

令和2年 9月予定献立表

【♪は手作りおめつです】

	(,	は手作りおやつです】					
] 翻	献立名	主食	赤の食品	緑の食品	黄色の食品	備考
				肉・血・骨になる	体の調子を整える	働く力になる	
		ちくわの磯辺揚げ		ちくわ 青のり		小麦粉 油	酢は酒のアル
1	火	酢味噌和え		鶏肉 味噌	キャベツ もやし 人参 ねぎ 胡瓜	砂糖	コールが酢酸菌
	火	じゃが芋の味噌汁	ごはん	味噌 煮干し	小松菜 ねぎ	じゃが芋	の働きで酢酸に 変わることに
6	<u>/</u>)	果物(りんご)			りんご		よってできる発
おや	\sim	♪マカロニきな粉 牛乳		飲:牛乳 きな粉		マカロニ 砂糖	酵調味料です。
		鮭の塩麹焼き		鮭の塩麹焼き			塩麹は、日本で
		里芋の煮物		鶏肉	人参 いんげん	里芋 砂糖	・昔から伝統的に 使われている歴
2	水	わかめと玉ねぎの味噌汁	ごはん	わかめ 味噌 煮干し	玉葱 ねぎ 椎茸		史ある調味料 で、食材を柔ら
		果物(バナナ)			バナナ		かくしてコクを
おさ	7	バームクーヘン 牛乳		飲:牛乳		バームクーヘン	出す役割があります。
00 (ハヤシライス		豚肉	にんにく 玉葱 人参 しめじ トマト グリンピース	じゃが芋 油 ルー	0.9%
3	木	パリパリサラダ			キャベツ 人参 いんげん コーン	春巻きの皮 油 砂糖 オリーブ油	・ハヤシライスは 子どもたちが大
)	ミックスゼリー入りフルーツポンチ	ごはん		みかん パイン もも レーズン りんご	ゼリー	好きなメニュー
おな	5	せんべい 牛乳	1	飲:牛乳	5,5,70 7112 00 0 20 5	せんべい	です。
00 (北海道グラタンコロッケ		めいても		コロッケ 油	
1		ヘルシーサラダ		 わかめ ツナ	人参 胡瓜 コーン 大根	<u> </u>	わかめは、栄養 価も高く、低力
4	金	豚汁		1777 タブラファイン 1777 BR内 豆腐 味噌 煮干し	ごぼう 人参 ねぎ	里芋	ロリーなので健
		果物(バナナ)		から 立肉 外垣 法十し	バナナ	土丁	康管理や美容に とても良い効果
おや		ヨーグルト		コーガルト	777		があります。
00 /	ر ر	春巻き		ヨーグルト		春巻き	
				内田フ		合合さ	
5	土	肉団子	~`/+ /	肉団子	+ . 1 + + + + + + + + + + + + + + + + +).th	
		野菜炒め	ごはん		キャベツ 人参 もやし	油	
+11		果物(バナナ)			バナナ		4
おさ	ر ر	ホットケーキ 麦茶		ホットケーキ	lo +*	T.l. lieb	油状弾け担げた
		ゆで鶏の油淋鶏風		鶏肉	ねぎ	砂糖	油淋鶏は揚げた 鶏肉にタレをか
7	月	ウインナーとポテトのソテー		ウインナー	じゃが芋 キャベツ 人参 もやし ピーマン	油	けたものです が、今回は茹で
	, ,	きのこの味噌汁	こはん	煮干し 味噌	しめじ えのき まいたけ 人参		た鶏肉に油淋鶏
<u></u>	9	果物(りんご)			りんご		のタレをかけて ヘルシーに仕上
おさ	ソフ	♪麩のラスク 牛乳		飲:牛乳		麩 バター 砂糖	げます。
_		麻婆ポテト		豚肉 味噌		じゃが芋 油 ごま油 片栗粉	
8	火	春雨中華サラダ	ごはん	ハム 卵	胡瓜 人参	砂糖 ドレッシング ごま油	麻婆同瑠のポテ - トバージョンで
		杏仁豆腐	C1070		みかん パイン もも レーズン りんご バナナ	杏仁豆腐	す。
おさ	つ	せんべい 牛乳		飲:牛乳		せんべい	
		アンサンブルエッグ		アンサンブルエッグ			みそ豆は、日本
9	水	みそ豆	ごはん	高野豆腐 大豆 味噌		片栗粉 砂糖 油	の伝統食材『凍り豆腐』の新しい食べ方で、みる味がご飯によく合います。
	\ \(\(\) \(\)	鶏肉と麩のすまし汁		鶏肉 鰹節	椎茸 えのき 人参 ほうれん草 ねぎ	麩	
		果物(オレンジ)					
おさ	つ	♪洋風おこし 牛乳		飲:牛乳		バター マシュマロ コーンフレーク	\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
