

2022年度

9月献立表

待鳳保育園

日	月 12・26	火 13・27	水 28	木 1・29	金 2・16・30	土 3・17
献立	豚肉のちゃんぷる ビーフンツナサラダ	からあげ サツマイモと梨のサラダ みそ汁	さばのしょうが煮 納豆あえ すまし汁	親子煮 おくらときゅうりのあえもの	カレーライス ハムサラダ	みそらーめん ほうれん草の錦糸あえ
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	中華めん
材料	豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン 豆腐・チンゲンサイ 玉子・エリンギ しょうゆ・砂糖・サラダ油 ビーフン・ツナ缶・きゅうり コーン・人参 しょうゆ・砂糖・酢・みりん	鶏もも肉・サラダ油 しょうゆ・酒・にんにく・片栗粉 さつまいも・梨・レーズン レモン汁・はちみつ マヨネーズ 玉ねぎ・油あげ・みそ	さば・土しょうが しょうゆ・砂糖・みりん・酒 キャベツ・モヤシ・人参 納豆・しょうゆ ほうれん草 豆腐・ねぎ・しょうゆ・みりん	鶏肉・玉ねぎ・人参 高野豆腐・玉子 しょうゆ・砂糖 オクラ・きゅうり・ワカメ えのき茸・かつおぶし しょうゆ・砂糖・酢・みりん	牛肉・人参・玉ねぎ じゃがいも コンソメ・カレールウ キャベツ・きゅうり・人参 ハム・コーン サラダ油・酢・砂糖・塩	豚肉 人参・もやし キャベツ・ねぎ コーン・かまぼこ しょうゆ・みそ・ガラスープ ほうれん草・人参・玉子 だし汁・しょうゆ・みりん
おやつ	おからドーナツ・牛乳 おから・小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー・牛乳	おにぎり・にぼし 米・昆布・ごま のり	大学イモ・牛乳 さつまいも・砂糖・サラダ油	きなこぱん・牛乳 パン・きなこ・砂糖 サラダ油	ポップコーン 牛乳	ハニーチーストースト・牛乳 パン・チーズ・はちみつ
日	月 5	火 6・20	水 7・21	木 8・22	金 9	土 10・24
献立	ポークビーンズ かぼちゃのサラダ	とりなんばん 野菜のおひたし	中華風クリームシチュー 大根のナムル	白身魚のパン粉焼き スパゲティサラダ みそ汁	牛肉と豆腐の煮物 なすときゅうりのポン酢あえ	中華丼 ナムル
食	パン	うどん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
材料	豚肉・人参・にんにく 玉ねぎ・大豆・チーズ じゃがいも・グリーンピース コンソメ・ケチャップ・トマト缶 かぼちゃ・レーズン 玉ねぎ・きゅうり マヨネーズ	鶏肉・人参・しめじ ねぎ・かまぼこ・油あげ しょうゆ・みりん チンゲン菜・モヤシ 人参・もみのり しょうゆ・みりん・だし汁	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ 人参・コーン缶・グリーンピース ガラスープ 大根・鶏肉・ほうれん草 人参・ゴマ・ゴマ油 しょうゆ・砂糖・みりん・酢	白身魚・サラダ油・パセリ 玉子・小麦粉・パン粉・にんにく スパゲティ・ハム・きゅうり コーン・人参・マヨネーズ 豆腐・ワカメ・ねぎ みそ	焼き豆腐・牛肉・人参 玉ねぎ・ねぎ・油あげ 片栗粉・しょうゆ・砂糖 しめじ・なすび・きゅうり ちりめんじゃこ・ゴマ ポン酢	豚肉・はくさい 人参・玉ねぎ かまぼこ ガラスープ・にんにく・片栗粉 ニラ・人参・モヤシ きゅうり・ハム・ゴマ油 ゴマ・しょうゆ・酢・みりん
おやつ	中華風おこわ 米・もち米・焼豚・たけのこ 人参・濃口しょうゆ・砂糖 塩・酒・サラダ油	ウインナーパンケーキ・牛乳 ホットケーキミックス 玉子・牛乳 ウインナー・ケチャップ	おはぎ うるち米・もち米 きな粉・砂糖・塩	くだもの 牛乳	カルピスゼリー・せんべい カルピス・ゼラチン	コロッケーサンド・牛乳 コロッケー・サラダ油 パン・ソース

※14(水)は

おたんじょうび会です
●ひじきの炊き込みごはん
米・油あげ・人参・ひじき
コーン缶・ツナ缶・しょうゆ・みりん
●ミートローフ

合挽き肉・小麦粉・玉子・パン粉・グリーンピース
玉ねぎ・人参・コーン・ケチャップ

●サラダ
キャベツ・ブロッコリー・人参
マヨネーズ

●赤だし
ふ・えのき茸・ねぎ
みそ・赤みそ

●ヨーグルトムース
いちごソース添え

※15(木)はお弁当の日です

●おやつ きなこぱん・牛乳

※調味料の表記について
砂糖⇒三温糖
しょうゆ⇒うすくちしょうゆ
上記以外はそれぞれ表記
しています

※材料・調理等の都合により
献立の一部が変更になる
場合があります
ご了承ください

※3(金)は諸般の事情により
献立が「ハヤシライス」になり
豚肉が鶏肉になります