

献立予定表 9月上旬

今月の目標:感謝の気持ちをもって食べましょう。

2024年

認定こども園しらゆり保育園

| 日付 | 未満児追加分 | 献立 | 材 料 名 | | | 1・2歳児 | 全園児 |
|-------------------------|--|---|------------------------|---------------------------------------|--|-------------|-----------------------------|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | 9時おやつ | 3時おやつ |
| 1日 | | *休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | |
| 2月 | ごはん かまぼこ | ほうれん草オムレツ オクラツナスパサラダ バナナ、豚そぼろ スープ(白菜、えのき茸) | 油 サラスパ 和風ドレッシング | 卵、ツナ缶 豚ひき肉 | ほうれん草、玉葱 オクラ、しめじ 白菜、えのき茸 バナナ | 麦茶 クラッカー | 牛乳 クッキー |
| 3火 | ごはん チーズ | チキンカツ もやしニラ納豆和え パンプキンサラダ、みかん缶 味噌汁(大根、なめこ) | 油、パン粉、小麦粉 砂糖、マヨネーズ | 若鶏もも皮なし ひきわり納豆 ベーコン | もやし、ニラ かぼちゃ、大根 なめこ、みかん缶 | 麦茶 ビスケット | 麦茶 揚げ菓子 |
| 4水 | ごはん 豆腐煮物 ☆参観日☆ | クリームシチュー マカロニサラダ ミートボール 洋梨缶、麦茶 | マカロニ じゃが芋 マヨネーズ | 若鶏もも皮なし ミートボール 魚肉ソーセージ 脱脂粉乳 | 人参、玉葱、コーン缶 グリーンピース きゅうり、レタス 洋梨缶 | 麦茶 せんべい | 牛乳 ビスケット |
| 5木 | おにぎり  ☆参観日☆ | 豚汁 ポテトサラダ ミニフランク オレンジ | マヨネーズ じゃが芋 | 豚バラ肉、焼き豆腐 魚肉ソーセージ ミニフランク、ごま | 白菜、人参、しめじ 玉葱、きゅうり コーン缶、長葱 オレンジ | 麦茶 ウエハース | ヨーグルト クラッカー |
| 6金 | ごはん 白菜 おかか和え ☆参観日☆ | カレイの味噌煮 レタスごまサラダ 焼き豚、トマト すまし汁(わかめ、玉葱) | 片栗粉、 ごまドレッシング | カレイ 焼き豚 | レタス、人参 きゅうり、わかめ 玉葱、トマト、生姜 コーン缶 | 麦茶 クッキー | 牛乳 せんべい |
| 7土 | ごはん さんま缶 | 肉豆腐 小松菜サラダ うずら卵煮物、パイン缶 味噌汁(えのき茸、油揚げ) | 油 マヨネーズ | 豚肩ロース、木綿豆腐 うずら卵水煮缶 油揚げ | ニラ、人参、玉葱 小松菜、キャベツ えのき茸、コーン缶 パイン缶 | 麦茶 クラッカー | 麦茶 ウエハース |
