

9月のメニュー



今月の舟形町の食材

アスパラガス きゅうり にら
なす ピーマン パプリカ トマト
玉ねぎ ねぎ マッシュルーム
じゃが芋 さつまい

未満児組用

★エネルギー ○たんぱく質 △脂質 ◆塩分

曜日 日にち	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6
献立	いわしのうめに さといもとりにくのいために みそしる チーズ	えびカツ ブロッコリーとまめのサラダ カレースープ バナナ	ウインナー アスパラのみそいため とうふとにらのスープ ミニゼリー	さばのしょうゆやき ひじきとあつあげのいりに みそしる みかん	あきやさいカレー ほうれんそうのスープ ももゼリー	マーボーどんぶり みそしる みかんゼリー
材料	いわし、砂糖、醤油、梅肉 鶏肉、里芋、人参、こんにゃく 椎茸、いんげん、厚揚げ、玉ねぎ わかめ、みそ、かつお節、チーズ	えび、たら、玉ねぎ、パン粉、油 ブロッコリー、きゅうり、人参、大豆 なす、ドレッシング、しめじ、パプリカ 鶏肉、オリーブオイル、カレー粉、バナナ	ウインナー(卵・乳不使用)、キャブ パプリカ、鶏肉、パプリカ、玉ねぎ アスパラ、生巻、砂糖、片栗粉、みそ 豆腐、もやし、にら、中華だし、ドレッシング	醤油焼き(さば、醤油、昆布、トマト) ひじき、厚揚げ、しらたき、人参 枝豆、砂糖、油、キャブ、にら えのき、みそ、かつお節、みかん缶	豚肉、さつまい、人参、玉ねぎ しめじ、マッシュルーム、グリーンピース、油 生巻、ゆめ、ほうれん草 ベーコン、オリーブオイル、ゼリー	豆腐、豚肉、ねぎ、人参、生巻 ごま油、みそ、砂糖、片栗粉 鮭、小松菜、みそ、かつお節 ゼリー
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	スティックパン	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	ハーベスト ぎゅうにゅう	ほしたべよ ぎゅうにゅう	とうにゅうクッキー ぎゅうにゅう	ぱりんこ(しお) ジョア	アンパンマンムース りす：シャーベット	クッキー
栄養成分	★495 △14.4 ○22.8 ◆1.5	★463 △11.7 ○19.8 ◆1.3	★463 △18.6 ○14.3 ◆1.3	★480 △13.6 ○20.4 ◆1.3	★491 △16.1 ○15.3 ◆1.3	
日にち	8	9	10	11	12	13
献立	ぶたのしょうがやき ちくわとやさいのごまあえ みそしる ミニゼリー	ミニオムレツ にくじゃが みそしる なし	しおからあげ コールスローサラダ こめこめんスープ バナナ	あかうおのみそやき きりぼしだいこん すましじる オレンジ	マーボーなすどんぶり ほしポテト ちゅうかスープ みかん	チキンカレー やさいスープ チーズ
材料	豚肉、玉ねぎ、生巻、パプリカ もやし、人参、ちくわ、ごま、油 砂糖、油揚げ、にら、えのき みそ、かつお節、ゼリー	卵、オリーブオイル、砂糖、油、キャブ 人参、鶏肉、玉ねぎ、しらたき じゃが芋、グリーンピース、豆腐、わかめ ねぎ、みそ、かつお節、梨	鶏肉、塩、にんにく、片栗粉、油 アスパラ、きゅうり、トマト、コーン ドレッシング、米粉、玉ねぎ、椎茸 パプリカ、パプリカ、オリーブオイル、バナナ	赤魚、みそ、砂糖、油 切干大根、油揚げ、しらたき 枝豆、人参、なると、玉ねぎ 小松菜、かつお節、オレンジ	なす、にら、鶏肉、玉ねぎ、人参 厚揚げ、生巻、にんにく、油、砂糖 みそ、片栗粉、オリーブオイル、ねぎ 椎茸、わかめ、中華だし、みかん缶	鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ グリーンピース、にんにく、生巻、油 ルツ、わかめ、小松菜、オリーブオイル チーズ
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ	アボカドせんべい ぎゅうにゅう	スティックパン ぎゅうにゅう	ブリッツ ぎゅうにゅう	ソフトせんべい ぎゅうにゅう	ヨーグルト おせんべい	おせんべい
栄養成分	★481 △11.5 ○21.8 ◆1.5	★478 △15.3 ○18.8 ◆1.5	★478 △10.9 ○15.5 ◆1.4	★437 △10.5 ○19.4 ◆1.4	★492 △13.4 ○14.0 ◆1.3	
日にち	15	16	17	18	19	20