		アジの竜田揚げ		アジ(たら)	生姜	片栗粉 油	
10	木	大根と豚肉の煮物		豚肉	大根 人参 いんげん	砂糖油	BookdeLunch
	\\\	玉葱の味噌汁	ごはん	油揚げ わかめ 味噌 煮干し	玉葱 人参		『なにたべてる
	<u>'</u>	果物(りんご)			りんご		の?』
おさ	りつ	♪さつま芋ごはんおにぎり 牛乳		飲:牛乳		米 さつま芋 ごま	
		カレーそぼろ] [鶏肉 豚肉 卵	人参 椎茸 玉葱 生姜 にんにく	砂糖油	- カレーのスパイ スには、胃腸の
11	金	キャベツとツナとレーズンのサラダ		ツナ	キャベツ 人参 ブロッコリー レーズン	油 砂糖	
1 ' '	丒	トマトの田舎風スープ	ごはん	大豆	トマト 玉葱 セロリ トマト	じゃが芋	働きを活発にす る効果があり、
L		果物(バナナ)			バナナ		食欲を増進させ
おさ	クフ	ヨーグルト		ヨーグルト			てくれます。
		コロッケ				コロッケ 油	
40		厚焼き玉子		卵焼き			500
12	土	野菜炒め	ごはん		キャベツ 人参 もやし	油	(· · ·) b+
		果物(バナナ)			バナナ		
おさ	57	ホットケーキを茶				ホットケーキ	
<u> </u>	_	鯖の味噌煮(白身魚煮)		鯖(バサ) 味噌	生姜		浦上そぼろと
		浦上そぼろ		豚肉 糸かまぼこ	ごぼう こんにゃく もやし 人参	油 砂糖	は、ポルトガル
14	月	けんちん汁	ごはん		大根 人参 ごぼう ねぎ		. 語の「余り物」 を意味する「ソ
		.,, 0 2, 0, 1	5., 5	コンシー・ コング・・ノー コントー		_ U1/E	ブラート」が語
(果物(りんご)			りんご	ļ i	
おな		果物(りんご) ♪チーズじゃが丸 牛乳		チーズ	りんご	じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ	源という説があ ります。

В	曜日	献立名	未満児主食	赤の食品	緑の食品	黄色の食品	備考
				肉・血・骨になる	体の調子を整える	働く力になる	
		肉じゃがカレー味		じゃが芋	人参 玉葱 グリンピース	砂糖 油	おふくろの味の
15	火	餃子フライ				餃子フライ 油	代表である「肉 じゃが」を、ほ
		キャベツともやしの味噌汁	ごはん	味噌 煮干し	もやし キャベツ ねぎ しめじ えのき		んのりカレー味 で煮込みます。
		果物(バナナ)			バナナ		子どもたちも大
おや	つ	せんべい 牛乳		飲:牛乳		せんべい	好きな味です。
		ガパオライス		鶏肉	赤ピーマン ピーマン コーン にんにく	米 ごま油 砂糖	ガパオライスを 日本語で言うと
16	水	グリーンサラダ	ごはん		カリフラワー ブロッコリー 大根 いんげん 人参	ノンエッグマヨネーズ	「バジル炒めご
<u>\</u>	*)	フルーツポンチ			みかん パイン もも レーズン バナナ りんご		飯」ですが給食 ではバジル使っ
おせ	\supset	バームクーヘン 牛乳		飲:牛乳		バームクーヘン	てません。
		ひじきとコーンのハンバーグ		鶏肉 豚肉 豆腐 ひじき	玉葱 コーン	ノンエッグマヨネーズ パン粉	子どもたちの大 好きなハンバー
17	木	彩りサラダ		1 =	キャベツ ブロッコリー カリフラワー 大根 いんげん 赤ビーマン	オリーブ油 砂糖	グに、子どもの
		人参と南瓜のミルクスープ	ごはん	牛乳	人参 南瓜 玉葱		好きなコーンと 栄養価の高いひ
±114		果物(オレンジ)			オレンジ		じきを混ぜ込み
おや		♪甲州かりんとう 麦茶		^ a+—		ほうとう麺 ごま 砂糖 油	ます。
		ばら寿司		金時豆	人参 えのき 椎茸 コーン グリンピース	米 砂糖 ごま	
40		さつま芋の天ぷら				小麦粉 さつま芋 油 ノンエッグマヨネーズ	
18	金	おでんぶ	ごはん		こんにゃく れんこん 人参 大根	砂糖	郷土料理 『徳島県』
C		鶏汁		鶏肉 味噌 煮干し	ごぼう 人参 ねぎ	里芋 じゃが芋 油	