| 8日 | | *休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | |
| 9月 | ごはん ところてん | ポークカレー ブロッコリーサラダ エビシュウマイ バナナ、麦茶 | じゃが芋 マヨネーズ | 豚肩ロース 脱脂粉乳 エビシュウマイ | 人参、玉葱 グリーンピース ブロッコリー コーン缶、バナナ | 麦茶 ビスケット | 牛乳 揚げ菓子 |
| 10火 | ごはん 生揚げ 煮物 | さばのみぞれ煮 きゅうりサラダ かぼちゃミルク煮、みかん缶 味噌汁(ふのり、人参) | フレンチドレッシング 砂糖、バター | さば 牛乳 | きゅうり、レタス、人参 かぼちゃ、みかん缶 大根、生姜、ふのり | 麦茶 せんべい | 麦茶 かりんとう |
| 11水 | ごはん コーン煮 | いとこ煮 サラダうどん チキンナゲット 黄桃缶、麦茶 | 茹でうどん 和風ドレッシング | 豚肩ロース、卵 魚肉ソーセージ チキンナゲット 焼き豆腐 | 白菜、人参、玉葱 長葱、レタス きゅうり、黄桃缶 | 麦茶 ウエハース | 牛乳 さつまいも まんじゅう |
| 12木 | ごはん 鮭缶 | 五目鶏つくね チーズ、ぶどう シルバーサラダ 味噌汁(玉葱、えのき茸) | 油、片栗粉 マヨネーズ 春雨 | 鶏ひき肉 チーズ 魚肉ソーセージ | きゅうり、レタス 人参、玉葱、コーン缶 えのき茸、枝豆 ひじき、ぶどう | 麦茶 クッキー | 牛乳 クラッカー |
| 13金 | ごはん チンゲン菜 のり和え | 豚肉の生姜焼き もやし酢の物 アンパンマンポテト、オレンジ 味噌汁(大根、なめこ) | 砂糖 ごま油 アンパンマンポテト | 豚肩ロース | 玉葱、人参 もやし、きゅうり なめこ、オレンジ 大根 | 麦茶 クラッカー | 麦茶 せんべい |
| 14土 | ごはん 粉ふき芋 | 生揚げ味噌炒め キャベツわかめ和え、パイン缶 かまぼこ、ふりかけ すまし汁(もやし、油揚げ) | ごま油 | 豚ひき肉 生揚げ豆腐 かまぼこ 油揚げ | 人参、玉葱、しいたけ 万能葱、もやし キャベツ、わかめ ふりかけ、パイン缶 | 麦茶 ビスケット | ヤクルト クッキー |
| 15日 | | *休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | |
| 16月 | | *休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | |
| 17火 (十五夜会) ★お誕生会★ | 鶏ごぼうごはん お月見肉団子 ほうれん草ごまサラダ 梨、スープ(わかめ、もやし) | | 油 ごまドレッシング | 鶏ひき肉 うずら卵水煮缶 油揚げ | ごぼう、しいたけ 人参、もやし、コーン缶 キャベツ、ほうれん草 わかめ、梨 | 麦茶 せんべい | お月見 ゼリー プチシュー クリーム |

