



# 9月献立表



令和元年9月発行  
こくふ子ども園

	2日(月) 水泳教室	3日(火)	4日(水) <small>音楽指導・製粉師 (ひまわり組)</small>	5日(木)	6日(金)	7日(土)	
	ごはん 豆腐ナゲット (鶏ミンチ、豆腐、玉葱、卵片栗粉、塩、油、ケチャップ) 即席和え (キャバツ、きゅうり、人参塩、醤油) 具だくさんみそ汁 (じゃが芋、人参、葱、大根、ごぼう、いりこ、みそ)	三色丼 (ごはん、鶏ミンチ、人参、ほうれん草、生姜、醤油、酒、砂糖、油) 五目豆 (水煮大豆、人参、ごぼう、こんにゃく、昆布、醤油、砂糖) キャバツのみそ汁 (キャバツ、玉葱、人参、葱、いりこ、みそ) 果物 じゃが芋もち (じゃが芋、バター、片栗粉、砂糖、醤油) 牛乳	冷やしうどん (うどん、エビ、油揚げ、人参、きゅうり、わかめ、昆布、砂糖、かつお節、醤油、塩) じゃが芋のそぼろ煮 (じゃが芋、鶏ミンチ、砂糖、グリーンピース、醤油) ブロッコリーの甘酢和え (ブロッコリー、きゅうり、みかん、砂糖、酢、醤油) カルピスゼリー (カルピス、寒天、黄桃)	ごはん 魚の香味焼き (魚、にんにく、酒、パン粉、パセリ、オリーブ油、塩、粉チーズ) 三色和え (もやし、小松菜、人参、醤油、かつお節) 油揚げのすまし汁 (豆腐、油揚げ、わかめ、葱、いりこ、塩、醤油) 果物 大豆といりこのアーモンド和え 牛乳 (いりこ、アーモンド、片栗粉、水煮大豆、砂糖、醤油、酒、みりん)	ごはん 豚肉じゃが (豚肉、じゃが芋、人参、酒、玉葱、糸こんにゃく、干し椎茸、いんげん、油、砂糖、醤油) ほうれん草のごま和え (ほうれん草、人参、ごま、醤油) なめこのみそ汁 (なめこ、玉葱、人参、豆腐、いりこ、葱、みそ) 梨パイ (パイ生地、梨、砂糖、レモン、卵) 牛乳	エビピラフ (米、エビ、ベーコン、玉葱、人参、コーン、パセリ、塩、マーガリン、コンソメ、こしょう) じゃが芋のスープ (じゃが芋、えのき、わかめ、塩、醤油、コンソメ) 果物 菓子	
おやつ	人参蒸しパン (ミックス粉、牛乳、人参、オレングジュース、卵、砂糖) 牛乳						
	9日(月) 水泳教室	10日(火) 神楽教室	11日(水) <small>そめい流し (あやめ組・ゆり組)</small>	12日(木) 予行練習	13日(金) お月見会	14日(土)	
	ごはん 鶏肉の梅焼き (鶏肉、梅干し、みりん、酒、みそ、砂糖、醤油) 小松菜とあさりの和え物 (小松菜、人参、水煮あさり、醤油、ごま) 南瓜のみそ汁 (南瓜、玉葱、人参、油揚げ、いりこ、みそ) ツナコーンピザ (ピザ生地、玉葱、コーン、ツナ、マヨネーズ) 牛乳	ごはん 魚の西京焼き (魚、みそ、酒、みりん、醤油、砂糖) スパゲティ-サラダ (スパゲティ-、きゅうり、ウインナー、チーズ、人参、塩、オリーブ油) 玉葱のすまし汁 (玉葱、人参、わかめ、醤油、いりこ、塩) 果物 バナナケーキ (バナナ、小麦粉、砂糖、卵、B.P、バター、マーマレード) 牛乳	五目そうめん (そうめん、卵、人参、わかめ、干し椎茸、きゅうり、みりん、砂糖、醤油、かつお節、昆布) 南瓜の煮物 (南瓜、醤油、砂糖) 納豆和え (ほうれん草、キャバツ、納豆、人参、のり、醤油) さつま芋のおにぎり (米、さつま芋、塩) チーズ	ドライカレー (米、合ミンチ、玉葱、人参、レーズン、にんにく、醤油、油、カレールウ) 塩昆布和え (キャバツ、きゅうり、人参、塩昆布、醤油) 果物 牛乳寒いちごソース (牛乳、砂糖、寒天、いちごソース)	ごはん 豆腐のおやき (豆腐、ツナ、葱、パン粉、卵、スキムミルク、こしょう、油、ケチャップ) チンゲン菜の煮浸し (チンゲン菜、油揚げ、醤油、ごま油、鶏がらだし) コーンスープ (コーン、クリームコーン、玉葱、コンソメ、塩、パセリ) お月見パフェ (白玉粉、アイスクリーム、バナナ、みかん、白桃、砂糖、南瓜)	炊き込みご飯 (米、鶏肉、しめじ、油揚げ、ごぼう、薄口醤油) わかめと豆腐のみそ汁 (わかめ、豆腐、玉葱、人参、いりこ、みそ) 果物 菓子 牛乳	
おやつ							
	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木) 水泳教室	20日(金)	21日(土)	
