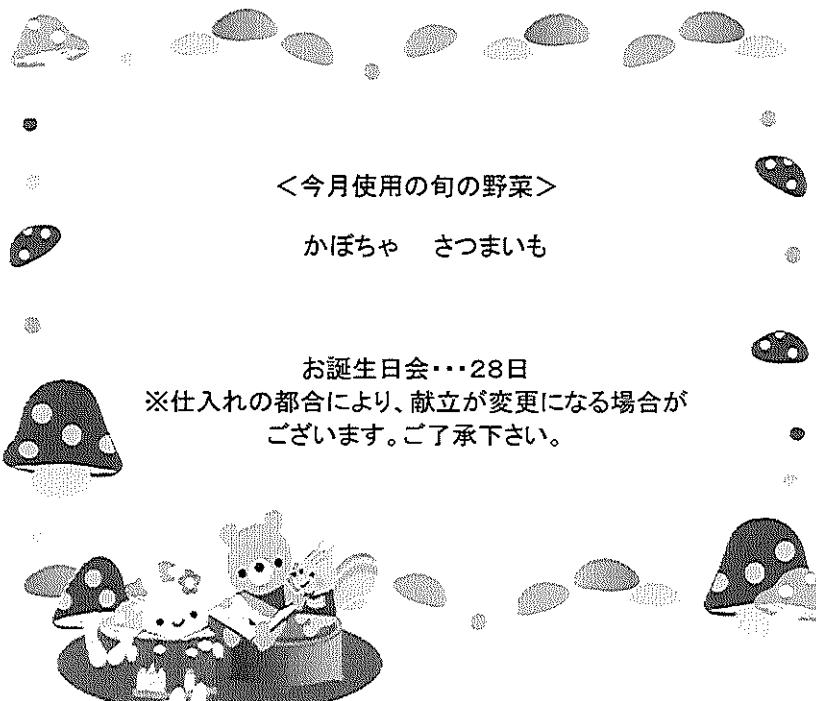


平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(初期食)

	9月1日(土)	9月3日(月)	9月4日(火)	9月5日(水)	9月6日(木)	9月7日(金)	9月8日(土)
給食	◇たらうどん◇ ◇ほうれん草と玉ねぎ◇ ◇かぼちゃマッシュ◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやが芋マッシュ◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇清まし汁・	◇パン粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ◇ ◇さつま芋マッシュ◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ◇ ◇かぼちゃの甘煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁・
材料および数量(s)	◇たらうどん◇ うどん タラ だし汁 ◇ほうれん草と玉ねぎの ほうれん草 たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇かぼちゃマッシュ◇ 南瓜 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇じやが芋マッシュ◇ じやがいも(マークイン) だし汁 ◇清まし汁・ ほうれん草 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ 人参 だし汁	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ 充填豆腐(絹) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇さつま芋マッシュ◇ さつまいも だし汁 ◇清まし汁・ 大根 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ ガラスカレイ だし汁 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇かぼちゃの甘煮◇ 南瓜 だし汁 ◇清まし汁・ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ ガラスカレイ だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ 人参 だし汁
	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月18日(火)
給食	◇パン粥◇ ◇煮魚◇ ◇かぼちゃと玉ねぎの 人参の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ◇ ◇さつま芋の甘煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇豆腐煮◇ ◇ほうれん草のトロトロ◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇煮魚◇ ◇さつま芋の甘煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇豆腐と玉ねぎの煮物◇ ◇お麸と玉ねぎの煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ◇ ◇お麸と玉ねぎの煮物◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇煮魚◇ ◇じやが芋の煮物◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮
材料および数量(s)	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇かぼちゃと玉ねぎの煮物◇ 南瓜 たまねぎ だし汁 ◇清まし汁・ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ 充填豆腐(絹) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇清まし汁・ 南瓜 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ ガラスカレイ だし汁 ◇さつま芋の甘煮◇ さつまいも だし汁 ◇清まし汁・ 大根 人参 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁・ 大根 人参 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ ガラスカレイ だし汁 ◇お麸と玉ねぎの煮物◇ 小町麩 たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇清まし汁・ ほうれん草 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇じやが芋の煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇ほうれん草のトロトロ煮 ほうれん草 だし汁 片栗粉

	9月19日(木)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月25日(火)	9月26日(水)	9月27日(木)
給食	◇10倍粥◇ ◇豆腐とほうれん草のトロトロ煮◇ ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやが芋マッシュ◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇大根と人参のトロトロ煮◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁・	◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇たまねぎの煮物◇ ◇人参と玉ねぎの煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇
材料および数量(㌘)	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐とほうれん草のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 ◇清まし汁・ 小町麩 たまねぎ だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇じやが芋マッシュ◇ じやがいも(メーケイン) だし汁 ◇清まし汁・ 小町麩 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスカレイ だし汁 ◇大根と人参のトロトロ煮◇ 大根 人参 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁・ たまねぎ だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 だし汁 ◇清まし汁・ ほうれん草 小町麩 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 ◇清まし汁・ 大根 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスカレイ だし汁 ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 ◇清まし汁・ 大根 だし汁
	9月28日(木)	9月29日(金)					
給食	◇パン粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇清まし汁・	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・					
材料および数量(㌘)	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇煮魚◇ カラスカレイ だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 ◇清まし汁・ たまねぎ 人参 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 ◇清まし汁・ さつまいも たまねぎ だし汁					



<今月使用の旬の野菜>

かぼちゃ さつまいも

お誕生日会…28日
※仕入れの都合により、献立が変更になる場合が
ございます。ご了承下さい。

LEOC

平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(中期食)

9月1日(土)		9月3日(月)		9月4日(火)		9月5日(水)		9月6日(木)		9月7日(金)		9月8日(土)	
朝 お や つ	◇岩塚のお子様せんべい	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソトおせんべい	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソトおせんべい	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソトおせんべい	◇岩塚のお子様せんべい	◇ハイハイン◇離	◇7倍粥	◇7倍粥	◇7倍粥	◇7倍粥
給 食	◇たらうどん◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇パン粥◇	◇パン粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ	◇豆漬と人参のトロトロ	◇煮魚◇
	◇ほうれん草と玉ねぎ◇	◇豆腐煮◇	◇煮魚◇	◇豆腐と玉ねぎのトロトロ	◇煮魚◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇人参の煮物◇	◇かぼちゃの甘煮◇	◇かぼちゃの甘煮◇	◇7倍粥◇	◇豆漬と人参のトロトロ	◇豆漬と人参のトロトロ	◇大根の煮物◇
	◇かぼちゃマッシュ◇	◇じゃが芋マッシュ◇	◇南瓜の煮物◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇人参の煮物◇	◇清まし汁	◇清まし汁	◇清まし汁	◇清まし汁	◇7倍粥◇	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ	◇大根の煮物◇
	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ	・	◇清まし汁
材料 およ び 数量 (g)	◇たらうどん◇ うどん タラ角切 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ ガラスカレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ ガラスカレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ ガラスカレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ ガラスカレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇豆漬と玉ねぎのトロトロ ガラスカレイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇大根の煮物◇ 大根 薄口醤油 だし汁
3 時 お や つ	◇梨◇	◇ピオーネ◇	◇バナナ◇	◇巨峰◇	◇かぼちゃマッシュ◇	◇梨◇	◇バナナ◇	・	・	・	・	・	・
	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月16日(日)	・	・	・	・	・	・
朝 お や つ	◇野菜入りソトおせんべい	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソトおせんべい	◇岩塚のお子様せんべい	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソトおせんべい	◇ハイハイン◇離	・	・	・	・	・	・
給 食	◇パン粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇やわらかうどん◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	・	・	・	・	・	・
	◇煮魚◇	◇豆腐と玉ねぎのトロトロ	◇煮魚◇	◇豆腐煮◇	◇煮魚◇	◇豆腐と玉ねぎのトロトロ	◇豆漬と玉ねぎの煮物◇	・	・	・	・	・	・
	◇かぼちゃと玉ねぎの煮物◇	◇人参の煮物◇	◇さつま芋の甘煮◇	◇ほうれん草のトロトロ	◇お麸と玉ねぎの煮物◇	◇じやが芋の煮物◇	◇ほうれん草のトロトロ	・	・	・	・	・	・
	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	◇清まし汁	・	・	・	・
材料 およ び 数量 (g)	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	・	・	・	・	・	・
3 時 お や つ	◇梨◇	◇ピオーネ◇	◇巨峰◇	◇かぼちゃマッシュ◇	◇バナナ◇	◇バナナ◇	◇ピオーネ◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇梨◇	・	・	・	・

