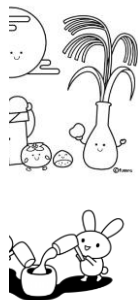


# 9月献立表

令和4年9月発  
ながさわ子ども園



## 十五夜のけんちん汁

9月10日は十五夜です。お月見を楽しむ日でもあり、いも類の収穫を祝う「いも名月」とも呼ばれています。十五夜の晩には、収穫したさといもが入ったけんちん汁を食べる習わしが残る地域もあります。園では、9日にけんちん汁をいれています。



(いただきますごちそうさま 参照)

1日(木)		2日(金)		3日(土)					
<b>じゃこご飯</b> 米、しらす干し、わかめふりかけ <b>手まり揚げ</b> 魚のすり身、豆腐、エビ、人参、ごぼう、れんこん、玉葱、あおさ、片栗粉、油、ブロッコリー <b>なすの味噌汁</b> なす、玉葱、もやし、葱、いりこ、味噌 <b>バナナ わらびもち</b> わらび粉、きな粉、砂糖、塩、黒みつ 牛乳		<b>★じゃが芋入り ハヤシライス</b> 米、牛肉、玉葱、人参、しめじ、じゃが芋、グリーンピース、ハヤシルウ、油 <b>★枝豆とコーンのサラダ</b> 枝豆、人参、コーン、マヨネーズ、ヨーグルト、レモン汁 <b>バナナ ミルクプリン</b> 牛乳、砂糖、寒天、バナナエッセンス、黄桃		<b>鶏そぼろ寿司</b> 米、昆布、酢、砂糖、塩、鶏ミンチ、人参、ごぼう、椎茸、醤油 <b>ほうれん草の味噌汁</b> ほうれん草、南瓜、えのき、いりこ、味噌 <b>オレンジ菓子 牛乳</b>					
<b>5日(月)</b> <b>ナポリタン</b> スパゲティ、塩、油、ウインナー、玉葱、人参、ピーマン、ケチャップ、ソース <b>コールスローサラダ</b> きゃべつ、きゅうり、パイン、レーズン、油、酢、塩、こしょう <b>アサリのスープ</b> アサリ、玉葱、わかめ、塩、醤油、コンソメ <b>オレンジ</b> <b>◆和風ピザ</b> 食パン、コーン、チーズ、海苔 牛乳		<b>6日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>豚肉じゃが</b> 豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、しらたき、油、酒、グリーンピース、砂糖、醤油 <b>トマトサラダ</b> トマト、わかめ、醤油、酢、ごま油 <b>チンゲン菜の味噌汁</b> チンゲン菜、なす、玉葱、椎茸、いりこ、味噌 <b>栗ようかん</b> 栗、あんこ、寒天、砂糖、塩、くず粉 牛乳		<b>7日(水)</b> <b>ご飯</b> <b>西京焼き</b> さわら、味噌、みりん、砂糖、ごま、ブロッコリー <b>切干し大根の詰め煮</b> 切干し大根、人参、さつま揚げ、いんげん、砂糖、醤油 <b>オクラのすまし汁</b> オクラ、玉葱、しめじ、いりこ、塩、醤油 <b>キャロット蒸しパン</b> 人参、牛乳、砂糖、ミックス粉、チーズ 牛乳		<b>8日(木)</b> <b>ご飯</b> <b>鶏肉のマーマレード煮</b> 鶏肉、にんにく、酒、醤油、マーマレード <b>ポキポキサラダ</b> 豆腐、鶏肉、玉葱、人参、ちくわ、椎茸、葱、油、酒、砂糖、醤油、みりん <b>けんちん汁</b> 鶏肉、油揚げ、里芋、人参、ごぼう、塩、いりこ、醤油、片栗粉 <b>お月見団子</b> 南瓜、白玉粉、醤油、砂糖、片栗粉 牛乳			
<b>12日(月)</b> <b>ご飯</b> <b>サケのホイル焼き</b> サケ、玉葱、えのき、しめじ、椎茸、塩、こしょう、バター <b>さつま芋サラダ</b> さつま芋、じゃが芋、人参、枝豆、塩、こしょう、マヨネーズ、スキムミルク <b>油揚げの味噌汁</b> 油揚げ、玉葱、人参、なす、いりこ、味噌 <b>バナナ</b> <b>ぶどうゼリー</b> ぶどうジュース、寒天、砂糖、ぶどう 牛乳		<b>13日(火) 誕生会</b> <b>ご飯</b> <b>ササミのチーズフライ</b> 鶏肉、塩、こしょう、チーズ、天ぷら粉、パン粉、油、ブロッコリー <b>マカロニサラダ</b> マカロニ、きゅうり、人参、ハム、コーン、塩、こしょう、オリーブ油 <b>きのこスープ</b> えのき、しめじ、なめこ、小松菜、玉葱、コンソメ、塩 <b>チョコケーキ</b> 牛乳 小麦粉、コンスタート、ココア、ベーキングパウダー、チョコレート、砂糖、油、生クリーム、飾り		<b>14日(水)</b> <b>ご飯</b> <b>厚揚げと豚肉の炒め煮</b> 厚揚げ、豚肉、しめじ、人参、玉葱、いんげん、こんにゃく、砂糖、醤油、酒 <b>きゃべつの酢の物</b> きゃべつ、きゅうり、ちくわ、椎茸、酢、醤油 <b>ミルク味噌汁</b> 南瓜、玉葱、人参、椎茸、ごぼう、葱、いりこ、味噌、牛乳 <b>オレンジ</b> <b>いももち</b> じゃが芋、片栗粉、醤油、砂糖、海苔 牛乳		<b>15日(木)</b> <b>あんかけ焼きそば</b> 焼きそば麺、豚肉、ごま油、エビ、もやし、チンゲン菜、玉葱、人参、筍、片栗粉、鶏がらだし、塩、こしょう <b>レバーの甘辛煮</b> 鶏肉、にんにく、生姜、醤油、砂糖、酒 <b>冬瓜スープ</b> 冬瓜、人参、おつゆふ、えのき、葱、醤油、鶏がらだし、生姜 <b>二色おにぎり</b> 米、菜飯ふりかけ、ゆかり <b>チーズ</b> <b>菓子</b>			
<b>19日(月)</b> <b>敬老の日</b>		<b>20日(火) お彼岸</b> <b>カレーうどん</b> うどん、豚肉、玉葱、人参、油揚げ、油、カレールウ、葱、麺つゆ <b>揚げ魚ーざ</b> アジ、玉葱、ニラ、椎茸、餃子の皮、塩、こしょう、片栗粉、油 <b>◆中華サラダ</b> きゅうり、もやし、ごま、魚肉ソーセージ、醤油、ごま油 <b>梨</b> <b>おはぎ</b> もち米、米、あんこ、きな粉、砂糖、塩 牛乳		<b>21日(水)</b> <b>ご飯</b> <b>和風豆腐ハンバーグ</b> 豆腐、豚ミンチ、玉葱、小麦粉、塩、こしょう、醤油、酢、砂糖、トマト <b>白菜の和え物</b> 白菜、人参、小松菜、醤油、砂糖 <b>コーンポタージュ</b> コーン、クリームコーン、玉葱、パセリ、コンソメ、塩 <b>大芋芋</b> さつま芋、油、砂糖、醤油、酢、みりん、ごま 牛乳		<b>22日(木)</b> <b>サンドイッチ</b> 食パン、マヨネーズ、ハム、チーズ <b>ポテトサラダ</b> じゃが芋、コーン、きゅうり、ウインナー、スキムミルク、マヨネーズ <b>ミネストローネ</b> ペーコン、玉葱、きゃべつ、トマト、マカロニ、大豆、人参、玉葱、にんにく、オリーブ油、コンソメ、塩 <b>バナナ ヨーグルト</b> <b>菓子</b>			
<b>26日(月)</b> <b>角寿司</b> 米、酢、砂糖、塩、人参、ごぼう、椎茸、煮豆、醤油、砂糖、昆布、てんぷ、キヌサヤ <b>南瓜の煮物</b> 南瓜、砂糖、醤油、グリーンピース <b>おつゆふの味噌汁</b> おつゆふ、玉葱、えのき、葱、味噌、いりこ <b>ボン・デ・ケーショ</b> ミックス粉、白玉粉、チーズ、牛乳、油 牛乳		<b>27日(火)</b> <b>ご飯</b> <b>豆腐のあんかけ</b> 豆腐、人参、玉葱、えのき、枝豆、みりん、醤油、酒、片栗粉 <b>酢味噌和え</b> ほうれん草、しめじ、かまぼこ、酢、砂糖、醤油、味噌 <b>わかめのすまし汁</b> わかめ、玉葱、人参、いりこ、塩、醤油 <b>梨</b> <b>ぶかし芋</b> さつま芋 牛乳		<b>28日(水)</b> <b>菜飯</b> 米、菜飯 <b>魚の塩焼き</b> さんま、塩、南瓜 <b>じゃが芋とトマトの重ね煮</b> じゃが芋、トマト、玉葱、塩、マーガリン、コンソメ <b>そうめん汁</b> そうめん、大根、玉葱、葱、いりこ、味噌 <b>ねじりパイ</b> パイ生地、あんこ 牛乳		<b>23日(金)</b> <b>秋分の日</b>		<b>24日(土)</b> <b>運動会</b>	
<b>29日(木)</b> <b>ラーメン</b> 中華麺、豚肉、人参、玉葱、もやし、椎茸、チンゲン菜、コーン、醤油、昆布、かつお節、鶏がらだし <b>あさりのしぐれ煮</b> あさり、生姜、砂糖、醤油 <b>即席揚げ</b> きゃべつ、人参、きゅうり、醤油、塩 <b>バナナ のりおすび</b> 米、塩、海苔 牛乳		<b>30日(金)</b> <b>ご飯</b> <b>なすと肉団子の詰め煮</b> 合ミンチ、玉葱、卵、パン粉、人参、なす、ピーマン、味噌、醤油、みりん、砂糖 <b>春雨サラダ</b> 春雨、卵、きゅうり、ハム、ごま、醤油、酢、砂糖、ごま油 <b>中華スープ</b> わかめ、玉葱、人参、コーン、鶏がらだし、塩 <b>クッキー</b> 小麦粉、砂糖、バター、アーモンドプードル、牛乳 牛乳		<b>◆3歳未満児のみ</b> 午前のおやつに牛乳(100ml)を飲みます。 <b>◆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。</b> <b>★印は新しいメニューです。</b> <b>◆印は紹介アレンジメニューです。</b>					