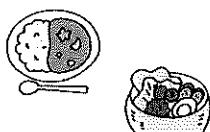


# 9月の献立表



日	朝おやつ	献立	材料	おやつ(3時)	材料	男児	幼児
1 金	ぼたぼた焼牛乳	菜飯 豚肉とごぼうの甘辛煮 ひじきと豆の炒り豆腐 味噌汁(チゲ・ソイ・タマネギ)	米、菜飯、豚肉、人参、玉葱、牛蒡、豆腐、ひじき、大豆、椎茸、カツオの出汁、昆布だし、味噌、砂糖、みりん、醤油、酒、すりごま、かつおだし	ココアクリームサンド牛乳	食パン、牛乳、ココア、片栗粉、砂糖、バター入りマーガリン	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	491 628 16.4 20.4 1.1 1.7 237 232
2 土	せんべい牛乳	ご飯 コロッケ わかめサラダ すまし汁(ダイコン・コマツ)	米、牛肉コロッケ、白菜、わかめ、胡瓜、人参、大根、小松菜、のり、いりごま、油、中濃ソース、醤油、酢、砂糖、かつおだし、昆布だし、塩	いちごのショートブレッド牛乳	小麦粉、バター入りマーガリン、砂糖、けごんやム、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	492 574 12.1 13.6 0.7 1.2 227 213
4 月	星たべよ牛乳	ご飯 かれいの梅肉焼き 根菜の煮前煮 味噌汁(モヤシ・アヒ)	米、あぶらかれい、いんげん、鶏肉、人参、れんこん、牛蒡、もやし、油揚げ、うめ、砂糖、醤油、酒、みりん、かつおふし、油、和風かつおだし、昆布だし、かつおだし、味噌	もちもちチーズパン牛乳	白玉粉、塩、粉チーズ、牛乳、油	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	441 532 16.7 20.5 0.4 1.1 259 240
5 火	ハーベスト牛乳	肉うどん かき揚げ かぼちゃサラダ	うどん、豚肉、玉葱、ねぎ、人参、かぼちゃ、胡瓜、チーズ、レーズン、昆布づゆ、天ぷら粉、油、マヨネーズ、塩	きつねおにぎり牛乳	米、油揚げ、醤油、砂糖、いりごま、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	570 669 16.4 19.3 1 1.5 252 240
6 水	ハッピーターン牛乳	わかめご飯 鶏肉の南部焼き 五目豆 すまし汁(ワザイ・シメ)	米、わかめご飯の素、鶏肉、ほうれん草、人参、大豆、椎茸、レンコン、こんにゃく、しめじ、白菜、黒いりごま、砂糖、醤油、みりん、油、和風かつおだし、昆布だし、かつおだし、塩	トマトリッツ牛乳	小麦粉、塩、チーズ、油、粉チーズ、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	437 509 18.3 23.1 1.3 1.7 244 242
7 木	ビスコ牛乳	ご飯 麻婆豆腐 春雨サラダ わかめスープ	米、豆腐、豚肉、玉葱、人参、春雨、胡瓜、コーン、わかめ、ねぎ、いりごま、油、ごま油、しょうが、にんにく、片栗粉、味噌、砂糖、醤油、酢、中華だし、塩	お菓子盛り合わせフルーツ牛乳	ぼたぼた焼き、マリービスケット、黄桃缶、みかん缶、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	469 566 14.2 16.8 0.7 1.3 238 162
8 金	ぼたぼた焼牛乳	ご飯 チキン南蛮玉葱ソースかけ きやべつの塩昆布和え 味噌汁(アリ・コマツ)	米、チキン南蛮、たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ブロッコリー、きやべつ、塩こんぶ、小松菜、あたり、ゴマ油、醤油、酢、砂糖、昆布づゆ、昆布だし、かつおだし、味噌	バナナケーキ牛乳	バナナ、砂糖、油、牛乳、ホットケーキミックス	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	466 549 14.3 17.3 1.8 2.8 406 393
9 土	ビスケット牛乳	豚丼 白菜のお浸し 味噌汁(イ・ウツボ)	米、豚肉、たまねぎ、ピーマン、人参、白菜、大根、ねぎ、砂糖、醤油、みりん、昆布づゆ、昆布だし、かつおだし、味噌	みそポテト牛乳	じゃが芋、小麦粉、油、味噌、砂糖、醤油、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	498 594 14.3 17.5 1 1.6 213 194
11 月	ハーベスト牛乳	ご飯 あじのみりん焼き 厚揚げの煮物 味噌汁(ワ・ホレソウ)	米、あじ、きゅうり、わかめ、厚揚げ、大根、人参、椎茸、葱、ほうれん草、油、醤油、砂糖、みりん、酢、塩、和風かつおだし、昆布だし、かつおだし、味噌	デザートムース(いちご)ソフトサラダ	デザートムース(いちご)、牛乳、ソフトサラダ	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	380 472 14.1 16.6 0.7 1.4 171 103
12 火	星たべよ牛乳	スパゲティミートソース フレンチサラダ コンソメスープ(ワガキ・ニンジン)	スパゲティ、豚肉、玉葱、人参、トマト缶、粉チーズ、きやべつ、きゅうり、コーン、ツナ、じゃが芋、パセリ、油、オリーブオイル、小麦粉、けやき、中濃ソース、塩、酢、砂糖、こしょう、コンソメ	ごぼうおにぎり牛乳	米、ごぼう、人参、ごま油、醤油、砂糖、みりん、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	498 573 16.8 21.1 0.9 1.3 219 208
13 水	ハッピーターン牛乳	ご飯(おかかぶりかけ) 鶏のから揚げ 大根の梅和え 味噌汁(ウカ・ナム)	米、おかかぶりかけ、鶏肉、ブロッコリー、大根、きゅうり、人参、豆腐、なめこ、油、酒、醤油、生姜、小麦粉、片栗粉、ポン酢、うめ、みりん、砂糖、昆布だし、かつおだし、味噌	ジャーマンポテト牛乳	じゃが芋、玉葱、ウインナー、油、バター入りマーガリン、コンソメ、塩、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	394 452 16.2 19.2 0.8 1.4 200 179
14 木	ヨーグルト	しらす丼 白菜のチーズおかか和え けんちん汁	米、しらす、わかめ、のり、白菜、人参、胡瓜、チーズ、かつお節、豆腐、大根、油揚げ、ごま油、ねぎ、いりごま、砂糖、酢、塩、醤油、昆布だし、かつおだし	かぼちゃクッキー牛乳	かぼちゃ、小麦粉、砂糖、バター入りマーガリン、牛乳	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	419 512 15.1 19.3 0.9 1.2 285 309
15 金	ぼたぼた焼牛乳	菜飯 豚肉とごぼうの甘辛煮 ひじきと豆の炒り豆腐 味噌汁(チゲ・ソイ・タマネギ)	米、菜飯、豚肉、人参、玉葱、牛蒡、豆腐、ひじき、大豆、椎茸、カツオの出汁、昆布だし、味噌、砂糖、みりん、醤油、酒、すりごま、かつおだし	ココアクリームサンド牛乳	食パン、牛乳、ココア、片栗粉、砂糖、バター入りマーガリン	I摂取(kcal) 蛋白質(g) 鉄(mg) カロリ(mg)	491 622 16.4 20.2 1.1 1.7 237 232