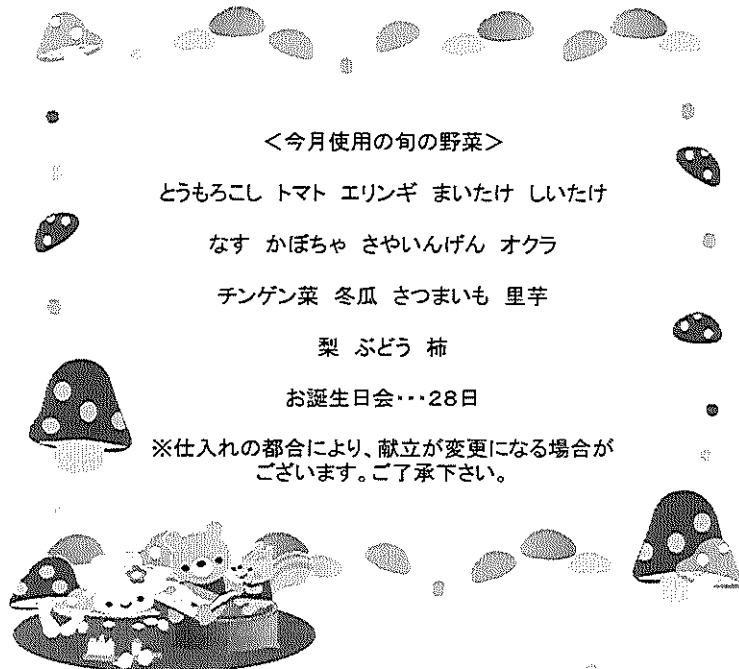
朝おやつ	9月19日(木)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月25日(火)	9月26日(水)	9月27日(木)	
朝食	◇野菜入りソフトおせんべい ◇7倍粥◇ ◇豆腐とほうれん草のト ◇人参の煮物◇ ◇清まし汁・	◇岩塚のお子様せんべい ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇清まし汁・	◇ハイハイン◇離 ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやが芋マッシュ◇ ◇清まし汁・	◇野菜入りソフトおせんべい ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇大根と人参のトロトロ ◇清まし汁・	◇ハイハイン◇離 ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁・	◇野菜入りソフトおせんべい ◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と人参のトロトロ ◇たまねぎの煮物◇ ◇清まし汁・	◇岩塚のお子様せんべい ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参と玉ねぎの煮物◇ ◇清まし汁・	
材料および数量(1kg)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐とほうれん草のト 充填豆腐(綿) ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁 たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 薄口醤油 三温糖 ◇清まし汁 小町麩 たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇じやが芋マッシュ◇ じやがいも(メークイン) だし汁 ◇清まし汁 小町麩 たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇大根と人参のトロトロ 大根 人参 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁 小町麩 たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇清まし汁 たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇豆腐と人参のトロトロ 充填豆腐(綿) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁 大根 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ サワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇清まし汁 大根 薄口醤油 だし汁	
3時おやつ	◇ピオーネ◇	◇バナナ◇	◇かぼちゃマッシュ◇	◇巨峰◇	◇じやが芋マッシュ◇	◇バナナ◇	◇ふかし芋◇	
朝おやつ	9月28日(木)	9月29日(金)						
朝食	◇ハイハイン◇離	◇野菜入りソフトおせんべい◇離	<今月使用の旬の野菜>					
材料および数量(1kg)	◇パン粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇清まし汁・	◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇清まし汁・	かぼちゃ さつまいも 梨 ぶどう					
おおおよび数量(1kg)	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇煮魚◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 薄口醤油 三温糖 ◇清まし汁 たまねぎ 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ サワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇清まし汁 さつまいも たまねぎ 薄口醤油 だし汁	お誕生日会…28日 ※仕入れの都合により、献立が変更になる場合が ございます。ご了承下さい。					
3時おやつ	◇梨◇	◇巨峰◇	LEOC					

平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(後期食)

朝おやつ	9月1日(土)	9月3日(月)	9月4日(火)	9月5日(水)	9月6日(木)	9月7日(金)	9月8日(土)
朝おやつ	◇岩塚のお子様せんべい ◇しらす&わかめせんべい	◇野菜入りソフトおせんべい ◇ハイハイン	◇小魚せんべい	◇岩塚のお子様せんべい ◇しらす&わかめせんべい			
給食	◇焼きビーフン ◇じゃがバターコーン ◇味噌汁 ◇梨	◇軟飯 ◇ポトフ ◇コールスローサラダ ◇ピオーネ	◇軟飯 ◇冷しゃぶ ◇かぼちゃのごま和え ◇清まし汁 ◇バナナ	◇食パン ◇そぼろ煮 ◇マカロニサラダ ◇野菜のスープ ◇巨峰	◇軟飯 ◇かれいの竜田焼き ◇春雨の酢の物 ◇ヨーグルト	◇味噌うどん ◇餃子 ◇梨	◇軟飯 ◇かれいの幽庵焼き ◇ネバネバサラダ ◇味噌汁 ◇バナナ
材料および数量(㌘)	◇焼きビーフン ビーフン チャベツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 濃口醤油 合成酒 ごま油 ピーマン ◇じゃがバターコーン じゃがいも(マークイン) たまねぎ カーネルコーン 赤ピーマン バター 食塩 濃口醤油 ◇味噌汁 なす 油揚げ だし汁 白味噌 ◇梨	◇軟飯 精白米 水 ◇ポトフ 鶏もも小間 じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 濃口醤油 食塩 だし汁 トマト	◇軟飯 精白米 水 ◇冷しゃぶ 豚ももスライス 濃口醤油 米酢 レモン だし汁 レタス おくら トマト	◇食パン NEG耳なし食パン ◇そぼろ煮 鶏挽き肉 じゃがいも(マークイン) たまねぎ おろし生姜 三温糖 濃口醤油 だし汁 ◇マカロニサラダ マカロニ 胡瓜 人参 カーネルコーン 濃口醤油 三温糖 だし汁	◇軟飯 精白米 水 ◇かれいの竜田焼き カラスカリ骨無 春雨 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 ◇春雨の酢の物 春雨 人参 カーネルコーン 濃口醤油 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 ◇野菜のスープ 人参 チングン菜 だし汁 食塩 ◇巨峰 ぶどう(巨峰)	◇味噌うどん うどん 鶏ささみ(筋無) もやし 冷)カーネルコーン チングン菜 サラダ油 食塩 ごま油 だし汁 赤味噌 ◇餃子 豚挽き肉 人参 さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 キョウザの皮 片栗粉 ◇清まし汁 小町麩 たまねぎ 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇ヨーグルト チヤス低糖ヨーグルト	◇軟飯 精白米 水 ◇かれいの幽庵焼き カラスカリ骨皮無 本みりん 濃口醤油 合成酒 刻みゆず ◇ネバネバサラダ おくら 人参 たまねぎ 濃口醤油 三温糖 白ねりごま 米酢 ◇味噌汁 じゃがいも(マークイン) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 ◇梨 梨 ◇バナナ バナナ
3時おやつ	◇豆腐みたらし ◇きなこサブレ	◇さつま芋のお焼き ◇おかかおにぎり	◇豆乳ゼリー	◇お麸ラスク	◇きなこマカロニ		
朝おやつ	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月18日(火)
朝おやつ	◇野菜入りソフトおせんべい ◇ハイハイン	◇小魚せんべい ◇岩塚のお子様せんべい ◇しらす&わかめせんべい	◇野菜入りソフトおせんべい ◇ハイハイン				
給食	◇食パン ◇あじのパン粉焼き ◇南瓜サラダ ◇豆乳スープ ◇梨	◇軟飯 ◇豚肉の生姜焼き ◇高野豆腐の煮物 ◇味噌汁 ◇巨峰	◇軟飯 ◇さわらの味噌煮 ◇ササミとレタスのごま和え ◇けんちん汁 ◇ヨーグルト	◇焼きうどん ◇里芋のバター炒め ◇味噌汁 ◇バナナ	◇軟飯 ◇かれいの香味焼き ◇五目ひじき ◇清まし汁 ◇ピオーネ	◇軟飯 ◇鶏肉の照り焼き ◇おくらのおかか和え ◇味噌汁 ◇ヨーグルト	◇鶏南蛮うどん うどん 鶏もも小間 長葱 しめじ(ぶなしめじ) カットわかめ ◇煮魚 ◇ミニトマト ◇梨
材料および数量(㌘)	◇食パン NEG耳なし食パン ◇あじのパン粉焼き あじ 食塩 ドライパン粉 サラダ油 ◇南瓜サラダ 南瓜 人参 濃口醤油 三温糖 ◇豆乳スープ キャベツ 人参 カーネルコーン 濃口醤油 豆乳 片栗粉 だし汁 ◇梨	◇軟飯 精白米 水 ◇豚肉の生姜焼き 豚ももスライス たまねぎ 人参 おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 水 ◇高野豆腐の煮物 高野豆腐 生椎茸 三温糖 薄口醤油 合成酒 ◇味噌汁 エリンギ もやし カットわかめ だし汁 白味噌 ◇巨峰 ぶどう(巨峰)	◇軟飯 精白米 水 ◇さわらの味噌煮 サワラ おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 料理酒 青のり 花かつお ◇ササミといしのごま和え 薩摩ささみ(筋無) レタス 人参 白ねりごま 白すりごま 薄口醤油 ◇高野豆腐の煮物 高野豆腐 生椎茸 三温糖 薄口醤油 合成酒 ◇味噌汁 大根 人参 充填豆腐(綿) 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇けんちん汁 大根 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 ◇ヨーグルト チヤス低糖ヨーグルト	◇焼きうどん うどん チャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス サラダ油 濃口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 花かつお ◇ササミといしのごま和え 薩摩ささみ(筋無) 国産里芋 さやいんげん バター 食塩 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 ◇味噌汁 生揚げ(厚揚) 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 ◇バナナ バナナ	◇軟飯 精白米 水 ◇かれいの香味焼き カラスカリ骨無 春雨 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 ◇五目ひじき 大豆水煮 乾)ひじき(ステンレス 人参 油揚げ 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 ◇清まし汁 小町麩 えのき茸 カットわかめ 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇ヨーグルト チヤス低糖ヨーグルト	◇鶏肉の照り焼き 鶏もも皮無切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 ◇おくらのおかか和え おくら えのき茸 人参 油揚げ 三温糖 濃口醤油 系かつお ◇味噌汁 充填豆腐(綿) もやし だし汁 白味噌 ◇ヨーグルト チヤス低糖ヨーグルト	◇鶏南蛮うどん うどん 鶏もも小間 長葱 しめじ(ぶなしめじ) カットわかめ ◇煮魚 マダラ骨無 三温糖 濃口醤油 だし汁 ◇ミニトマト ミニトマト ◇梨
3時おやつ	◇さつま芋おにぎり ◇じゃがいものお焼き ◇あづきサンド	◇野菜ジュースゼリー	◇かぼちゃキャロット	◇さつま芋マッシュ	◇シガートースト		