献立予定表 9月下旬

今月の目標:感謝の気持ちをもって食べましょう。

2024年

認定こども園しらゆり保育園

| 日付 | 未満児追加分 | 献立 | 材 料 名 | | | 1・2歳児 | 全園児 |
|---------|-----------------------------------|--|----------------------------|--|---|-------------|---------------|
| | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | 9時おやつ | 3時おやつ |
| 18 水 | ごはん 大根煮物 | ハヤシライス ひじきサラダ ウインナー バナナ、麦茶 | じゃが芋 マヨネーズ | 豚肩ロース 脱脂粉乳 ウインナー | 人参、玉葱、コーン缶 ひじき、きゅうり グリーンピース、レタス バナナ | 麦茶 ウエハース | 牛乳 クラッカー |
| 19 木 | ごはん いんげん 煮物 | 里芋のっぺい汁 スパゲティサラダ チキンナゲット めかぶ納豆、黄桃缶 | サラスパ マヨネーズ 里芋 | 若鶏もも皮なし 焼き豆腐、ひきわり納豆 魚肉ソーセージ チキンナゲット | 大根、人参、長葱 しめじ、レタス、ごぼう めかぶ、きゅうり 黄桃缶 | 麦茶 クッキー | 麦茶 揚げ菓子 |
| 20 金 | ごはん 小松菜 お浸し | 麻婆豆腐 ラーメンサラダ カニシュウマイ ぶどう、麦茶 | ごま油 茹で中華麺 ごまドレッシング | 豚ひき肉、豆腐 カニシュウマイ 魚肉ソーセージ | 人参、ピーマン、長葱 しいたけ、レタス きゅうり、ぶどう | 麦茶 クラッカー | 牛乳 ビスケット |
| 21 土 | ごはん チーズ | チンジャオロースー さつま芋ミルク煮 レタスサラダ、みかん缶 味噌汁(わかめ、卵) | ごま油 さつま芋 砂糖 マヨネーズ | 豚肩ロース 牛乳 卵 | ピーマン、赤ピーマン もやし、人参、コーン缶 きゅうり、レタス わかめ、みかん缶 | 麦茶 ビスケット | ヨーグルト クッキー |
| 22 日 | * 休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | | |
| 23 月 | * 休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | | |
| 24 火 | ごはん コーン煮 | ハンバーグ とろろてんサラダ、枝豆 ふりかけ、パイン缶 すまし汁(玉葱、人参) | ごま油 | 豚ひき肉 魚肉ソーセージ | とろろてん、きゅうり レタス、人参、枝豆 パイン缶 玉葱、ふりかけ | 麦茶 せんべい | 牛乳 クッキー |
| 25 水 | ごはん はんぺん 煮物 | チキンカレー れんこんサラダ ミートボール オレンジ、麦茶 | じゃが芋 マヨネーズ | 鶏ひき肉、脱脂粉乳 ごま ミートボール | 人参、玉葱、コーン缶 グリーンピース れんこん、きゅうり オレンジ | 麦茶 ウエハース | ゼリー せんべい |
| 26 木 | ごはん 醤油昆布 | 鶏肉の唐揚げ キャベツ和風ツナサラダ 枝豆、黄桃缶 味噌汁(白菜、油揚げ) | 油、片栗粉 和風ドレッシング | 若鶏もも皮なし チーズ、油揚げ ツナ缶 | キャベツ、きゅうり 人参、白菜 黄桃缶 | 麦茶 クッキー | 牛乳 かりんとう |
| 27 金 | ごはん かぼちゃ煮 | 白身魚フライ ほうれん草中華サラダ ポークピッツ、みかん缶 味噌汁(豆腐、なめこ) | ごま油 小麦粉、パン粉 油 | 白身魚 ポークピッツ 豆腐 | ほうれん草、もやし きゅうり、人参 なめこ、みかん缶 | 麦茶 クラッカー | マミー ウエハース |
| 28 土 | ごはん いんげん 煮物 | 麻婆春雨 フレンチサラダ 肉シュウマイ、洋梨缶 味噌汁(えのき茸・玉葱) | 春雨、ごま油 フレンチドレッシング | 豚ひき肉 エビシュウマイ | 人参、しいたけ、玉葱 キャベツ、きゅうり えのき茸、洋梨缶 | 麦茶 ビスケット | 麦茶 揚げ菓子 |
| 29 日 | * 休日保育を希望の方はおかず入りのお弁当と飲み物持参になります。 | | | | | | |
| 30 月 | ごはん さんま缶 | はんぺんチーズフライ 切干し大根煮物 きゅうりごま和え、バナナ 味噌汁(わかめ、豆腐) | パン粉 小麦粉、油 | はんぺん、油揚げ ごま チーズ 豆腐 | 切り干し大根、人参 しいたけ、きゅうり もやし、わかめ バナナ | 麦茶 せんべい | フルーチェ |

給食室から

* 今月の新メニューは、12日の「五目鶏つくね」です。



* 5日は、おにぎりを持たせるようお願いいたします。(3歳以上児)
 * 17日の、十五夜会・お誕生会は、園児全員に「鶏ごぼうごはん」を提供いたしますので、ごはんの持参は必要ありません。(3歳以上児)
 * 都合により、献立表を変更する場合があります。ご了承下さい。



<感謝の気持ちをもって食べましょう。>

「実りの秋」と言われる通り、秋には野菜・お米・果物など多くの食物が、収穫の時期を迎えます。私たちが毎日生きていくために、「食べること」は欠かせません。毎日食べている食べ物は、多くの動植物の命をいただく事で成り立っています。また、生産者の人たちが食事を作ってくれる人もいます。世界では、食べ物を満足に食べれない人もたくさんいるので、日々の食事に感謝して、大切に食べましょう。