※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

日	朝おやつ	献立	材料	おやつ(3時)	材料	乳児	幼児	
16	土	せんべい 牛乳	ご飯 コロッケ わかめサラダ すまし汁(ダ・イソ・コマツ)	米、牛肉コロッケ、白菜、わかめ、胡瓜、人参、大根、小松菜、のり、いりごま、油、中濃ソース、醤油、酢、砂糖、かつおだし、昆布だし、塩	ブルーベリーのショートブレッド牛乳	小麦粉、バター入りマーガリン、砂糖、ブルーベリージャム、牛乳	I補給(kcal) 492 蛋白質(g) 12.1 鉄(mg) 0.7 カリウム(mg) 227	574 13.6 1.2 213
18	月			敬老の日				
19	火	ハーベスト 牛乳	わかめご飯 鶏肉の南部焼き 五目豆 すまし汁(イカツ・ソメ)	米、わかめご飯の素、鶏肉、ほうれん草、人参、大豆、椎茸、レンコン、こんにゃく、しめじ、白菜、黒いりごま、砂糖、醤油、みりん、油、和風かつおだし、昆布だし、かつおだし、塩	トマトリッツ 牛乳	小麦粉、塩、グリセリン、油、粉チーズ、牛乳	I補給(kcal) 428 蛋白質(g) 18.3 鉄(mg) 1.3 カリウム(mg) 244	509 23.1 1.7 242
20	水	ハッピーターン 牛乳	肉うどん かき揚げ かぼちゃサラダ	うどん、豚肉、玉葱、ねぎ、人参、かぼちゃ、胡瓜、チーズ、レーズン、昆布づゆ、天ぷら粉、油、マヨネーズ、塩	きつねおにぎり 牛乳	米、油揚げ、醤油、砂糖、いりごま、牛乳	I補給(kcal) 579 蛋白質(g) 16.4 鉄(mg) 1 カリウム(mg) 252	669 19.3 1.5 240
21	木	ピスコ 牛乳	五目御飯 鮭の塩焼き ほうれん草の白和え 味噌汁(ダ・イソ・キヤツ)	米、鶏肉、人参、牛蒡、舞茸、油揚げ、鯛、イカ、ほうれん草、しめじ、豆腐、玉葱、キヤツ、ねぎ、和風かつおだし、醤油、みりん、酒、塩、ポン酢、砂糖、すりごま、昆布だし、かつおだし、味噌	もちもちチーズパン 牛乳	白玉粉、塩、粉チーズ、牛乳、油	I補給(kcal) 421 蛋白質(g) 19.8 鉄(mg) 1.1 カリウム(mg) 356	504 24.9 1.8 316
22	金	ぼたぼた焼 牛乳	ご飯 チキン南蛮玉葱ソースかけ きやべつの塩昆布和え 味噌汁(アリ・コマツ)	米、チキン南蛮、だまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ブロッコリー、きやべつ、塩こんぶ、小松菜、あさり、ゴマ油、醤油、酢、砂糖、昆布づゆ、昆布だし、かつおだし、味噌	バナナケーキ 牛乳	バナナ、砂糖、油、牛乳、ホットケーキミックス	I補給(kcal) 466 蛋白質(g) 14.3 鉄(mg) 1.8 カリウム(mg) 406	549 17.3 2.8 393
23	土			秋分の日				
25	月	星たべよ 牛乳	ご飯 あじのみりん焼き 厚揚げの煮物 味噌汁(イカ・オレソウ)	米、あじ、きゅうり、わかめ、厚揚げ、大根、人参、椎茸、麩、ほうれん草、油、醤油、砂糖、みりん、酢、塩、和風かつおだし、昆布だし、かつおだし、味噌	二色おはぎ 牛乳	米、もち米、すりごま(黒)、砂糖、きな粉、牛乳	I補給(kcal) 533 蛋白質(g) 19.5 鉄(mg) 1.7 カリウム(mg) 285	617 23.6 2.4 272
26	火	ハーベスト 牛乳	★誕生会★ チキンピラフ ハンバーグ ほうれん草バターソテー コーンスープ	米、鶏肉、玉葱、人参、ゲリビース、ルバーグ、ほうれん草、えのき、コーン、パセリ、ソリソ、塩、グリヤウ、中濃ソース、砂糖、バター入りマーガリン、醤油、油、ソルト、コソソルーム、牛乳	あんばんまんクッキー ジョア	ホットケーキミックス、バター入りマーガリン、砂糖、ココア、ジョア	I補給(kcal) 533 蛋白質(g) 17.7 鉄(mg) 8 カリウム(mg) 573	579 19.5 8.6 495
27	水	ハッピーターン 牛乳	ご飯(おかかふりかけ) 鶏のから揚げ 大根の梅和え 味噌汁(イカ・ナム)	米、おかかふりかけ、鶏肉、ブロッコリー、大根、きゅうり、人参、豆腐、なめこ、油、酒、醤油、生姜、小麦粉、片栗粉、ポン酢、うめ、みりん、砂糖、昆布だし、かつおだし、味噌	ジャーマンポテト 牛乳	じゃが芋、玉葱、ウインナー、油、バター入りマーガリン、コンソメ、塩、牛乳	I補給(kcal) 394 蛋白質(g) 16.2 鉄(mg) 0.8 カリウム(mg) 200	452 19.2 1.4 179
28	木	ぼたぼた焼 牛乳	しらす丼 白菜のチーズおかか和え けんちん汁 巨峰	米、しらす、わかめ、のり、白菜、人参、胡瓜、チーズ、かつお節、豆腐、大根、油揚げ、ごま油、ねぎ、いりごま、砂糖、酢、塩、醤油、昆布だし、かつおだし、巨峰	ココアクリームサンド 牛乳	食パン、牛乳、ココア、片栗粉、砂糖、バター入りマーガリン	I補給(kcal) 397 蛋白質(g) 16.4 鉄(mg) 0.8 カリウム(mg) 290	484 20.4 1.1 310
29	金	ピスコ 牛乳	★十五夜★ うさぎさんカレー ブロッコリーサラダ フルーツヨーグルト	米、麦、いんげん、豚肉、玉葱、しめじ、人参、卵、ブロッコリー、コーン、ぐろフレーク、パサ、みかん缶、黄桃缶、りんご缶、ヨーグルト、油、グリヤウ、にんにく、しょうが、砂糖、中濃ソース、醤油、オーブン、酢	お月見ゼリー ソフトサラダ	さつま芋、ソフトサラダ、片栗粉、砂糖、かんてん、牛乳、ゼリーの素(レシピ)	I補給(kcal) 466 蛋白質(g) 15.5 鉄(mg) 1.2 カリウム(mg) 198	571 18 2 85
30	土	せんべい 牛乳	ご飯 コロッケ わかめサラダ すまし汁(ダ・イソ・コマツ)	米、牛肉コロッケ、白菜、わかめ、胡瓜、人参、大根、小松菜、のり、いりごま、油、中濃ソース、醤油、酢、砂糖、かつおだし、昆布だし、塩	ピスケットサンド 牛乳	マリーピスケット、ブルーベリージャム、牛乳	I補給(kcal) 438 蛋白質(g) 11.3 鉄(mg) 0.6 カリウム(mg) 210	520 12.8 1.1 196

※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

平均
I補給(kcal) 466
蛋白質(g) 15.8
鉄(mg) 1.3
カリウム(mg) 268
553
19
1.9
245