

2024年 9月



献立表



幼保連携型認定こども園

大関保育園

日付	曜日	献立	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分 ○は未測定	材料名 (◎は10時のおやつ ○は午後のおやつ)			10時のおやつ	3時のおやつ	お知らせ
				熱と力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える			
2	月	麻婆豆腐 しゅうまい 春雨の和え物	351.7(399.2) 14.4(12.8) 14.9(11.8) 40.0(60.5) 2.4(1.8)	◎マンナボーロ、ごま油、片栗粉 三温糖、〇アルファ米 米	豚ひき肉、絹豆腐、味噌、 国産ポークしゅうまい	玉ねぎ、人参、干しいたけ、 白ねぎ、きゅうり、みかん缶	お茶 ボーロ	お茶 ♥アルファ米 おにぎり	防災の日 
3	火	ポトフ 白身フライ 小松菜のおかか和え	325.0(363.3) 15.3(12.4) 21.4(14.9) 17.9(44.8) 2.0(1.3)	米、〇マリービスケット	鶏肉、シャウエッセン、ホキフライ 糸かつお節、〇牛乳	玉ねぎ、じゃがいも、人参 キャベツ、しめじ、こまつな もやし、◎バナナ	お茶 くだもの	牛乳 ビスケット	
4	水	中華スープ 肉団子 キャベツのごまマヨネーズ和え	303.0(381.5) 11.7(11.1) 11.4(8.9) 38.3(64.3) 1.5(1.2)	米、◎前田のクラッカー ショートタイプマロニー、白ごま ノンエッグマヨネーズ 〇カレーパン	絹豆腐、ベーコン、焼き竹輪 国産鶏豚使用の肉団子	玉ねぎ、人参、もやし キャベツ	お茶 クラッカー	お茶 ☆カレーパン	
5	木	チャプスイ ぎょうざ きゅうりの中華漬け	314.7(363.6) 15.2(12.8) 17.3(13.4) 24.5(48.0) 1.7(1.1)	米、◎メープルビスケット、油 片栗粉、ごま油、三温糖 〇ハッピーターン	厚揚げ、豚ひき肉、牛ひき肉 学給ぎょうざ、〇牛乳 〇おしゃぶり昆布	干しいたけ、人参、玉ねぎ たけのこ、白ねぎ、きゅうり	お茶 ビスケット	牛乳 せんべい 昆布	
6	金	豚汁 ささみカツ ひじきと大豆の炒り煮	321.8(403.0) 15.9(14.8) 18.3(17.6) 23.5(46.3) 1.6(1.4)	米、油、三温糖、〇ゆでうどん	豚肉、煮干し(だし用)、味噌 ポテトとお米のささみカツ、ひじき 茹で大豆、焼き竹輪 ◎ハイ！チーズ	人参、大根、白ねぎ、しらたき いんげん、〇オクラ、〇トマト	お茶 チーズ	お茶 ♥冷やしうどん	
9	月	ポークカレー ボイルウインナー キャベツとパインのサラダ 梨 福神漬け	394.1(431.5) 13.7(11.1) 21.2(13.0) 37.2(67.4) 2.7(1.8)	米じゃがいも、油、三温糖 〇黒糖カルシウム 米粉	豚肉、シャウエッセン	人参、玉ねぎ、にんにく、生姜 トマトピューレ、キャベツ きゅうり、パイン缶、なし 福神漬け、コーン グリーンピース、◎飲む野菜と果実	野菜ジュース	お茶 くろ棒	
10	火	さつま汁 カラスガレイの照り焼き スパゲティーツデー	320.9(363.2) 20.5(15.3) 12.3(9.5) 32.1(54.1) 1.6(1.1)	米、さつま芋、オリーブ油 三温糖、スパゲティーツデー	うすあげ、カラスガレイの照り焼き ベーコン、〇脱脂粉乳	◎バナナ、玉ねぎ、人参 白ねぎ、ピーマン	お茶 くだもの	お茶 ♥ヨーグルト	
11	水	肉じゃが 厚焼きたまご もやしのナムル	291.7(394.8) 15.8(14.6) 9.5(8.2) 35.8(65.7) 1.9(1.4)	米、◎ミニアスバラガスビスケット 〇ホットケーキ粉、油、白ごま ごま油、じゃがいも、三温糖	牛肉、厚焼きたまご ロースハム、〇無調整豆乳 〇シーチキン	人参、玉ねぎ、いんげん しらたき、もやし、きゅうり コーン、〇玉ねぎ、〇パセリ粉	お茶 ビスケット	お茶 ♥ツナマヨ 蒸しパン	
12	木	けんちん汁 坊ちゃんかぼちゃコロケ 梅サラダ	319.9(330.9) 14.9(12.3) 14.9(10.5) 31.4(46.8) 1.6(1.0)	米、◎マンナウエハース ごま油、油、三温糖 〇ぼたぼた焼き 坊ちゃんかぼちゃコロケ	〇牛乳、鶏肉、絹豆腐、うすあげ かつお節(だし用)、糸かつお節	人参、ごぼう、白ねぎ 切干大根、きゅうり、梅肉	お茶 ウエハース	牛乳 せんべい	
13	金	炊き合わせ ポテトサラダ ふりかけ昆布 バナナ	309.8(309.8) 12.7(3.9) 16.3(5.6) 1.2(0.9)	米、三温糖、マカロニ、じゃがいも ノンエッグマヨネーズ、米 ◎アンパンマンの揚げせん 〇ホットケーキ粉、〇三温糖 〇さつま芋、〇バター	ふりかけ昆布、厚揚げ、昆布 〇牛乳 〇卵、〇牛乳	大根、人参、バナナ、きゅうり 椎茸、いんげん 〇りんご	お茶 揚げあられ	お茶 ♥りんごと さつまいものケーキ	本堂参拝