朝おやつ	9月19日(水)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月25日(火)	9月26日(水)	9月27日(木)
給食	◇小魚せんべい◇ ◇軟飯◇ ◇麻婆豆腐◇ ◇パンパンジー◇ ◇ピオーネ◇	◇岩塚のお子様せんべい ◇軟飯◇ ◇あじのごまみりん焼き ◇かぼちゃのそぼろ煮◇ ◇味噌汁◇ ◇バナナ◇	◇しらす&わかめせんべい ◇和風ピラフ◇軟飯 ◇ポテトサラダ◇ ◇ヨーグルト◇	◇野菜入りソフトおせんべい ◇軟飯◇ ◇カレイの葱味噌焼き◇ ◇冬瓜のあんかけ◇ ◇清まし汁◇ ◇巨峰◇	◇ハイハイン◇ ◇軟飯◇ ◇たらの塩焼き◇ ◇大根の煮物◇ ◇清まし汁◇ ◇柿◇	◇小魚せんべい◇ ◇ミートスパゲティ◇ ◇マセドアンサラダ◇ ◇コーンスープ◇ ◇バナナ◇	◇岩塚のお子様せんべい ◇軟飯◇ ◇さわらのごま煮◇ ◇ゆかり和え◇ ◇根菜汁◇
材料および数量(㌘)	◇軟飯◇ 精白米 水 ◇麻婆豆腐◇ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 ごま油 赤味噌 三温糖 淀口醤油 合成酒 片栗粉 ◇パンパンジー◇ 鶏ささみ(筋無) 胡瓜 白ねりごま 淀口醤油 三温糖 ごま油 ◇ピオーネ◇ ぶどう(ピオーネ)	◇軟飯◇ 精白米 水 ◇あじのごまみりん焼き あじ 淀口醤油 本みりん 合成酒 食塩 白いりごま ◇かぼちゃのそぼろ煮◇ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 淀口醤油 淀口醤油 だし汁 片栗粉 ◇味噌汁◇ なす 油揚げ だし汁 白味噌 ◇バナナ◇ バナナ	◇和風ピラフ◇軟飯 精白米 サラダ油 だし汁 たまねぎ しめじぶなしめじ 人参 だし汁 薫口醤油 食塩 さやいんげん ◇ボテトサラダ◇ 冬瓜(生) じゃがいも(マークイン) 胡瓜 だし汁 淀口醤油 本みりん 片栗粉 ◇きのこスープ◇ まいたけ しめじぶなしめじ 生椎茸 えのき茸 薫口醤油 食塩 だし汁 片栗粉 ◇ヨーグルト◇ チャヤス低糖ヨーグルト	◇軟飯◇ 精白米 水 ◇カレイの味噌焼き◇ からスカレイ骨皮無 白味噌 三温糖 淀口醤油 合成酒 ◇冬瓜のあんかけ◇ 冬瓜 大根 人参 生椎茸 油揚げ サラダ油 三温糖 淀口醤油 だし汁 さやいんげん ◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ カットわかめ 淀口醤油 食塩 だし汁 ◇巨峰◇ ぶどう(巨峰)	◇軟飯◇ 精白米 水 ◇たらの塩焼き◇ マダラ骨無 食塩 ◇大根の煮物◇ 大根 人参 生椎茸 油揚げ サラダ油 三温糖 淀口醤油 だし汁 さやいんげん ◇清まし汁◇ カットわかめ 小町麸 淀口醤油 食塩 だし汁 ◇柿◇	◇ミートスパゲティ◇ スパゲティー 豚挽き肉 たまねぎ 人参 なす サラダ油 ダイストマト トマトケチャップ ウスターソース 食塩 三温糖 ◇マセドアンサラダ◇ 大豆水煮 じゃがいも(マークイン) 人参 胡瓜 淀口醤油 三温糖 ◇コーンスープ◇ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 豆乳 食塩 だし汁 片栗粉 ◇バナナ◇ バナナ	◇軟飯◇ 精白米 水 ◇さわらのごま煮◇ サワラ おろし生姜 三温糖 本みりん 淀口醤油 合成酒 白ねりごま ◇ゆかり和え◇ キャベツ もやし ゆかり 淀口醤油 三温糖 ◇根菜汁◇ 大根 人参 国産里芋 淀口醤油 食塩 だし汁 白味噌 ◇ヨーグルト◇ チャヤス低糖ヨーグルト
3時おやつ	◇里芋のおやき◇	◇ジャムクッキー◇卵不	◇豆乳ゼリー◇	◇スイートポテト◇	◇きなこパン◇	◇わかめおにぎり◇軟飯	◇ふかし芋◇
朝おやつ	9月28日(木)	9月29日(金)					
給食	◇牛乳◇ ◇しらす&わかめせんべい◇	◇牛乳◇					
材料および数量(㌘)	◇食パン◇ ◇かれいのパン粉焼き◇ ◇グリルサラダ◇ ◇野菜スープ◇ ◇梨◇	◇軟飯◇ ◇豚肉の煮物◇ ◇ひじきの煮物◇ ◇清まし汁◇ ◇巨峰◇					
3時おやつ	◇マカロニみたらし	◇じゃが芋マッシュ◇					



