糖、醤油、塩

即席演付

醤油、塩

13日 (水)

トマト缶、ケチャップ、油、

きゃべつ、人参、きゅうり、

ニラスープ ニラ、玉葱、人参、春雨、

ピーマン、生姜、みりん、 味噌、砂糖、醤油 ブロッコリーのごま和え ブロッコリー、人参、 ごま、醤油

ふのすまし汁 おつゆふ、玉葱、しめじ、 小松菜、いりこ、塩、醤油 **芋もち 牛乳**

じゃが芋、片栗粉、バター 冥油、 砂糖

ポテトサラダ じゃが芋、きゅうり、人参、 チーズ、塩、こしょう ふの味噌汁 おつゆふ、玉葱、えのき、

葱、いりこ、味噌 バナナ

南瓜のまんじゅう 牛乳 小麦粉、南瓜、砂糖、

ーキングパウダー

油揚げの味噌汁

油揚げ、玉葱、もやし、 人参、葱、いりこ、味噌



牛乳 11日(月)

中華麺、もやし、トマト、 焼き豚、ごま、すりごま、 ごま油、砂糖、醤油、酢、 鶏がらスープ. コンソメ じゃが芋の煮物

サケフレーク、米、押し麦

じゃが芋、人参、 グリンピース、砂糖、 羅油 小松菜のコーン和え

小松菜、人参、コーン、 オレンジ 塩っぺおにぎり 魚のムニエル アジ、塩、こしょう、油、

小麦粉、バター、ほうれん草 ミルクおから おから、豚ミンチ、玉葱、

人参、牛乳、チーズ、葱、 油、酒、砂糖、塩、醤油 トマトスープ

トマト、玉葱、人参、 えのき、パセリ、塩、

あさり水煮、鶏がらスープ、 さつま芋、黒ごま、砂糖、

しらす干し、

一 小角スティックパン 牛乳 食パン、マヨネーズ、

14日(木) 野菜カレー (の 米、押し麦、

豚ミンチ、玉葱、人参、 じゃが芋、なす、南瓜、 ピーマン、油、酒、

カレールー、醤油 きゃべつのごま和え

きゃべつ、人参、ごま、 フルーツゼリー 寒天、白桃缶、黄桃缶、砂糖

21日(木)

チキンとトマトの包み焼き

tth.

15日(金) 栗ごはん 栗、米、塩 魚の味噌煮 サバ、味噌、生姜、酒、 醤油、砂糖

ゆかり和え 小松菜、もやし、人参、 ゆかり、醤油 きのこのすまし汁 しめじ、えのき、玉葱、

葱、いりこ、塩、醤油 オレンジ わらびもち(黒密かけ) わらびもち粉、黒砂糖、 きな粉、砂糖、塩 牛<u>乳</u>

22日(金)

春雨、厚揚げ、豚肉、玉葱、 人参、ニラ、にんにく、

生姜、油、酒、砂糖、醤油、

春雨と厚揚げの煮物

ばん

鶏がらスープ

16日(土)

米、牛肉、玉葱、人参、 グリンピース、油、酒、 ハヤシルー

ツナサラダ

牛乳

シーチキン、きゃべつ、 コーン、酢、油、塩、 こしょう



18日(月)

敬老の日

おやつ米、押し麦、塩っペ

ばん 豆腐のそぼろあんかけ 豆腐、鶏ミンチ、玉葱、 人参、グリンピース、油、

酒、砂糖、醤油、片栗粉 切り干し大根の煮物 切り干し大根、人参、

19日(火)

スキムミルク、砂糖、醤油、 もやしの味噌汁

もやし、玉葱、人参、 ³し、ユ:ພ、 いりこ、味噌 **牛乳 栄バコ** 梨、パイ生地、グラニュ _ — 鴵 20日(水)

魚のごま味噌焼き アジ、ごま、みりん、酒、 味噌、ほうれん草

金平ごぼう ごぼう、人参、しらたき、 砂糖、醤油、ごま油、油

そうめん汁

そうめん、玉葱、しめじ、 なす、葱、かつお節、塩、 經油

ヨーグルト、砂糖、バナナ、

ヨーグルト和え

鶏肉、トマト、玉葱、 バター、塩、こしょう ひじきの華風和え ひじき、きゅうり、人参、 ごま、ごま油、酢、砂糖、 醤油

鶏がらスープ 玉葱、えのき、ほうれん草、 鶏がらスープ、塩

フライドポテト じゃが芋、油、塩 砂糖、醤油 しめじの味噌汁

もち米、米、あんこ、

きな粉、砂糖、塩

しめじ、玉葱、人参、 葱、いりこ、味噌 おはぎ

きゃべつの酢の物 きゃべつ、人参、酢、

運動会

23日(土)



おやつ

26日(火)

醤油、きゃべつ

ほうれん草の磯和え ほうれん草、人参、もやし、

なめこの味噌汁 なめこ、玉葱、じゃが芋、

葱、いりこ、味噌 **りんごケーキ 牛乳** りんご、ミックス粉、卵、砂糖、 バター、牛乳、レモン、

ブラニュー糖、レーズン

ばん 五目ハンバーグ (ポン酢) 豚ミンチ、玉葱、ごぼう、 椎茸、きゃべつ、えのき、 人参、れんこん、砂糖、酢、

選油 きゃべつのおかか和え きゃべつ、人参、かつお節、 醤油

春雨スープ 春雨、玉葱、人参、 あさり水煮、チンゲン菜、 鶏がらスープ、塩 バニラアイス、バナナ、

コーンフレーク、ウエハー

牛乳 28日(木) 中華風冷奴

豆腐、もやし、トマト、 ごま、ごま油、酢、砂糖、 撝油 ひき煮

いりこ、味噌 **マーラーカオ 牛乳**

29日 (金) マのかば焼き丼 米、サンマ、酒、砂糖、 醤油、みりん、海苔 三色和え

きゃべつ、小松菜、人参、 築油

具だくさん味噌汁 玉葱、人参、南瓜、しめじ、 いりこ、味噌 ふかし芋 牛乳

30日(土) 火の香りごはん

米、さつま芋、鶏肉、人参、 しめじ、薄口醤油

厚揚げの味噌汁

厚揚げ、玉葱、椎茸、

葱、いりこ、味噌

コンハメ こま塩おにぎり おやつ 米、押し麦、黒ごま、塩 牛乳

10風スパゲテ

豆乳スープ

にんにく、塩、醤油

コールスローサラダ

和風スパクティ スパゲティ、ベーコン、玉葱、 人参、ピーマン、しめじ、

干し椎茸、バター、かつお節、

きゃべつ、きゅうり、レーズン、

パイン、酢、油、塩、こしょう

豆乳、人参、しめじ、 パセリ、さつま芋、塩、

魚のおろし煮

サバ、大根、生姜、砂糖、

海苔、醤油

27日 (水) 誕生会

ひじき、人参、しらたき、 砂糖、醤油、油 じゃが芋の味噌汁 じゃが芋、玉葱、なす、葱、

小麦粉、黒砂糖、卵、 ベーキングパウダー、牛乳、 醤油、重曹、油

4乳

★3歳未満児のみ午前のおやつに牛乳を飲みます ★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