17	火	豆腐入りすまし汁 うさぎハンバーグ スパゲティーツデー お月見ゼリー	353.3(438.6) 15.8(15.8) 11.9(11.0) 45.8(69.0) 1.4(1.1)	米、◎ミニひじきあられ 〇ホットケーキ粉、油、白ごま ノンエッグマヨネーズ スパゲティーツデー	絹豆腐、わかめ、昆布(だし用) かつお節(だし用)、ロースハム 〇無調整豆乳 〇牛乳、うさぎ型ハンバーグ	◎かぼちゃ、玉ねぎ、白ねぎ きゅうり、コーン お月見デザート	お茶 あられ	牛乳 ♥かぼちゃの ホットケーキ	
18	水	大豆のケチャップ煮 オムレツ キャベツのおかか和え	503.3(372.2) 16.1(10.4) 17.2(10.0) 71.0(60.2) 1.6(1.0)	米、油、三温糖 〇国産野菜のかりんとう じゃがいも	茹で大豆、豚肉、牛肉 ブレンオムレツ、糸かつお節	玉ねぎ、人参、キャベツ トマトピューレ、きゅうり ◎バナナ	お茶 くだもの	お茶 かりんとう	
19	木	五目味噌汁 鯖の醤油煮 牛肉とごぼうの甘辛炒め	359.2(382.6) 18.6(14.8) 21.3(14.5) 23.2(48.2) 1.8(1.3)	米、◎ソフトな小魚せん 三温糖、〇小麦粉、〇三温糖 〇バター	うすあげ、煮干し(だし用) 鯖の醤油煮、牛肉、〇粉チーズ 〇牛乳	人参、玉ねぎ、しめじ、白ねぎ しょうが、ごぼう、しらたき	お茶 せんべい	牛乳 ♥手作り チーズサブレ	
20	金	野菜のトマト煮 昆布巻き(おばあちゃんレシピ) ビーンズサラダ	262.3(354.7) 12.7(11.1) 9.3(7.9) 32.0(59.8) 1.8(1.3)	米、じゃがいも、〇コーンフレーク ノンエッグマヨネーズ ◎中半月	鶏肉、ひじき、昆布巻き 茹で大豆、〇脱脂粉乳 シーチキン無添加フレーク	玉ねぎ、人参、トマト いんげん、むき枝豆、コーン きゅうり	お茶 おかき	お茶 ♥ヨーグルト フレークかけ	おばあちゃん味の日
24	火	かきたま汁 いわしの梅煮 ピーマンと野菜のソテー	301.9(328.9) 15.2(11.7) 9.4(6.5) 39.1(55.9) 1.8(1.2)	米、◎ひとくちしょうゆせん 〇さつまいも、油、片栗粉 ピーマン	いわしの梅煮、液卵 豚肉、かつお節(だし用)	えのき、人参、玉ねぎ 白ねぎ、キャベツ、しめじ ピーマン	お茶 せんべい	お茶 ♥ふかし芋	
25	水	米粉ポターージュ きのこメンチカツ きゅうりとわかめの酢の物	328.3(340.7) 10.8(9.1) 17.4(11.0) 32.1(51.3) 1.3(0.9)	米、バター、上新粉 三温糖、〇ソフトサラダ ◎アンパンマン幼児ビスケット	鶏肉、粉チーズ、牛乳 生クリーム きのこメンチカツ、わかめ	玉ねぎ、人参、パセリ粉 きゅうり、みかん缶	お茶 ビスケット	お茶 せんべい	
26	木	大根の味噌汁 豚肉のりんごソース煮 もやしのごま和え	360.5(403.6) 21.4(17.1) 18.2(22.7) 27.8(32.6) 1.9(1.3)	米、油、三温糖、白すりごま ◎ミニアスバラガスビスケット	煮干し(だし用)、ロースハム うすあげ、豚肉、〇牛乳 味噌	人参、もやし、大根、しめじ 白ねぎ、りんご、玉ねぎ きゅうり ◎野菜とくだものゼリー	野菜とくだもの ゼリー	牛乳 ビスケット	
27	金	五目寿司 鶏の唐揚げ 味噌汁 きゅうりスティック くだもの 	597.2(482.8) 18.7(13.11) 21.6(14.73) 81.9(73.7) 2.1(1.8)	米、三温糖、唐揚げ粉、油 〇ロールケーキ 米	凍り豆腐、うすあげ、ひじき 絹豆腐、わかめ、削り節 鶏肉、味噌	干し椎茸、えのきだけ きゅうり、人参、かんぴょう 梨、オレンジ ◎アンパンマンジュース (ぶどうとりんご)	ジュース	お茶 ☆ロールケーキ	誕生会
30	月	わかめスープ 照り焼きチキン キャベツのサラダ ぶどうゼリー	292.5(384.3) 13.0(10.9) 13.7(13.2) 29.3(55.5) 1.4(1.0)	米、◎元氣あまからせん 〇小麦粉、〇バター、〇三温糖 ノンエッグマヨネーズ	照り焼きチキン、ロースハム わかめ	玉ねぎ、人参、キャベツ コーン、きゅうり ぶどうゼリー	お茶 せんべい	お茶 ♥ブレンクッキー	

ごはんのいらない日・・・27日(金)

物資の都合により、献立の一部を変更することがありますので、ご了承ください。  
♥は手作りおやつです。★は坂井市のケーキ屋、パン屋で作られたものです。

9月は手作り弁当の日はありません。