<今月使用の旬の野菜>

とうもろこし トマト エリンギ まいたけ しいたけ

なす かぼちゃ さやいんげん オクラ

チンゲン菜 冬瓜 さつまいも 里芋

梨 ぶどう 柿

お誕生日会…28日

*仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

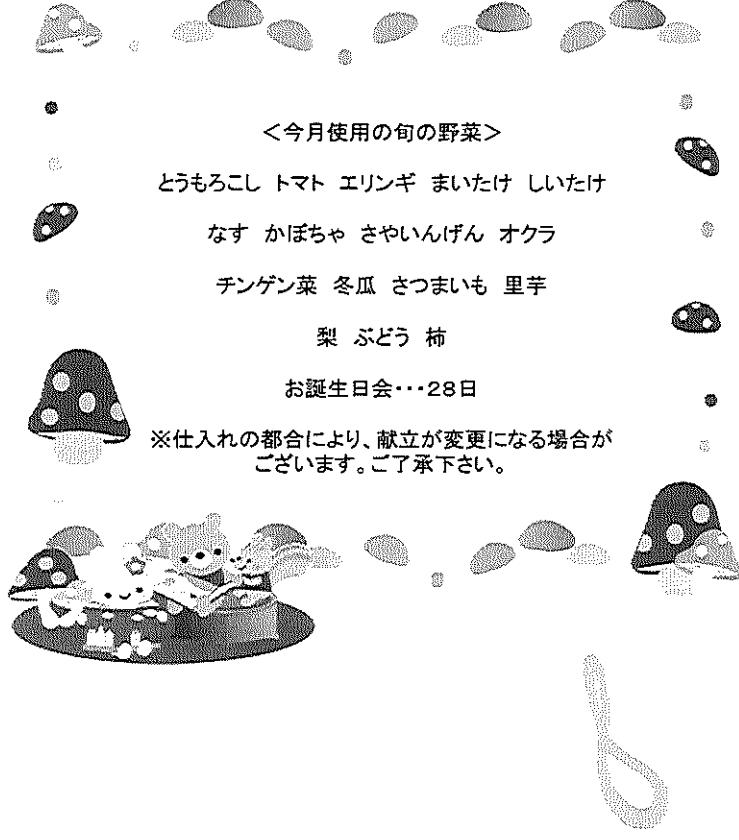
LEOC

平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(完了食)

	9月1日(土)	9月3日(月)	9月4日(火)	9月5日(水)	9月6日(木)	9月7日(金)	9月8日(土)
朝おやつ	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい	△牛乳△ △野菜入りソフトおせんべい	△牛乳△ △ハイハイン△	△牛乳△ △小魚せんべい△	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい
給食	△焼きビーフン△ △じゃがバターコーン△ △味噌汁△ △梨△	△チキンカレー△ △コールスローサラダ△ △ピオーネ△	△ご飯△ △冷しゃぶ△ △かぼちゃのごま和え△ △清まし汁△ △バナナ△	△食パン△ △そぼろ煮△ △マカロニサラダ△ △野菜のスープ△ △巨峰△ △牛乳△	△ご飯△ △かれいの童田焼き△ △春雨の酢の物△ △野菜のスープ△ △ヨーグルト△	△味噌うどん△ △餃子△ △梨△	△ご飯△ △かれいの幽庵焼き△ △ネバネバサラダ△ △味噌汁△ △バナナ△
材料および数量(kg)	△焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 ガラスープ 濃口醤油 合成酒 ごま油 ピーマン △じゃがバターコーン△ じゃがいも(マークイン) たまねぎ カーネルコーン 赤ピーマン バター カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌 △梨△ 梨	△チキンカレー△ 精白米 鶏もも小間 じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターーソース 濃口醤油 食塩 コンソメ △コールスローサラダ△ キャベツ 胡瓜 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △冷しゃぶ△ 豚ももスライス 濃口醤油 米酢 レモン だし汁 レタス おくら トマト △かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白すりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁 △清まし汁△ 充填豆腐(綿) たまねぎ えのき茸 薄口醤油 食塩 だし汁 △巨峰△ ぶどう(巨峰) △バナナ△ バナナ	△食パン△ NEG耳なし食パン △そぼろ煮△ 鶏挽き肉 じゃがいも(マークイン) たまねぎ おろし生姜 三温糖 濃口醤油 だし汁 △マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) △野菜のスープ△ 人参 チングン菜 だし汁 食塩 △巨峰△ ぶどう(巨峰) △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ 精白米 水 △かれいの童田焼き△ カラスカリ骨無 春雨 米酢 おろし生姜 三温糖 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 △春雨の酢の物△ 春雨 人参 さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 △清まし汁△ 小町麩 たまねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△味噌うどん△ うどん 鶏ささみ(筋無) もやし カーネルコーン チングン菜 サラダ油 食塩 ごま油 だし汁 赤味噌 △餃子△ 豚挽き肉 キャベツ 長葱 おろし生姜 おろしにんにく ごま油 合成酒 濃口醤油 カラスープ 食塩 ギョウザの皮 片栗粉 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △かれいの幽庵焼き△ カラスカリ骨皮無 本みりん 濃口醤油 合成酒 刻みゆず △ネバネバサラダ△ おくら 人参 たまねぎ ラトナフレーク油漬 濃口醤油 三温糖 白ねりごま 米酢 △味噌汁△ じゃがいも(マークイン) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 青ねぎ △バナナ△ バナナ
3時おやつ	△牛乳△ △豆腐みたらし△ △きなこサブレ△	△牛乳△ △さつま芋のお焼き△ △おかかおにぎり△	△牛乳△ △二色寒天△	△牛乳△ △焼きショコラフ△	△牛乳△ △きなこマカロニ△		
	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月18日(火)
朝おやつ	△牛乳△ △野菜入りソフトおせんべい△	△牛乳△ △ハイハイン△	△牛乳△ △小魚せんべい△	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい△	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい△	△野菜入りソフトおせんべい△ △ハイハイン△	
給食	△NEGイエローロール△ △あじのパン粉焼き△ △南瓜サラダ△ △豆乳スープ△ △梨△ △牛乳△	△ご飯△ △豚肉の生姜焼き△ △高野豆腐の煮物△ △味噌汁△ △巨峰△	△ご飯△ △さわらの味噌煮△ △ササミとレタスのごま和え△ △けんちん汁△ △ヨーグルト△	△焼きそば△ △里芋のバター炒め△ △味噌汁△ △バナナ△ △ヨーグルト△	△ご飯△ △鮭の香味焼き△ △五目ひじき△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △鶏肉の照り焼き△ △五目ひじき△ △豆水煮△ △五目ひじき△	△鶏南蛮うどん△ △煮魚△ △ミニトマト△ △梨△
材料および数量(kg)	△NEGイエローロール△ △あじのパン粉焼き△ △南瓜サラダ△ △豆乳スープ△ △梨△ △牛乳△	△ご飯△ △豚肉の生姜焼き△ △高野豆腐の煮物△ △味噌汁△ △巨峰△ △味噌汁△ △エリンギ△ △梨△ △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ △さわらの味噌煮△ △ササミとレタスのごま和え△ △けんちん汁△ △味噌汁△ △生揚げ(厚揚) △大根△ △人参△ △生椎茸△ △だし汁△ △長葱△ △ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△焼きそば△ △蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 白味噌 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 合成酒 水 △ササミとレタスのごま和え△ △国産里芋△ △さやいんげん△ △バター△ △食塩△ △濃口醤油△ △味噌汁△ △生揚げ(厚揚) △大根△ △人参△ △生椎茸△ △だし汁△ △白味噌△ △長葱△ △ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ △鮭の香味焼き△ △サケ骨無切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 おろしにんにく △五目ひじき△ △大豆水煮△ △ひじき△ △人参△ △油揚げ△ △三温糖△ △濃口醤油△ △合成酒△ △片栗粉△ △五目ひじき△ △大豆水煮△ △ひじき△ △人参△ △油揚げ△ △三温糖△ △濃口醤油△ △系かつお△ △味噌汁△ △充填豆腐(綿) △もやし△ △だし汁△ △白味噌△ △青ねぎ△ △ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ △鶏肉の照り焼き△ △鶏ささみ皮切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 △おくらのおかか和え△ △えのき茸△ △人参△ △濃口醤油△ △三温糖△ △濃口醤油△ △本みりん△ △食塩△ △えのき茸△ △人参△ △濃口醤油△ △三温糖△ △濃口醤油△ △系かつお△ △味噌汁△ △充填豆腐(綿) △もやし△ △だし汁△ △白味噌△ △青ねぎ△ △ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△鶏南蛮うどん△ うどん 鶏もも小間 長葱 しめじ(ぶなしめじ) カットわかめ 三温糖 濃口醤油 だし汁 薄口醤油 本みりん 食塩 △煮魚△ △マダラ骨無 三温糖 濃口醤油 だし汁 △ミニトマト△ △梨△
3時おやつ	△麦茶△ △さつま芋おにぎり△	△牛乳△ △じゃがいものお焼き△	△牛乳△ △小豆クリームサンド△	△牛乳△ △オレンジゼリー△	△牛乳△ △かぼちゃキャロット△	△牛乳△ △さつま芋マッシュ△	△牛乳△ △シュガートースト△

