

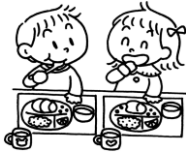


9月献立表



令和2年9月発行

ながさわ子ども園



	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	
	冷やしうどん うどん、きゅうり、人参、エビ、砂糖、醤油、みりん、かつお節、昆布、海苔 南瓜の煮物 南瓜、グリーンピース、砂糖、醤油 オクラのツナ和え オクラ、ツナ、コーン、きゃべつ、塩、こしょう、ごま油 バナナ ゆみつきポテト じゃが芋、コンソメ、醤油、塩、こしょう、片栗粉、油、牛乳	ご飯 豚肉のチンジャオロース 豚肉、筍、人参、ピーマン、にんにく、酒、砂糖、醤油、鶏がらだし さつま芋ごまサラダ さつま芋、人参、いんげん、ごま、砂糖、醤油、塩 豆乳スープ なす、玉葱、しめじ、豆乳、パセリ、塩、コンソメ オレンジ ★味噌ラスク 食パン、味噌、はちみつ、牛乳	ご飯 サケの塩焼き サケ、塩、トマト 酢の物 そうめん瓜、きゅうり、みかん、わかめ、砂糖、塩、酢 けんちん汁 鶏肉、里芋、ごぼう、大根、油揚げ、葱、いりこ、塩 水ようかん あんこ、寒天、砂糖、塩、くす粉、牛乳	梅ご飯 米、押し麦、梅干し 揚げ出し豆腐 豆腐、片栗粉、油、大根、みりん、醤油、昆布、かつお節、プロッコリー きゃべつの和え物 きゃべつ、人参、醤油 南瓜の味噌汁 南瓜、玉葱、葱、椎茸、いりこ、味噌 チーズ蒸しパン ミックス粉、チーズ、牛乳	炊き込みご飯 米、鶏肉、人参、ごぼう、さつま揚げ、薄口醤油 白菜の味噌汁 白菜、えのき、玉葱、いりこ、味噌 オレンジ菓子 	
	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	
	味噌ちゃんぽん ちゃんぽん麺、豚肉、きゃべつ、人参、もやし、キヌサヤ、かまぼこ、にんにく、味噌、鶏がらだし、醤油、ごま油 高野豆腐の含め煮 高野豆腐、鶏肉、玉葱、人参、グリーンピース、かつお節、昆布、砂糖、醤油、油 オレンジ おこわ チーズ もち米、鶏肉、人参、昆布、ごぼう、筍、椎茸、しめじ、油揚げ、かつお節、醤油	ご飯 パトウのムニエル パトウ、塩、こしょう、小麦粉、バター、トマト 野菜の花和え ほうれん草、白菜、卵、高野豆腐、鶏肉、玉葱、人参、グリーンピース、かつお節、昆布、砂糖、醤油、油 えのきのすまし汁 えのき、玉葱、人参、いりこ、塩、醤油 あんまん 小麦粉、B.P、あんこ、砂糖、塩、油、牛乳	ご飯 肉豆腐 牛肉、豆腐、大根、しめじ、しらたき、いんげん、砂糖、醤油、油 ★とうもろこしドレッシングかけ きゃべつ、人参、とうもろこし、砂糖、酢、塩、カレー粉、油 そうめん汁 そうめん、玉葱、かまぼこ、椎茸、葱、いりこ、塩、醤油 梨パイ 梨、パイ生地	ロールパン マカロニグラタン マカロニ、ベーコン、玉葱、南瓜、コーン、小麦粉、マーガリン、牛乳、コンソメ、塩、チーズ、パン粉 コロコロスープ 大根、人参、さつま芋、グリーンピース、塩、コンソメ 梨 枝豆腐 白玉粉、枝豆、きな粉、砂糖、塩、黒砂糖、牛乳	さつま芋ごはん 米、さつま芋、ごま、塩 ★おから入り肉団子 おから、合挽ミンチ、玉葱、卵、塩、こしょう、油、砂糖、酢、醤油、片栗粉 小魚和え もやし、小松菜、人参、しらす干し、醤油 ふの味噌汁 ふ、玉葱、椎茸、葱、いりこ、味噌 牛乳菓子 みかんソースかけ 牛乳、寒天、砂糖、みかん、コーンスターチ	六子ご飯 米、六子、人参、ごぼう、キヌサヤ、砂糖、醤油 豆腐のすまし汁 豆腐、玉葱、葱、いりこ、塩、醤油 バナナ菓子
おやつ						
	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金) 誕生会	
