



2017年9月 給食献立表

乳児おやつ	主食	副食 () : 乳児のみ	午後おやつ	材 料	アレルギー原材料			
					卵	乳	魚	胡麻
1 金	牛乳 クッキー	御飯 味噌汁 ポークチャップ 野菜ナムル (果物)	牛乳 メープルサンド	米・切干大根・小ねぎ・豚肉・エリンギ・玉ねぎ・キャベツ・にら・人参 食パン・メープルジャム		○		
2 土	牛乳 ウエハース	冷やし中華 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	蒸し中華めん・ハム・胡瓜・コーン・もやし 牛乳		○	○	
4 月	麦茶 ビスケット	御飯 スープ 鶏のねぎ塩豆腐 しらす和え (果物)	牛乳 揚げパン	米・わかめ・なす・鶏肉・木綿豆腐・長ねぎ・えのき キャベツ・胡瓜・人参・しらす/ロールパン・きな粉・スキムミルク		○	○	
5 火	牛乳 クラッカー	御飯 スープ 干草焼き キャベツのサラダ 果物	プリン ビスケット	米・さつまいも・小ねぎ・卵・豚挽き肉・エリンギ・玉ねぎ・ピーマン しらす・キャベツ・胡瓜・海苔・にんにく		○	○	
6 水	牛乳 せんべい	御飯 スープ 麻婆春雨 野菜の昆布和え (果物)	牛乳 ミルクサンド	米・もやし・しめじ・春雨・豚挽肉・長ねぎ・にら・エリンギ・人参・ニンニク・生姜 キャベツ・胡瓜・塩昆布/食パン・ミルクジャム			○	
7 木	牛乳 南瓜	パン スープ たらこのチーズ焼き フレンチサラダ 果物	麦茶 青菜おにぎり	ロールパン・えのき・わかめ・たらこ・玉ねぎ・チーズ・パセリ キャベツ・胡瓜・人参・ハム/米・青菜ふりかけ		○	○	○
8 金	牛乳 クッキー	御飯 ワンタンスープ 金時豆サラダ 果物	牛乳 ワッフル	米・豚(挽)肉・ワンタンの皮・玉ねぎ・小ねぎ・人参・もやし 金時豆・さつまいも・マヨドレ		○	○	
9 土	牛乳 ウエハース	ツナピラフ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・ツナ・玉ねぎ・コーン・人参・しめじ 牛乳			○	○
11 月	牛乳 ビスケット	御飯 味噌汁 照り焼きチキン ひじき煮	ヨーグルト せんべい	米・大根・小松菜・鶏肉 ひじき・人参・いんげん・ごぼう・油揚げ			○	
12 火	牛乳 クラッカー	御飯 (スープ) カジキの竜田揚げ もやしハムドレッシング 果物	牛乳 カップケーキ	米・えのき・パセリ・カジキ・生姜 もやし・胡瓜・人参・ハム/ホットケーキキックス・豆乳			○	
13 水	牛乳 せんべい	塩焼きそば スープ 果物	牛乳 ★ふかし芋	蒸し中華めん・豚ひき肉・にら・もやし・キャベツ・人参・にんにく しめじ・えのき・パセリ/さつまいも			○	
14 木	牛乳 クッキー	パン ミネストローネ 人参シリシリ 果物	牛乳 お好み焼き	ロールパン・鶏(挽)肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・じゃが芋・セロリ・トマト・キャベツ 人参・大根・ツナ/小麦粉・キャベツ・竹輪・長ねぎ・青のり・かつお節		○	○	
15 金	牛乳 さつまいも	御飯 (スープ) 家常豆腐 小松菜の納豆和え 果物	牛乳 クリームパン	米・大根・パセリ・厚揚げ・豚(挽)肉・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ えのき・小松菜・納豆・海苔・鰹節		○	○	
16 土	牛乳 ウエハース	スパゲッティナポリタン 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	スパゲッティ・ベーコン・玉ねぎ・人参・ピーマン・粉チーズ 牛乳			○	○
18 月	敬老の日 (休 園)							
19 火	牛乳 クラッカー	御飯 スープ 親子煮 三色酢の物 (果物)	牛乳 しらすトースト	米・大根・パセリ・鶏(挽)肉・卵・玉ねぎ・小ねぎ・キャベツ・胡瓜・わかめ 食パン・しらす・青のり・マヨドレ		○	○	
20 水	牛乳 せんべい	ふりかけ 御飯 スープ エビフライ サラダ プチデザート (果物)	牛乳 ドーナッツ	米・ふりかけ・高野豆腐・しめじ・小ねぎ・えび キャベツ・胡瓜・コーン・ブロッコリー		○	○	
21 木	牛乳 南瓜	御飯 味噌汁 豚肉の蒸し物 煮浸し (果物)	牛乳 ホットケーキ	米・ごぼう・人参・豚肉・もやし・小ねぎ 小松菜・しめじ・油揚げ		○	○	
22 金	牛乳 クッキー	御飯 味噌汁 厚揚げの中華煮 干草和え (果物)	麦茶 ★おはぎ	米・麩・にら・厚揚げ・鶏挽肉・玉ねぎ・人参・しめじ・長ねぎ キャベツ・胡瓜・もやし/米・もち米・小豆				
23 土	秋 分 の 日 (休 園)							
25 月	牛乳 ビスケット	御飯 味噌汁 豚肉生姜焼き ゆかり大根サラダ (果物)	牛乳 ★アップルパイ	米・さつまいも・えのき・豚肉・生姜・玉ねぎ・ピーマン 大根・胡瓜・ゆかり/パイシート・りんご・レーズン		○	○	
26 火	牛乳 クラッカー	パン スープ マカロニグラタン コールスローサラダ 果物	麦茶 ツナ昆布おにぎり	ロールパン・もやし・パセリ・マカロニ・えび・玉ねぎ・豆乳 キャベツ・人参・胡瓜/米・ツナ・塩昆布		○	○	
27 水	牛乳 せんべい	御飯 スープ ひじき入り厚焼玉子 おかか和え	ゼリー せんべい	米・しめじ・高野豆腐・小ねぎ・卵・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・ひじき・豆腐 小松菜・しめじ・もやし・鰹節		○		
28 木	牛乳 さつまいも	御飯 華風スープ きんぴら 果物	牛乳 チーズ蒸しパン	米・鶏肉・玉ねぎ・エリンギ・人参・もやし・小ねぎ・木綿豆腐/人参・いんげん れんこん・白滝/小麦粉・ベーキングパウダー・チーズ・牛乳・スキムミルク			○	
29 金	牛乳 クッキー	チキンカレー ブロッコリーサラダ 果物	牛乳 ステックパン	米・鶏(挽)肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・りんご・豆乳・生姜・にんにく ブロッコリー・胡瓜・キャベツ		○	○	
30 土	牛乳 ウエハース	ポーク丼 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・豚肉・えのき・玉ねぎ・人参・いんげん 牛乳			○	○

担当: 大友

◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎献立の見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。

◎○が付いている献立にはアレルギー原材料の卵(鶏卵)、乳・乳製品、青魚・鱈・赤魚、胡麻が含まれます。(上段昼食、下段おやつに対応)

◎材料内の/以降は、おやつ時の材料表示です。

◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。

◎0歳児(すみれ1組)は青魚の献立は鶏肉に代替しています。