朝おやつ	9月19日(水)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月25日(火)	9月26日(水)	9月27日(木)
	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソフトおせんべい△	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△
総食	◇ご飯△ ◇麻婆豆腐△ ◇パンパンジー△ ◇ピオーネ△	◇ご飯△ ◇あじのごまみりん焼き△ ◇かぼちゃのそぼろ煮△ ◇味噌汁△ ◇バナナ△	◇和風ピラフ△ ◇カレイの葱味噌焼き△ ◇冬瓜の海老あんかけ△ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇カレイの葱味噌焼き△ ◇冬瓜の海老あんかけ△ ◇清まし汁△ ◇巨峰△	◇ご飯△ ◇鮭の塩焼き△ ◇切干大根の煮物△ ◇清まし汁△ ◇柿△	◇ミートスパゲティ△ ◇マセドアンサラダ△ ◇コーンスープ△ ◇バナナ△	◇ご飯△ ◇さわらのごま煮△ ◇ゆかり和え△ ◇根菜汁△
材料および数量(㌘)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇麻婆豆腐△ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 おろしにんにく こま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 ガラスープ 片栗粉 青ねぎ ◇パンパンジー△ 鶏ささみ(筋無) 胡瓜 白ねりごま 濃口醤油 三温糖 こま油 ◇ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇あじのごまみりん焼き△ あじ 薄口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま ◇かぼちゃのそぼろ煮△ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇味噌汁△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌 ◇バナナ△ バナナ	◇和風ピラフ△ 精白米 サラ油 だし汁 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 長葱 青ねぎ ◇ボテトサラダ△ じゃがいも(マークイン) 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 ◇きのこスープ△ まいたけ しめじ(ぶなしめじ) 生椎茸 えのき茸 コンソメ 濃口醤油 食塩 水 片栗粉 ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	◇ご飯△ 精白米 水 ◇カレイの葱味噌焼き△ カスカレイ骨皮無 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 長葱 青ねぎ ◇冬瓜の海老あんかけ△ 冬瓜 ハナメイキエビ だし汁 薄口醤油 本みりん 片栗粉 ◇清まし汁△ 充填豆腐(絹) 生椎茸 えのき茸 カットわかめ 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇巨峰△ ぶどう(巨峰)	◇ご飯△ 鮭の塩焼き△ サケ骨無切身 食塩 ◇切干大根の煮物△ 切干し大根 人参 生椎茸 油揚げ サラ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 さやいんげん ◇清まし汁△ カットわかめ 小町塾 青ねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇柿△ 柿	◇ミートスパゲティー△ スパゲティー おろしにんにく 豚挽き肉 たまねぎ 人参 なす サラ油 ダイストマト トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 食塩 三温糖 ◇マセドアンサラダ△ 大豆水煮 じゃがいも(マークイン) 人参 胡瓜 ダイスチーズ マヨドレ(卵不使用) ◇コーンスープ△ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉 ◇バナナ△ バナナ	◇ご飯△ 精白米 水 ◇さわらのごま煮△ ザワラ おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま ◇ゆかり和え△ チャベツ もやし ゆかり 薄口醤油 三温糖 ◇根菜汁△ 大根 人参 国産里芋 こぼう 濃口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト
3時おやつ	◇牛乳△ ◇里芋のおやき△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△ 卵不△ ◇豆乳ゼリー△	◇牛乳△ ◇スイートポテト△	◇牛乳△ ◇きなこパン△	◇麦茶△ ◇わかめおにぎり△	◇牛乳△ ◇ふかし芋△	
朝おやつ	9月28日(木)	9月29日(金)					
	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△					
給食	◇NEGロールパン△ ◇えびのパン粉焼き△ ◇グリルサラダ△ ◇コンソメスープ△ ◇梨△ ◇牛乳△	◇豚丼△ ◇ひじきサラダ△ ◇清まし汁△ ◇巨峰△					
材料および数量(㌘)	◇NEGロールパン△ NEGロールレパン ◇えびのパン粉焼き△ 尾付きムキエビ 食塩 ドライパン粉 サラダ油 ◇グリルサラダ△ 南瓜 人参 サラダ油 食塩 濃口醤油 三温糖 ◇コンソメスープ△ しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ 人参 コンソメ 薄口醤油 食塩 水 ◇梨△ 梨 ◇牛乳△ 牛乳	◇豚丼△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白葉(糸こんにやく) 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ひじきサラダ△ ひじき 三温糖 濃口醤油 人参 カーネルコーン ライトソナフレーク油漬 さやいんげん マヨドレ(卵不使用) ◇清まし汁△ おくら えのき茸 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇巨峰△ ぶどう(巨峰)					
3時おやつ	◇オレンジジュース△ ◇マカロニみたらし	◇牛乳△ ◇じゃが芋マッシュ△					



<今月使用の旬の野菜>

とうもろこし トマト エリンギ まいたけ しいたけ

なす かぼちゃ さやいんげん オクラ

チンゲン菜 冬瓜 さつまいも 里芋

梨 ぶどう 柿

お誕生日会…28日

*仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

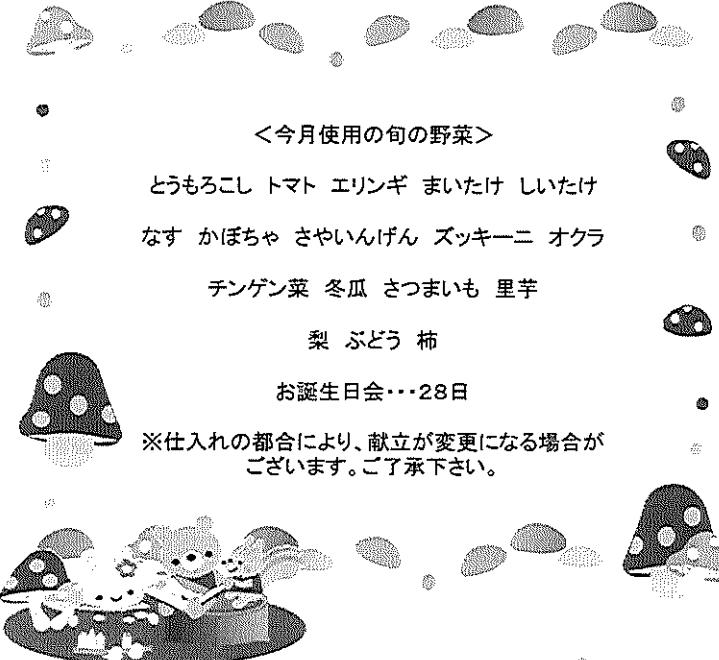
LEOC

平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(乳児食)