献立	けいろうのひ	コロケ すきこんぶいため みそしる チーズ	とりのてりやき じゃこやさいのあえもの みそしる ミニゼリー	さけのごまみそやき マッシュイりきんぴら けんちんじる バナナ	★たんじょうかいメニュー 	きつねどんぶり ちゅうかスープ ヨーグルト
材料		じゃが芋、玉ねぎ、牛肉、パン粉 卵、乳、すき昆布、しらたき、人参 砂糖、さつまい、いんげん、ねぎ ほうれん草、しめじ、みそ、チーズ	鶏肉、砂糖、醤油、ブロッコリー きゅうり、人参、オリーブオイル、 ちりめんじゃこ、さつまい、みそ 玉ねぎ、油揚げ、かつお節、ゼリー	鮭、ごま、みそ、砂糖、パプリカ ごぼう、人参、しらたき、ドレッシング マッシュルーム、ごま、人参、厚揚げ 大根、椎茸、ねぎ、かつお節、バナナ	ご飯、豚肉、玉ねぎ、人参、椎茸 卵、中華だし、ぎょうざ(卵・乳不使用) 醤油、油、鶏肉、きゅうり、ドレッシング わかめ、ねぎ、なると、ゼリー	鶏肉、人参、糸こんにゃく、油揚げ 油、砂糖、グリーンピース、ほうれん草 中華だし、ヨーグルト
午前おやつ		くだもの	たまごボーロ	おせんべい(乳児用)	ミルクスティック	ビスケット(乳児用)
おやつ		ホットケーキ ぎゅうにゅう	ぱりんこ(青のり) ぎゅうにゅう	パンダクッキー ぎゅうにゅう	シフォンケーキ(無添加手作り) りす：ミニロール ギューにゅう	クッキー
栄養成分		★489 △14.5 ○15.6 ◆1.3	★496 △13.5 ○21.3 ◆1.3	★489 △17.1 ○19.8 ◆1.4	★490 △15.2 ○15.8 ◆1.3	
日にち	22	23	24	25	26	27
献立	ポテトオムレツ やさいのカレーいため みそしる オレンジ	しゅうぶんのひ	おやこどんぶり わかめのわふうサラダ みそしる バナナ	さばのみりんぼし ピーフんいため とんじる みかん	★うんどうかいメニュー カツカレー オリーブオイルのスープ フルーツポンチ	うんどうかい 
材料	卵、じゃが芋、玉ねぎ、チーズ、パプリカ キャブ、人参、もやし、豚肉、にら 玉ねぎ、オリーブオイル、なす、わかめ 油揚げ、みそ、かつお節、オレンジ		鶏肉、卵、玉ねぎ、人参、砂糖 グリーンピース、わかめ、きゅうり、オリーブオイル もやし、かつお節、ごま油、ごま 酢、厚揚げ、なめこ、ねぎ、みそ、バナナ	さば、醤油、みりん、砂糖 パプリカ、玉ねぎ、人参、椎茸、豚肉 パプリカ、油、オリーブオイル、ごま油、ねぎ じゃが芋、ごぼう、みそ、みかん缶	カツ(鶏肉、じゃが芋、米粉)、油 豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、ゆめ グリーンピース、オリーブオイル、ねぎ、椎茸 中華だし、みかん、パプリカ、ゆめ、ゼリー	
午前おやつ	コーンフレーク		たまごボーロ	ヨーグルト	ミルクスティック	
おやつ	えびせんべい ぎゅうにゅう		☆サンドイッチ りす：あげパン ギューにゅう	ぼたぼたやき むぎやち	1歳からのサッポロポテト りす：アボカドマッシュルーム、ぶどうジュース	
栄養成分	★468 △11.2 ○16.3 ◆1.5		★497 △15.8 ○16.2 ◆1.4	★462 △11.9 ○19.2 ◆1.5	★490 △16.9 ○13.4 ◆1.3	
日にち	29	30				
献立	みそだれやきにく きゅうりのナムル すましじる ミニゼリー	あじフライ パンパンジーサラダ みそしる みかん				
材料	豚肉、玉ねぎ、生巻、にんにく みそ、砂糖、パプリカ、きゅうり 人参、オリーブオイル、なると、ねぎ 小松菜、かつお節、ゼリー	アジ、青のり、パン粉、米粉、油 オリーブオイル、もやし、人参、鶏肉 ごま、酢、砂糖、みそ、厚揚げ キャブ、玉ねぎ、かつお節、みかん缶				
午前おやつ	コーンフレーク	ビスケット(乳児用)				
おやつ	クッキー ぎゅうにゅう	オランダせんべい ぎゅうにゅう				
栄養成分	★487 △14.1 ○18.8 ◆1.5	★473 △14.9 ○22.0 ◆1.3				
備考	*ひよこ・あひる・りす組は完全給食でご飯はいりません。スプーン、フォークを毎日洗って清潔にし、持たせて下さい。 *栄養価の表示は、昼食+おやつ(2回分)の表記になっています。 *午前・午後2回のおやつでは、月齢に応じて内容は変更になる場合があります。 また、午前のおやつのは、月齢や体調に応じて牛乳(麦茶の場合あり)をおやつと一緒に提供します。 *業者の都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。食物アレルギーにはその都度対応いたします。					

たんじょうかいメニュー

チャーハン
ぎょうざ
はるさめサラダ
わかめスープ
ゼリー

