

令和元年 9月 献立予定表

令和元年 8月 28日 幼保連携型認定こども園 城山幼稚園

日	曜	昼食	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる	おやつ	エネルギー
2	月	ごはん 酢鶏 わかめスープ パイン(缶詰) 始業式	鶏肉 かつお節	白米 油 砂糖 薄力粉 油 ごま ごま油 片栗粉	玉ねぎ 人参 たけのこ ピーマン 干椎茸 こねぎ わかめ パイン缶	おかかおにぎり	555
3	火	ごはん 魚のカレームニエル 野菜のマヨネーズサラダ トマトスープ	魚	白米 薄力粉 マヨネーズ 砂糖 カレー粉	大根 きゅうり 人参 トマト(缶詰) 玉ねぎ キャベツ しめじ パセリ オレンジジュース	オレンジゼリー	407
4	水	ごはん 干草焼き 野菜の梅サラダ 牛乳	鶏挽肉 卵 スキムミルク 牛乳	白米 薄力粉 砂糖 バター	玉ねぎ 人参 なた豆 きくらげ 大根 きゅうり パナナ	バナナ ケーキ	625
5	木	麦ごはん 豚肉の生姜焼き 野菜の塩昆布和え きこのみそ汁	豚肉 卵 みそ	白米 砂糖 麦	玉ねぎ きゅうり キャベツ 人参 塩昆布 えのき こねぎ	卵おにぎり	499
6	金	ごはん 鶏肉のりんごソース ポパイサラダ 牛乳	鶏ささみ かまぼこ 卵 スキムミルク 牛乳	白米 砂糖 バター マヨネーズ ミックス粉	りんご キャベツ 人参 ほうれん草	キャロットケーキ	531
7	土	ごはん 豚肉のマーマレード煮 コンソメスープ	豚肉	白米 油	玉ねぎ 人参 ピーマン マーマレード にんにく しょうが キャベツ しめじ パセリ	お菓子	386
9	月	ごはん 鶏レバーのみそ煮 焼きビーフン 牛乳	鶏レバー かまぼこ みそ ツナ缶 牛乳	白米 ビーフン 砂糖 油 コーン缶 マヨネーズ	玉ねぎ 人参 ピーマン しょうが キャベツ 黄ピーマン パセリ	ツナとコーンの おにぎり	555
10	火	ごはん 魚のネギソースかけ 野菜の甘酢和え	魚 牛乳 きな粉	白米 片栗粉 砂糖 ごま油	しょうが 長ネギ キャベツ 人参 きゅうり	ミルクくずもち	491
11	水	雑穀ごはん 鶏肉のごまみそ焼き もぐもぐゴンポー	鶏肉 みそ ちりめんじゃこ ハム	白米 ごま 砂糖 油 雑穀 マヨネーズ コーン缶 バター	しょうが ごぼう きゅうり 人参	コーンおにぎり	566
12	木	お月見カレー みかんサラダ 牛乳	合挽肉 卵 牛乳 スキムミルク	白米 じゃがいも 砂糖 油 ミックス粉 バター カレールー	玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ きゅうり みかん缶	マドレーヌ	635
13	金	じゃご飯 青菜とコーンのごま和え 豆腐のみそ汁 ふれあい会	鶏肉 ちりめんじゃこ 豆腐 みそ 牛乳 粉チーズ スキムミルク	白米 砂糖 油 コーン缶 ごま 白玉粉	人参 なた豆 干椎茸 キャベツ ほうれん草 玉ねぎ わかめ こねぎ	もちもち チーズパン	421
14	土	中華丼 ユイミンゴン	豚肉 かまぼこ 卵	白米 ごま油 コーン缶	玉ねぎ 人参 干椎茸 長ネギ たけのこ 白菜 こねぎ	お菓子	397
16	月	敬老の日					
17	火	麦ごはん ししやも 野菜の磯和え 牛乳	ししやも 牛乳 かつお節	白米 麦 砂糖 ごま油	キャベツ 人参 もやし のり 枝豆	枝豆おかか おにぎり	460
18	水	ごはん 照り焼きチキン 共食デー 野菜の中華和え ことり	鶏肉 卵 牛乳 スキムミルク	白米 砂糖 ごま油 ごま バター 薄力粉	にんにく しょうが 人参 きゅうり キャベツ りんご	アップルケーキ	556
19	木	牛肉丼 共食デー 野菜のおかか和え ぞう	牛肉 かつお節	白米 砂糖 コーン缶 油	人参 玉ねぎ 長ネギ 干椎茸 キャベツ もやし グリンピース ケチャップ	ケチャップ おにぎり	540
20	金	ごはん 豆腐入り松風焼き 共食デー 野菜のごま和え くま	鶏挽肉 木綿豆腐 みそ スキムミルク ヨーグルト	白米 砂糖 ごま 片栗粉 薄力粉 バター	玉ねぎ こねぎ キャベツ 人参 もやし	ヨーグルト スコーン	470
21	土	ごはん 鶏と野菜のケチャップ炒め さつまいもスープ	鶏肉	白米 片栗粉 砂糖 油 さつまいも バター	玉ねぎ 人参 たけのこ ピーマン 干椎茸 にんにく ケチャップ パセリ	お菓子	428
23	月	秋分の日					
24	火	タイピーエン ポテトサラダ 牛乳	豚肉 かまぼこ 卵 ハム 油揚げ	春雨 油 じゃが芋 マヨネーズ 砂糖 白米	干椎茸 玉ねぎ 人参 たけのこ 白菜 きゅうり ひじき	ひじきと油揚げの おにぎり	409
25	水	ごはん マーボー豆腐 野菜のナムル 牛乳	木綿豆腐 合挽肉 みそ 牛乳 粉チーズ	白米 砂糖 片栗粉 ごま油 油 白玉粉 バター マーマレード	玉ねぎ 人参 ニラ にんにく もやし ほうれん草	マーマレード ボンデケーキ	583
26	木	お楽しみメニュー	ちりめんじゃこ かつお節 さくらえび	白米	のり	ふりかけ おにぎり	120
27	金	ごはん 鶏肉のダブダブソース 納豆和え 牛乳	鶏肉 納豆 牛乳	白米 片栗粉 砂糖 油 バター ミックス粉	にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 パセリ レモン ほうれん草 キャベツ ココア	ココアクッキー	558
28	土	豚丼 中華スープ	豚肉 卵	白米 砂糖 ごま油 ごま	人参 玉ねぎ にんにく しょうが 長ネギ 干椎茸 たけのこ	お菓子	312
30	月	お弁当デー	ベーコン 卵	白米		卵とベーコンの おにぎり	136

※材料はすべて(昼食・おやつ)一緒に表示してあります。

●主な食材だけ表示してあります。

●献立及び食材は変更する場合があります。

お月見を楽しむ

(お月見の由来)

旧暦 8月 15日前後の満月を十五夜といい、ススキを飾り、月見だんごやお酒を供えて月を愛でる風習があります。



お月見だんごの作り方

上新粉 150g にぬるま湯 120ml を少しづつ加えてこね、耳たぶ程度の固さになったら 15等分し、丸めます。たっぷりのお湯でゆで、浮き上がってきたら冷水で冷やします。あおいで「てり」を出します。
※お好みできな粉などをかけて頂くとおいしくいただけます。