	9月1日(土)	9月3日(月)	9月4日(火)	9月5日(水)	9月6日(木)	9月7日(金)	9月8日(土)
朝 おやつ 給食	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
	△岩塚のお子様せんべい△	△しらす&わかめせんべい△	△野菜入りソフトおせんべい△	△ハイハイイン△	△小魚せんべい△	△岩塚のお子様せんべい△	△しらす&わかめせんべい△
	△焼きビーフン△	△チキンカレー△	△ご飯△	△NEG黒糖ロールパン△	△ご飯△	△味噌ラーメン△	△ご飯△
	△じゃがバターコーン△	△コールスローサラダ△	△冷しゃぶ△	△ポテトオムレツ△	△いわしの童田揚げ△	△餃子△	△かれいの幽庵焼き△
材料 および 数量 (g)	△味噌汁△	△ピオーネ△	△かぼちゃのごま和え△	△マカロニサラダ△	△春雨の酢の物△	△梨△	△ネバネバサラダ△
	△梨△		△清まし汁△	△野菜のスープ△	△かき玉汁△		△味噌汁△
			△バナナ△	△巨峰△	△ヨーグルト△		△バナナ△
				△牛乳△			
朝 おやつ 給食	△焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 ガラスープ 濃口醤油 合成酒 ごま油 ピーマン	△チキンカレー△ 精白米 鶏もも小間 じやがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 食塩 トマト	△ご飯△ 精白米 水	△NEG黒糖ロールパン△ 黒糖ロールパン	△ご飯△ 精白米 水	△味噌ラーメン△ ラーメン ハム(ノンアレルゲン) もやし カーネルコーン チングン菜 サラダ油	△ご飯△ 精白米 水
	△じゃがバターコーン△ じゃがいも(メークイン) たまねぎ カーネルコーン 赤ピーマン バター 食塩 薄口醤油	△コールスローサラダ△ キャベツ 胡瓜 カーネルコーン フレッシュレモン(白)(卵使 三温糖	△冷しゃぶ△ 豚ももスライス 濃口醤油 米酢 レモン だし汁 レタス おくら トマト	△ポテトオムレツ△ 鶏卵 充填豆腐(絹) 鶏挽き肉 じやがいも(メークイン) たまねぎ 食塩 トマトケチャップ	△いわしの童田揚げ△ いわし 開き 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油	△餃子△ 豚挽き肉 人参 さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩	△かれいの幽庵焼き△ かえり骨無 本みりん 薄口醤油 合成酒 刻みゆず
	△味噌汁△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌	△ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△清まし汁△ えのき草 薄口醤油 食塩 だし汁	△マカロニサラダ△ マカロニ ウインナー(ソーセージ) チングン菜 だし汁 食塩 薄口醤油	△春雨の酢の物△ 春雨 人参 さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩	△餃子△ 豚挽き肉 人参 さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩	△ネバネバサラダ△ おくら 人参 たまねぎ ラトツナブレーク油漬 濃口醤油 三温糖 白ねりごま 米酢
	△梨△ 梨		△バナナ△ バナナ	△巨峰△ ぶどう(巨峰)	△野菜のスープ△ 人参 ウインナー(ソーセージ) チングン菜 だし汁 食塩 薄口醤油	△かき玉汁△ 鶏卵 たまねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁 糸みつば	△味噌汁△ じやがいも(メークイン) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 青ねぎ
3時 おやつ	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△麦茶△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
	△ミニたい焼き△	△きなこサブレ△	△もっちりチーズ△	△おかかおにぎり△	△二色寒天△	△焼きショコラフ△	△マフィン△
	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月18日(火)
朝 おやつ 給食	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
	△野菜入りソフトおせんべい△	△ハイハイイン△	△小魚せんべい△	△岩塚のお子様せんべい△	△しらす&わかめせんべい△	△野菜入りソフトおせんべい△	△ハイハイイン△
	△NEGイエローロール△	△ご飯△	△ご飯△	△焼きそば△	△ご飯△	△ご飯△	△鶏南蛮うどん△
	△あじフライ△	△豚肉の生姜焼き△	△さわらの味噌煮△	△里芋のバター炒め△	△鮭の香味焼き△	△鶏肉の照り焼き△	△ちくわ天△
材料 および 数量 (g)	△南瓜サラダ△	△高野豆腐の煮物△	△ササミとレタスのごま和え△	△味噌汁△	△五目ひじき△	△おくらのおかか和え△	△ミニトマト△
	△豆乳スープ△	△味噌汁△	△けんちん汁△	△バナナ△	△清まし汁△	△味噌汁△	△梨△
	△梨△	△巨峰△	△ヨーグルト△		△ピオーネ△	△ヨーグルト△	
	△牛乳△						
3時 おやつ	△NEGイエローロール△ NEGイエローロール	△ご飯△ 精白米 水	△ご飯△ 精白米 水	△焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 水	△ご飯△ 精白米 水	△ご飯△ 精白米 水	△鶏南蛮うどん△ うどん 鶏もも小間 長葱 しめじ(ぶなしめじ) カットわかめ
	△あじフライ△ あじ 食塩 小麦粉(薄力粉) 水 ドライパン粉 サラダ油	△豚肉の生姜焼き△ 豚ももスライス たまねぎ 人参 おろし生姜 濃口醤油 三温糖 豆乳 合成酒	△さわらの味噌煮△ さわら おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒	△里芋のバター炒め△ 里芋 さやいんげん ベーコン(ノンアレルゲン) バター 食塩 濃口醤油	△鮭の香味焼き△ サケ骨無切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 にんにく	△鶏肉の照り焼き△ 鶏もも皮無切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉	△ちくわ天△
	△南瓜サラダ△ 南瓜 人参 レーズン マヨドレ(卵不使用) 食塩	△高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 生椎茸 糸みつば 三温糖 濃口醤油 合成酒	△ササミとレタスのごま和え△ ササミ(筋無) 里芋 さやいんげん ベーコン(ノンアレルゲン) バター 食塩 濃口醤油	△里芋のバター炒め△ 里芋 さやいんげん ベーコン(ノンアレルゲン) バター 食塩 濃口醤油	△五目ひじき△ 大豆豆煮 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁	△おくらのおかか和え△ おくら えのき草 人参 焼きちくわ 濃口醤油 三温糖 糸みつば	△ちくわ天△ えのき草 人参 焼きちくわ 天ぶら粉 サラダ油
	△豆乳スープ△ キャベツ 人参 (冷)カーネルコーン コンソメ 濃口醤油 食塩 豆乳 片栗粉	△味噌汁△ エリンギ もやし カットわかめ だし汁 白味噌	△けんちん汁△ 大根 人参 充填豆腐(絹) 食塩 だし汁 長葱	△味噌汁△ 大根 人参 生椎茸 食塩 だし汁 白味噌	△清まし汁△ 小町麩 えのき草 カットわかめ 濃口醤油 食塩 だし汁	△味噌汁△ 充填豆腐(絹) もやし だし汁 白味噌 青ねぎ	△ミニトマト△ ミニトマト △梨△
3時 おやつ	△梨△	△巨峰△	△ヨーグルト△ ぶどう(巨峰)	△ヨーグルト△ バナナ	△バナナ△ バナナ	△ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	
	△牛乳△ 牛乳					△ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	
3時 おやつ	△麦茶△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
	△さつまいもおにぎり△	△ミニ野菜カステラ△	△小豆クリームサンド△	△オレンジゼリーとマリ-	△かぼちゃスコーン△	△あんドーナツ△	△シュガートースト△

	9月19日(水)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月25日(火)	9月26日(水)	9月27日(木)
朝おやつ	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい	◇牛乳△ ◇野菜入りソフトおせんべい	◇牛乳△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△
給食	◇ご飯△ ◇麻婆豆腐△ ◇パンパンジー△ ◇ピオーネ△	◇ご飯△ ◇あじのごまみりん焼き ◇かぼちゃのそぼろ煮△ ◇味噌汁△ ◇バナナ△	◇和風ピラフ△ ◇ボテトサラダ△ ◇冬瓜の海老あんかけ ◇ヨーグルト△	◇ご飯△ ◇カレイの葱味噌焼き△ ◇冬瓜の海老あんかけ ◇清まし汁△ ◇巨峰△	◇ご飯△ ◇鮭の塩焼き△ ◇切干大根の煮物△ ◇清まし汁△ ◇柿△	◇ミートスパゲティ△ ◇マセドンサラダ△ ◇コーンスープ△ ◇バナナ△	◇ご飯△ ◇さわらのごま煮△ ◇ゆかり和え△ ◇根菜汁△ ◇ヨーグルト△
材料および数量(㌘)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇麻婆豆腐△ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 おろしにんにく こま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 ガラスープ 片栗粉 青ねぎ ◇パンパンジー△ 鶏ささみ(筋無) 胡瓜 白ねりごま 濃口醤油 三温糖 こま油 ◇ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇あじのごまみりん焼き ◇湯口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま ◇かぼちゃのそぼろ煮△ 南瓜 たまねぎ 豚挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇味噌汁△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌 ◇バナナ△ バナナ	◇和風ピラフ△ 精白米 サラダ油 だし汁 ワインナー(ソアレギー) たまねぎ 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 長葱 青ねぎ ◇ボテトサラダ△ じやがいも(マークイン) 冬瓜(生) 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 鶏卵 ◇きのこスープ△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌 ◇巨峰△ ぶどう(巨峰)	◇ご飯△ 精白米 水 ◇カレイの葱味噌焼き△ カレイ骨皮無 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 長葱 青ねぎ ◇冬瓜の海老あんかけ 冬瓜(生) 人参 バナナムキエビ だし汁 濃口醤油 本みりん 片栗粉 ◇清まし汁△ 充填豆腐(絹) たまねぎ カットわかめ えのき茸 コンソメ 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	◇ご飯△ 精白米 水 ◇鮭の塩焼き△ サケ骨無切身 食塩 ◇切干大根の煮物△ 切干大根 人参 生椎茸 油揚げ サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 さやいんげん ◇清まし汁△ カットわかめ 小町塾 青ねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁 ◇柿△ 柿	◇ミートスパゲティ△ スパゲティ おろしにんにく 豚挽き肉 たまねぎ 人参 なす サラダ油 ダイストマト トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 食塩 三温糖 ◇マセドンサラダ△ 大豆水煮 じやがいも(マークイン) 人参 胡瓜 カーネルコーン ダイスチーズ(卵使用) フレッシュレッシング白 三温糖 ◇コーンスープ△ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉 ◇バナナ△ バナナ	◇ご飯△ 精白米 水 ◇さわらのごま煮△ サフラン おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま ◇ゆかり和え△ キャベツ もやし 焼きちくわ ゆかり 薄口醤油 三温糖 ◇根菜汁△ 大根 人参 国産里芋 こぼう 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト
3時おやつ	◇牛乳△ ◇芋っこからあげ△	◇牛乳△ ◇ジャムクッキー△ ◇フルーツポンチ△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇ショコラロールパンとチーズ△	◇牛乳△ ◇きなこ揚げパン△	◇麦茶△ ◇栗おにぎり△	◇牛乳△ ◇ふかし芋△
9月28日(木)	9月29日(金)						
朝おやつ	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソフトおせんべい△					
給食	◇NEGロールパン△ ◇えびフライ△ ◇グリルサラダ△ ◇コンソメスープ△ ◇梨△ ◇牛乳△	◇豚丼△ ◇ひじきサラダ△ ◇清まし汁△ ◇巨峰△					
材料および数量(㌘)	◇NEGロールパン△ NEGロールパン ◇えびフライ△ 尾付きムキエビ 食塩 小麦粉(薄力粉) 鶏卵 ドライパン粉 サラダ油 マヨドレ(卵不使用) 鶏卵 ◇グリルサラダ△ 南瓜 ズッキーニ 人参 サラダ油 食塩 濃口醤油 三温糖 ◇コンソメスープ△ しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ 人参 コンソメ 濃口醤油 食塩 水 ◇梨△ 梨 ◇牛乳△ 牛乳	◇豚丼△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白醤(糸こんにゃく) 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 糸みつば ◇ひじきサラダ△ ひじき 三温糖 濃口醤油 人参 カーネルコーン ライトソナレーク油漬 さやいんげん マヨドレ(卵不使用) ◇清まし汁△ おくら えのき茸 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇巨峰△ ぶどう(巨峰)					
3時おやつ	◇オレンジジュース△ ◇プラウニー△	◇牛乳△ ◇ワッフル△					