+14		果物(梨)			梨	1 % 1	
おや		ゼリー		407		ゼリー	
		肉団子		肉団子			
19	土	オムレツ	~`\ - \	オムレツ		\	
	_	野菜炒め	ごはん		キャベツ 人参 もやし	油	
+114		果物(バナナ)			バナナ		7
おや	ר'נ	ビスケット麦茶		50 th		ビスケット	
		チキンカレーライス		鶏肉		じゃが芋 油 ルー	22日はお彼岸
23	zk	福神漬け	~`\ - \	1. b + 17 -	福神漬け		の中日です。お
	,	コールスロー	こはん	糸かまぼこ	キャベツ 人参 いんげん レーズン		はぎを食べてご 先祖様を供養し
+114	,	フルーチェ		牛乳	もも	フルーチェ	ましょう。
おや		♪きな粉おはぎ 麦茶		きな粉		米 砂糖	北郊上人
		鶏肉のフリッター		鶏肉		小麦粉 片栗粉 ノンエッグマヨネーズ 油	お誕生会
24	木	彩りビーンズサラダ	± &c		いんげん コーン ブロッコリー 大根 赤ピーマン	砂糖・オリーブ油	ille
		具沢山汁	赤飯	ねぎ 煮干し		じゃが芋	MANAGEMENT .
#12		果物(りんご)		# 511 /	りんご	7 . Db +	
<i>D.</i> /<	עי	♪お誕生日ケーキ 牛乳		生クリーム		スティックケーキ	
	-	タジン		卵 チーズ 鶏肉	ほうれん草 にんにく フロッコリー カリフラワー キャヘッ ム鯵 コーン	じゃが芋 パン粉 油	
25	金	カリブロコーンサラダ	\'I+ /-	前内 カトーラ		ノンエッグマヨネーズ	世界の料理
	-	鶏肉とひよこ豆のスープ	Clan	鶏肉 ひよこ豆	玉葱 人参 トマト	オリーブ油	『チュニジア』
おや	$\overline{}$	果物(バナナ)		¬	バナナ		
00 /	ر ر	<u> ヨーグルト</u>		<u>ヨーグルト</u> ハンバーグ			
		ハンバーグ		ハンハーク		しゅうキハ	
26	土	しゅまい 野菜炒め	ごはん		キャベツ 人参 もやし	しゅうまい ^油	S
	}	果物(バナナ)	C10/U		バナナ	/Ш	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
おや	$\overline{}$	ヨーグルト		<u></u> ヨーグルト	/ N		4
00 (ر .	アトムボール			 玉葱	<u> </u>	アトムボール
	_ }	小松菜ごま和え		INCLE THE COG		<u> </u>	は、豚レバーと
28	月	大根と茄子の味噌汁	ごはん	<u></u> 味噌 煮干し	茄子 大根 人参 ほうれん草		ひじきで鉄分豊富な肉団子で
C		果物(バナナ)	C10/U	Min 出 I U	バナナ		す。鉄腕アトム
おや	$\overline{}$	クッキー 牛乳			/ N / /	クッキー	より命名しまし た。
00 (T	を		上	生姜 にんにく	片栗粉 油 砂糖 ごま	
	ľ	鶏肉とじゃが芋の煮物		鶏肉	人参 いんげん	じゃが芋の糖	日本のオーロラ ソースは、マヨ
29	火	豆腐となめこの味噌汁	ごはん	豆腐 わかめ 味噌 煮干し	なめこ ねぎ		ネーズとトマト ケチャップを
<u> </u>)	果物(バナナ)	_10/0	12.00 Serie WIO	バナナ		1:1の割合で混
おや		****// (ハフ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ		<u> </u>	オレンジジュース	パン バター 砂糖	ぜたソースのこ とです。
00 (茄子と豆腐のそぼろ煮		豆腐 豚肉 味噌		砂糖・片栗粉	
	Ī	糸かまぼこのサラダ		<u> </u>	キャベツ もやし 人参 コーン 赤ビーマン	でまる砂糖でま油	茄子の紫色は、
30	水	かぶの味噌汁	ごはん		かぶ かぶの葉 えのき		ポリフェノール の一種である「
C	,	果物(オレンジ)	_13/0	Min 出IU	オレンジ		ナスニン」で
おや		^{未初(オレンラ)} ♪牛乳かんのあんみつ		上 牛乳 小豆 寒天	みかんもも		ਰੋ.
00 1				より、献立内容が変			*

