

令和8年度 9月 献立表				
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1	2	3	4
	ご飯 米40 マーボーなす なす30 豚ミンチ30 酒1 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1 油 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参10 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 トマトスープ トマト10 卵15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	冷やし中華 生中華麺(小麦・卵)30 きゅうり8 トマト20 無添加ハム10 もやし15 酢1 醤油6 砂糖1.5 ごま油0.8 ブイヨン5 チキンナゲット 鶏むね30 豆腐30 マヨドレ4.5 塩0.2 油8 片栗粉5 ケチャップ4 サラダ レタス20 マヨドレ3 塩0.1	ご飯 米40 さんまの塩焼き 冷さんま40 塩0.3 キャベツのゆかり和え キャベツ50 人参10 きゅうり8 ゆかり0.5 砂糖0.8 醤油1.5 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	きつね丼 米40 油揚げ15 玉葱20 鶏ミンチ15 青葱3 砂糖1 片栗粉1 のり0.5 酒1 醤油3 みりん2 レバーのしぐれ煮 鶏レバー30 醤油2 砂糖1 生姜1 酒1 みりん1 具だくさん味噌汁 キャベツ10 人参8 えのき8 味噌4.5 煮干 出し昆布
	厚揚げのお好み焼き風 厚揚げ 花かつお 青のり ソース マヨドレ 牛乳 ※チーズ	二色おはぎ もち米 小豆 砂糖 黄粉 牛乳 ※牛乳	みかん入りカルピス寒天 カルピス 砂糖 寒天 みかん缶 牛乳 ※フルーン	みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※おせんべい
7	8	9 (幼児弁当日)	10	11
ご飯 米40 鮭のマヨ焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 マヨドレ6 茹でなすのサラダ なすび30 豚肉10 味噌2 きゅうり10 トマト20 ごま油1.5 砂糖1 酢2 味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	ご飯 米40 おからボール おから10 鶏ミンチ10 牛蒡8 豚ミンチ5 ひじき1 豆腐25 油 醤油2 砂糖1 片栗粉5 切干大根の酢の物 切干大根5 人参10 油揚げ5 きゅうり8 酢2 砂糖2 醤油1 味噌汁 かぼちゃ23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	スパゲティーナポリタン スパゲティー(小麦)30 豚肉15 玉葱25 ピーマン5 ソース2 油1 カットトマト20 トマト20 塩0.3 ケチャップ8 キャベツとコーンのサラダ キャベツ40 冷コーン8 人参10 酢2 砂糖0.5 塩0.3 オリーブ油2 野菜スープ 人参10 玉葱15 塩0.3 醤油0.2 ブイヨン	ご飯 米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5 人参しいしり 人参40 卵20 ツナ缶8 きゅうり8 ごま油1 塩0.2 酒1 ごま2 清汁 そうめん8(小麦) 三つ葉3 醤油0.5 出し昆布 花かつお 塩0.4	ご飯 米40 ポークチャップ 豚肉30 玉葱40 生姜0.5 醤油2 酒1 ケチャップ7 かいじゅうサラダ かぼちゃ50 きゅうり10 コーンフレーク3 塩0.2 レーズン4 マヨドレ8 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
じゃが芋のボンテケージョ じゃが芋 片栗粉 強力粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ 牛乳 ※おせんべい	梨 カリカリトースト (小麦) 牛乳 ※チーズ	りんご寒天 りんごジュース 砂糖 寒天 おせんべい (市販) 牛乳 ※フルーン	マカロニ黄粉 マカロニ(小麦) 黄粉 砂糖 するめ 牛乳 ※バナナ	レーズンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※おせんべい
14	15	16	17	18 (誕生日会食)
ご飯 米40 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 ひじきと大豆の煮物 ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 いんげん3 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 砂糖 1煮干 味噌汁 かぼちゃ23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	なすびのミートドリア なすび40 米40 豚ミンチ10 牛ミンチ10 トマト20 玉葱20 米粉0.5 米粉2 牛乳40 バター2 ミックスチーズ5 ケチャップ5 油0.6 塩0.2 レーズンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3 野菜スープ 人参10 玉ねぎ15 塩0.3 醤油0.2 ブイヨン	ご飯 米40 五目どうふ 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや2 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜 たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1.5 酢1.2 塩 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	ご飯 米40 松風焼き 鶏ミンチ30 玉葱15 牛蒡10 パン粉3 味噌1.5 ごま1 酒1 塩 砂糖0.5 みりん1 油0.2 醤油0.8 キャベツのゆかり和え キャベツ50 人参10 きゅうり8 ゆかり0.5 砂糖0.8 醤油1.5 味噌汁 麴(小麦)1 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布	おにぎり 米40 塩 のり 枝豆 黒ごま1 チキンカツ 鶏むね肉50 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉6 ソース1 ケチャップ3 マカロニサラダ マカロニ(小麦)10冷コーン8 人参10 きゅうり6 マヨドレ8 塩0.3 砂糖0.5 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布 梨
ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※フルーン	厚揚げのお好み焼き風 厚揚げ 花かつお 青のり ソース マヨドレ 牛乳 ※おせんべい	黒糖わらび餅 わらび餅粉 黒糖 黄粉 砂糖 するめ 牛乳 ※バナナ	かぼちゃボール かぼちゃ 砂糖 コーンフレーク 牛乳 ※チーズ	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) ※牛乳

月曜日 21	火曜日 22	水曜日 23	木曜日 24	金曜日 25
休 園 日	休 園 日	休 園 日	カリカリバケット (小麦) クリームシチュー 鶏肉20 ジャが芋40 玉葱30 人参20 塩0.5 牛乳90 油 米粉3 バター3 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	きつね丼 米40 油揚げ15 玉葱20 鶏ミンチ15 青葱3 砂糖1 片栗粉1 のり0.5 酒1 醤油3 みりん2 レバーのしぐれ煮 鶏レバー30 醤油2 砂糖1 生姜1 酒1 みりん1 具だくさん味噌汁 キャベツ10 人参8 えのき8 味噌4.5 煮干 出し昆布
			二色おはぎ もち米 小豆 砂糖 黄粉 牛乳 ※チーズ	月見団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※おせんべい
28 ご飯	29 ご飯	30 チキンカレー		
米40 ポークチャップ 豚肉30 玉葱40 生姜0.5 醤油2 酒1 ケチャップ7 かいじゅうサラダ かぼちゃ50 きゅうり10 コーンフレーク3 塩0.2 レーズン4 マヨドレ8 味噌汁 麩(小麦)1 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 春巻き 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参10 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 鶏肉20 玉葱40 人参20 ジャが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールー8 キャベツとコーンのサラダ キャベツ40 冷コーン8 人参10 酢2 砂糖0.5 塩0.3 オリーブ油2		
梨 カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※レーズン	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) ※牛乳	レーズンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※チーズ		
 9月に入っても暑い日が続きますが、暦の上では秋。 夏の疲れも出てくるので、規則正しい食生活を送り体調を整えていきましょう。 25日は十五夜です。五穀豊穡を願いながら綺麗な月を眺めてみてくださいね。 保育園で提供しているお茶は、竹村玉翠園さんというお茶屋さんから“京番茶”を仕入れて沸かしています。 20歳を祝う会やバザーなどに来てくれた卒園児が「このお茶の味懐かしい!」と言いながら飲んでいて、 てんとうむし組から来ている子で6年間飲んでいた思い出のお茶なのですが、この1年でお茶っぱの高騰が止まらず、値段や他のお茶を検討した結果、9月から“麦茶”に変更することになりました。 食費の高騰が進む中、今後も子ども達により良い食材を提供していけるように検討していきたいと思いをします。				
			※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。)	