	ご飯 ★アジのピザ焼き アジ、醤油、みりん、醤油、生姜、玉葱、椎茸、バター、味噌、ケチャップ、砂糖、醤油、パセリ、チーズ 切干し大根煮 切干し大根、人参、さつま揚げ、砂糖、醤油 玉葱の味噌汁 玉葱、油揚げ、葱、いりこ、味噌 干し芋(かみかみデー) さつま芋 ヨーグルト	中華丼 米、豚肉、白菜、人参、椎茸、玉葱、ピーマン、にんにく、生姜、コンソメ、醤油、片栗粉、ごま油 ひじきの華風和え ひじき、人参、きゅうり、コーン、砂糖、酢、醤油 ニラスープ ニラ、玉葱、えのき、鶏がらだし、塩 梨 ★どらやき(南瓜あん) 小麦粉、砂糖、牛乳、卵、南瓜、オリーブ油、牛乳	ご飯 豆腐のあんかけ 豆腐、鶏ミンチ、玉葱、人参、いんげん、みりん、砂糖、醤油、かつお節、片栗粉 きゃべつの梅和え きゃべつ、人参、梅干し、醤油 小松菜の味噌汁 小松菜、玉葱、なす、いりこ、味噌 りんごケーキ ミックス粉、りんご、レーズン、牛乳、牛乳	きのこスパゲティ スパゲティ、ベーコン、椎茸、しめじ、えのき、玉葱、にんにく、油、塩、こしょう、醤油 大根サラダ 大根、きゅうり、梨、酢、塩、こしょう ポテトスープ じゃが芋、玉葱、チンゲン菜、コンソメ、塩 バナナ 鮭飯おにぎり 米、鮭フレーク、菜飯おにぎり チーズ	ご飯 春巻き 豚ミンチ、椎茸、きゃべつ、春雨、ニラ、葱、生姜、醤油、塩、ごま油、片栗粉、春巻きの皮、油 きゅうりの塩昆布和え きゅうり、塩昆布、ごま、醤油 厚揚げの味噌汁 厚揚げ、玉葱、人参、葱、いりこ、味噌 ドライフルーツ ミックス粉、牛乳、みかん、アイス、カラースプレー、牛乳	チキンライス 米、鶏肉、玉葱、人参、バター、グリーンピース、コンソメ、ケチャップ きゃべつスープ きゃべつ、玉葱、じゃが芋、コンソメ、塩 オレンジ菓子
おやつ						
	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	
	敬老の日 	秋分の日 	ご飯 鶏肉の味噌マヨ焼き 鶏肉、味噌、マヨネーズ、醤油、プロッコリー きゅうりのナムル きゅうり、もやし、人参、ツナ、ごま油、砂糖、酢、醤油 わかめのすまし汁 わかめ、玉葱、しめじ、いりこ、塩、醤油 ★おからマフィン 牛乳 おから、ミックス粉、バター、砂糖、卵、牛乳、ベーキングパウダー、ココア	焼きそば 焼きそば麺、豚肉、玉葱、人参、きゃべつ、ピーマン、ソース、ケチャップ、油 トマトサラダ トマト、コーン、油、砂糖、塩、酢、こしょう 中華スープ チンゲン菜、玉葱、あさり、鶏がらだし、塩、醤油 バナナ おはぎ 行事食です。 米、もち米、あんこ、きな粉、砂糖、塩、牛乳	栗ご飯 米、栗、塩 サバの味噌煮 サバ、生姜、味噌、砂糖、醤油、酒、ほうれん草 菜葉サラダ きゃべつ、きゅうり、りんご、レーズン、油、酢、塩、こしょう とろみ汁 大根、なす、玉葱、葱、いりこ、塩、醤油、片栗粉 さつま芋プリン さつま芋、卵、牛乳、グラニュー糖、バター	ピラフ 米、ウインナー、玉葱、人参、ピーマン、バター、コンソメ、塩 オニオンスープ 玉葱、じゃが芋、しめじ、コンソメ、塩 オレンジ菓子
おやつ						
	28日(月)	29日(火)	30日(水)	秋分		
	さんまのかば焼き丼 米、さんま、ほうれん草、人参、砂糖、醤油、みりん、酒 金平ごぼう ごぼう、人参、しらたき、ごま、砂糖、醤油、油 大根の味噌汁 大根、玉葱、じゃが芋、わかめ、いりこ、味噌 豆腐アララニー 豆腐、ミックス粉、砂糖、牛乳、ココア、油、牛乳	ドライカレー 米、押し麦、合挽ミンチ、玉葱、人参、にんにく、レーズン、カレールー、醤油、酒、油 三種和え きゃべつ、小松菜、コーン、醤油 オレンジ フルーツポンチ(ラッキー白玉) バナナ、パイナップル、黄桃、白桃、白玉粉、砂糖	ロールパン くるくるハンバーグ 合挽きミンチ、玉葱、コーン、卵、パン粉、牛乳、パイ生地、トマト缶、ケチャップ、ソース、バター、砂糖 もやしの甘酢和え もやし、人参、砂糖、酢、醤油 オクラのすまし汁 オクラ、玉葱、しめじ、いりこ、塩、醤油 バナナ ごま味噌もち もち米、米、ごま、砂糖、味噌、酒、みりん、牛乳	秋分 <p>秋分は春分と同じく、昼と夜の長さが等しくなる時季で、彼岸として先祖のお墓参りをします。彼岸には、米ともち米を混ぜて炊いたものを丸めて、それをあんで包んだものを食べますが、秋には萩の花に由来した「おはぎ」、春は牡丹の花に由来した「ぼたもち」と呼ばれます。園では、24日のおやつに取り入れてています。(いただきます ごちそうさま参照)</p>		
おやつ						
	<ul style="list-style-type: none"> ●3歳未満児のみ午前のおやつに牛乳(100ml)を飲みます。 ●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。 <p>★印は新しいメニューです。</p>					