<今月使用の旬の野菜>

とうもろこし トマト エリンギ まいたけ しいたけ

なす かぼちゃ さやいんげん ズッキーニ オクラ

チンゲン菜 冬瓜 さつまいも 里芋

梨 ぶどう 柿

お誕生日会…28日

*仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

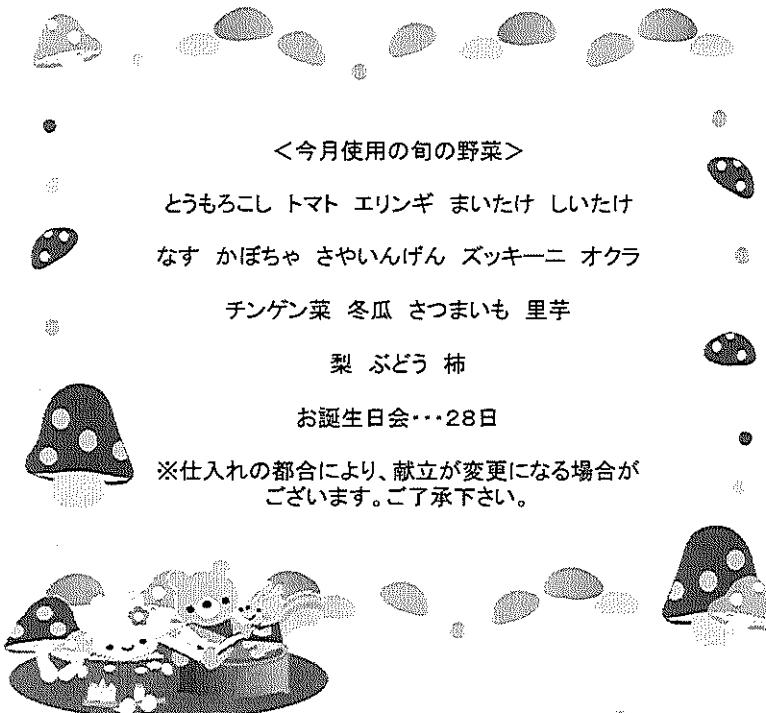
L E O C

平成30年度 野上あゆみ保育園

9月献立表(幼児食)

	9月1日(土)	9月3日(月)	9月4日(火)	9月5日(水)	9月6日(木)	9月7日(金)	9月8日(土)
給食	△焼きビーフン△ △じゃがバターコーン△ △味噌汁△ △梨△	△チキンカレー△ △コールスローサラダ△ △ピオーネ△	△ご飯△ △冷しやぶ△ △かぼちゃのごま和え△ △清し汁△ △パナ△	△NEG黒糖ロールパン△ △ポテトオムレツ△ △マカロニサラダ△ △野菜のスープ△ △巨峰△ △牛乳△	△ご飯△ △いわしの竜田揚げ△ △春雨の酢の物△ △かき玉汁△ △ヨーグルト△	△味噌ラーメン△ △餃子△ △梨△	△ご飯△ △かれいの幽庵焼き△ △ネバネバサラダ△ △味噌汁△ △バナナ△
材料および数量(㌘)	△焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 ガラスープ 濃口醤油 合成酒 ごま油 ピーマン 食塩 △じゃがバターコーン△ じゃがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスター・ソース 濃口醤油 食塩 △味噌汁△ なす 油揚げ 青ねぎ だし汁 白味噌 △梨△ 梨	△チキンカレー△ 精白米 鶏もも小間 じゃがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスター・ソース 濃口醤油 食塩 △コンソメ △コールスローサラダ△ キャベツ 胡瓜 カーネルコーン フレンチ・レッシング 白(卵使 三温糖 △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △冷しやぶ△ 豚ももスライス 濃口醤油 米酢 レモン だし汁 レタス おくら トマト △かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白すりごま 三温糖 濃口醤油 だしじ △清し汁△ 充填豆腐(絹) たまねぎ えのき茸 濃口醤油 食塩 だしじ △パナ△ パナ	△NEG黒糖ロールパン△ 黒糖ロールパン △ポテトオムレツ△ 鶏卵 充填豆腐(絹) 鶏挽き肉 じゃがいも(メークイン) たまねぎ 食塩 トマトケチャップ △マカロニサラダ△ マカロニ 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △野菜のスープ△ 人参 ウインナー(ノンアレギー) チングン菜 だし汁 食塩 △巨峰△ ぶどう(巨峰) △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ 精白米 水 △いわしの竜田揚げ△ いわし開き 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 △春雨の酢の物△ 春雨 人参 カーネルコーン さやいんげん 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩 △野菜のスープ△ 人参 ウインナー(ノンアレギー) チングン菜 だし汁 食塩 △巨峰△ ぶどう(巨峰) △牛乳△ 牛乳	△味噌ラーメン△ ラーメン ハム(ソニアレグン) もやし カーネルコーン チングン菜 サラダ油 食塩 ごま油 赤味噌 ガラスープ △餃子△ 豚挽き肉 にら キヤベツ 長葱 おろし生姜 おろしにんにく ごま油 合成酒 濃口醤油 ガラスープ 食塩 ギョウザの皮 片栗粉 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △かれいの幽庵焼き△ カラスカレ骨皮無 本みりん 薄口醤油 合成酒 刻みゆず △ネバネバサラダ△ おくら 人参 たまねぎ ライトナフレーク油漬 濃口醤油 三温糖 白ねりごま 米酢 △味噌汁△ じゃがいも(メークイン) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 青ねぎ △バナナ△ バナナ
3時おやつ	△牛乳△ △ミニたい焼き△	△牛乳△ △きなこサブレ△	△牛乳△ △もっちりチーズ△	△麦茶△ △おかかおにぎり△	△牛乳△ △二色寒天△	△牛乳△ △焼きショコラフ△	△牛乳△ △マフィン△
	9月10日(月)	9月11日(火)	9月12日(水)	9月13日(木)	9月14日(金)	9月15日(土)	9月18日(火)
給食	△NEGイエローロール△ △あじフライ△ △南瓜サラダ△ △豆乳スープ△ △梨△ △牛乳△	△ご飯△ △豚肉の生姜焼き△ △高野豆腐の煮物△ △味噌汁△ △巨峰△	△ご飯△ △さわらの味噌煮△ △ササミとレタスのごま和え△ △けんちん汁△ △ヨーグルト△	△焼きそば△ △里芋のバター炒め△ △味噌汁△ △清し汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △鮭の香味焼き△ △五目ひじき△ △清し汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △鶏肉の照り焼き△ △おくらのおかか和え△ △味噌汁△ △ヨーグルト△	△鶏南蛮うどん△ △ちくわ天△ △ミニトマト△ △梨△
材料および数量(㌘)	△NEGイエローロール△ △あじフライ△ △あじ 食塩 小麦粉(薄力粉) 水 ドライパン粉 サラダ油 △南瓜サラダ△ 南瓜 人参 レーズン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △豆乳スープ△ キャベツ 人参 冷)カーネルコーン コンソメ 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 △梨△ 梨 △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ 精白米 水 △豚肉の生姜焼き△ 豚ももスライス たまねぎ 人参 おろし生姜 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サラダ油 △南瓜サラダ△ 南瓜 人参 レーズン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △豆乳スープ△ キャベツ 人参 冷)カーネルコーン コンソメ 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 △梨△ 梨 △牛乳△ 牛乳	△ご飯△ 精白米 水 △さわらの味噌煮△ サワラ おろし生姜 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 水 △高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 生椎茸 糸みつば 三温糖 濃口醤油 合成酒 △味噌汁△ エリンギ もやし カットわかめ だし汁 白味噌 △巨峰△ ぶどう(巨峰)	△焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 花かつお △ササミとレタスのごま和え△ 鶏ささみ(筋無) レタス 人参 白ねりごま 白すりごま 薄口醤油 △けんちん汁△ 大根 人参 生椎茸 糸みつば 三温糖 濃口醤油 △味噌汁△ 大根 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △鮭の香味焼き△ サケ骨無切身 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 にんにく △五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 濃口醤油 合成酒 片栗粉 △五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 濃口醤油 糸かつお △味噌汁△ 充填豆腐(絹) もやし だし汁 白味噌 青ねぎ △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉の照り焼き△ 鶏もも皮無切身 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 △おくらのおかか和え△ おくら えのき茸 人参 焼きちくわ 濃口醤油 三温糖 糸かつお △味噌汁△ 充填豆腐(絹) もやし だし汁 白味噌 青ねぎ △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△鶏南蛮うどん△ うどん 鶏もも小間 長葱 しめじ(ぶなしめじ) カットわかめ 三温糖 濃口醤油 だし汁 薄口醤油 本みりん 食塩 △ちくわ天△ 焼きちくわ 天ぶら粉 サラダ油 △ミニトマト△ ミニトマト △梨△ 梨
3時おやつ	△麦茶△ △さつま芋おにぎり△	△牛乳△ △ミニ野菜カステラ△	△牛乳△ △小豆クリームサンド△	△牛乳△ △オレンジゼリーとマリ-	△牛乳△ △かぼちゃスコーン△	△牛乳△ △あんドーナツ△	△牛乳△ △シュガートースト△

	9月19日(水)	9月20日(木)	9月21日(金)	9月22日(土)	9月23日(日)	9月24日(火)	9月25日(水)	9月26日(木)	9月27日(金)
給食	△ご飯△ △麻婆豆腐△ △パンハンジー△ △ピオーネ△	△ご飯△ △あじのごまみりん焼き △かぼちゃのそぼろ煮△ △味噌汁△ △バナナ△	△和風ピラフ△ △ポテトサラダ△ △きのこスープ△ △ヨーグルト△	△ご飯△ △カレイの葱味噌焼き△ △冬瓜の海老あんかけ△ △清まし汁△ △巨峰△	△ご飯△ △鮭の塩焼き△ △切干大根の煮物△ △清まし汁△ △柿△	△ミートスパゲティ△ △マセドアンサラダ△ △コーンスープ△ △バナナ△	△ご飯△ △さわらのごま煮△ △ゆかり和え△ △根菜汁△ △ヨーグルト△		
	△ご飯△ △精白米 △水	△ご飯△ △精白米 △水	△和風ピラフ△ △精白米 △サラダ油 △だし汁 △ウインナー (ンアレギー) △あじ △薄口醤油 △本みりん △含成酒 △白いりこま	△ご飯△ △精白米 △水	△ご飯△ △カレイの葱味噌焼き△ △たまねぎ △カラスカレイ骨皮無 △白味噌 △三温糖 △濃口醤油 △合成酒 △長葱 △青ねぎ	△ご飯△ △鮭の塩焼き△ △カラスカレイ骨皮無 △サケ骨無切身 △食塩	△ミートスパゲティ△ △スパゲティー △おろしにんにく △豚挽き肉 △たまねぎ △人参 △なす △サラダ油 △ダイストマト △トマトケチャップ △ウスターソース △コンソメ △食塩 △三温糖	△ご飯△ △精白米 △水	△さわらのごま煮△ △サワラ △おろし生姜 △三温糖 △本みりん △濃口醤油 △含成酒 △白ねりごま
	△麻婆豆腐△ △木綿豆腐 △豚挽き肉 △たまねぎ △生椎茸 △おろし生姜 △おろしにんにく △ごま油 △赤味噌 △三温糖 △濃口醤油 △含成酒 △ガラスープ △片栗粉 △青ねぎ	△あじのごまみりん焼き △薄口醤油 △本みりん △含成酒 △白いりこま	△かぼちゃのそぼろ煮△ △南瓜 △たまねぎ △鶏挽き肉 △おろし生姜 △三温糖 △濃口醤油 △薄口醤油 △だし汁 △片栗粉	△ボテトサラダ△ △じやがいも(メークイン) △胡瓜 △人参 △カーネルコーン △マヨドレ(卵不使用) △食塩 △鶏卵	△冬瓜の海老あんかけ△ △冬瓜(生) △バナイムキエビ △だし汁 △濃口醤油 △本みりん △片栗粉	△切干大根の煮物△ △切干大根 △人参 △生椎茸 △油揚げ △サラダ油 △三温糖 △薄口醤油 △だし汁 △さやいんげん	△ご飯△ △カットわかめ △小町麩 △青ねぎ △濃口醤油 △食塩 △だし汁	△コーンスープ△ △たまねぎ △クリームコーン缶 △カーネルコーン △牛乳 △チキンコンソメ △食塩 △水 △片栗粉	△ゆかり和え△ △キャベツ △もやし △焼きちくわ △ゆかり △薄口醤油 △三温糖
	△パンハンジー△ △鶏ささみ(筋無) △胡瓜 △白ねりごま △濃口醤油 △三温糖 △ごま油	△味噌汁△ △なす △油揚げ △青ねぎ △だし汁 △白味噌	△きのこスープ△ △まいたけ △しめじ(ぶなしめじ) △生椎茸 △えのき茸 △コンソメ △薄口醤油 △食塩 △水 △片栗粉	△ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト	△巨峰△ △ぶどう(巨峰)	△柿△	△バナナ△ △バナナ	△根菜汁△ △大根 △人参 △国産里芋 △こぼう △薄口醤油 △食塩 △だし汁 △白味噌 △青ねぎ	△ヨーグルト△ △チヤス低糖ヨーグルト
3時 おやつ	△牛乳△ △芋っこからあげ△	△牛乳△ △ジャムクッキー△卵不	△牛乳△	△牛乳△ △ショコラロールパンとチーズ△	△牛乳△ △きなこ揚げパン△	△牛乳△ △栗おにぎり△	△牛乳△ △ふかし芋△		
	9月28日(木)	9月29日(金)							
給食	△NEGロールパン△ △えびフライ△ △グリルサラダ△ △コンソメスープ△ △梨△ △牛乳△	△豚丼△ △ひじきサラダ△ △清まし汁△ △巨峰△							
	△NEGロールパン△ △えびフライ△ △尾付きムキエビ △食塩 △小麦粉(薄力粉) △鶏卵 △ドライパン粉 △サラダ油 △マヨドレ(卵不使用) △鶏卵	△豚丼△ △精白米 △豚ももスライス △おろし生姜 △たまねぎ △生椎茸 △白醤(糸こんにゃく) △三温糖 △薄口醤油 △濃口醤油 △だし汁 △片栗粉 △糸みつば							
	△グリルサラダ△ △南瓜 △ズッキーニ △人参 △サラダ油 △食塩 △濃口醤油 △三温糖	△ひじきサラダ△ △ひじき △三温糖 △濃口醤油 △人参 △カーネルコーン △ライシナフレーク油漬 △さやいんげん △マヨドレ(卵不使用)							
	△コンソメスープ△ △しめじ(ぶなしめじ) △たまねぎ △人参 △コンソメ △薄口醤油 △食塩 △水	△清まし汁△ △おくら △えのき茸 △薄口醤油 △食塩 △だし汁							
材料 および 数量 (g)	△梨△ △牛乳△	△巨峰△ △ぶどう(巨峰)							
	△オレンジジュース△ △ブラウニー△	△牛乳△ △ワッフル△							
	3時 おやつ								



<今月使用の旬の野菜>

とうもろこし トマト エリンギ まいたけ しいたけ

なす かぼちゃ さやいんげん ズッキーニ オクラ

チンゲン菜 冬瓜 さつまいも 里芋

梨 ぶどう 柿

お誕生日会…28日

*仕入れの都合により、献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

LEOC