	敬老の日 	ごはん 魚の塩焼き (魚、塩) ミルクおから (おから、豚ミンチ、玉葱、人参、チーズ、砂糖、醤油、葱、油、牛乳) 大根とえのきのみそ汁 (大根、えのき、わかめ、みそ、いりこ) 果物 アメリカンドック (フランクフルト、ミックス粉、卵、牛乳、油) 牛乳	ごはん ポークビーンズ (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、トマト缶、グリーンピース、油、ケチャップ、砂糖、塩、醤油、水煮大豆) 菜果サラダ (きゅうり、キャバツ、砂糖、レーズン、油、塩、酢、こしょう) オニオンスープ (玉葱、人参、しめじ、パセリ、コンソメ、塩、醤油) カルシウムラスク (食パン、マーガリン、青のり、チーズ、ごま、砂糖) 牛乳	ロールパン みそちゃんぽん (中華麺、豚肉、人参、玉葱、キャバツ、もやし、かまぼこ、干し椎茸、きくらげ、きぬぎや、エビ、こしょう、醤油、みそ、鶏がらだし、砂糖、ごま油) 小松菜の磯和え (小松菜、人参、のり、醤油) 果物 菜飯おにぎり (米、菜飯の素) 牛乳 チーズ	ごはん 麻婆豆腐 (豆腐、豚ミンチ、人参、葱、玉葱、葱、生姜、にんにく、油、ごま油、片栗粉、みそ、砂糖、醤油) パンサンスー (春雨、きゅうり、人参、酢、ハム、砂糖、醤油、ごま油、ごま) ニラスープ (ニラ、えのき、わかめ、塩、鶏がらだし、醤油) わらびもち (わらびもち粉、砂糖、塩、黒砂糖) 牛乳	運動会 	
おやつ							
	23日(月)	24日(火) 神楽教室	25日(水) <small>長沢保育園との交流会 (ひまわり組)</small>	26日(木) 遊びまじりの会	27日(金) 祖父の会	28日(土)	
	秋分の日 	ごはん 高野豆腐の卵とじ (鶏肉、玉葱、高野豆腐、卵、干し椎茸、人参、酒、砂糖、醤油、塩) もやしの梅和え (もやし、キャバツ、人参、梅干し、醤油) しめじのすまし汁 (しめじ、玉葱、人参、葱、いりこ、塩、醤油) おはぎ (もち米、米、こしあん、砂糖、塩、きな粉) 牛乳	ミートスパゲティ- (スパゲティ-、合ミンチ、人参、トマト缶、チーズ、塩、ケチャップ、にんにく、コンソメ) 切干大根サラダ (切干大根、人参、きゅうり、ツナ、マヨネーズ) コンソメスープ (人参、玉葱、じゃが芋、塩、コンソメ、醤油、パセリ) わかめおにぎり (米、混ぜ込みわかめ) 牛乳	ごはん 魚のみそ煮 (魚、みそ、砂糖、みりん、酒、醤油、片栗粉、生姜) ポテトサラダ (じゃが芋、きゅうり、人参、チーズ、ウインナー、塩、こしょう、マヨネーズ) 麩のすまし汁 (おつゆ麩、玉葱、椎茸、葱、いりこ、塩、醤油) さつま芋とりんごのきめ煮 (さつま芋、りんご、砂糖、バター、レモン) 牛乳	ごはん くるくるハンバーグ (パイ生地、合ミンチ、玉葱、コーン、卵、パン粉、牛乳、こしょう、塩、トマト缶、ソース、バター、砂糖) ブロッコリーの和え物 (ブロッコリー、人参、醤油) 春雨スープ (わかめ、人参、春雨、玉葱、鶏がらスープ、塩、醤油) 果物 フルーチェ (牛乳、フルーチェの素)	しめじごはん (米、しめじ、さつま揚げ、人参、薄口醤油) さつま芋のみそ汁 (さつま芋、人参、玉葱、葱、油揚げ、葱、いりこ、みそ) 菓子 牛乳	
おやつ							
	30日(月)	<p>今月のリクエストメニュー 9月のリクエストクラスは… たんぼぼ組です！</p> <p>9月25日(水) ミートスパゲティ- 9月27日(金) 春雨スープ</p> <p>～たんぼぼ組からひとこと～ ケチャップの味がよくなじんでいて「まだいるー!!!」 と子ども達の大好きなメニューです☆ (リクエストメニューの日には、レシピを配布します。ぜひ、お待ち帰りください。)</p>					
おやつ	ゆかりごはん (米、ゆかり粉) グリルチキン (鶏肉、塩、こしょう) もやしのナムル (もやし、きゅうり、人参、酢、砂糖、醤油、ごま油) 中華スープ (玉葱、椎茸、人参、葱、塩、鶏がらだし、醤油) シリアルヨーグルト (ヨーグルト、コーンフレーク)						
		<p>中秋の名月にさといもを</p> <p>中秋の名月(十五夜)は、1年でも特に美しいとされる旧暦8月15日の月のことです。お団子のお供えのほか、収穫への感謝と豊作を願いさといもをお供えすることもあり、「芋名月」とも呼ばれます。十三夜は「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。今年の十五夜は9月13日、十三夜は10月11日です。</p> <p>(いただきます ごちそうさま引用)</p>					

3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳100ml)があります。 行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります。