

2024年

9月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
2	月	赤飯 南汁(えのきたけ・わかめ・煮干しだし) (未満児用) 鶏肉のさっぱり煮 レタス(10g) チャンプル 麦ごはん (未満児用)	牛乳 (未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク シュガートースト 野菜こんぶ	牛乳・塩わかめ・鶏肉・豚肉・木綿豆腐・脱脂粉乳・野菜昆布	カエース・精白米・もち米・あずき・三温糖・ごま油・食パン・クレーン糖・無塩バター・押麦	えのきたけ・しょうが・にんにく・レタス・たまねぎ・にんじん・赤ピーマン・黄ピーマン・こまつな・もやし	煮干しだし・食塩・濃口しょうゆ・食酢・清酒
3	火	ぶどうパン (未満児用) ビーフシチュー コールスロー	牛乳 (未満児) せんべい7g (未満児) スキムミルク みたらしポテト	牛乳・牛肉・鶏レバー・脱脂粉乳・まぐろ油漬缶	せんべい・ぶどうパン・じゃがいも・マカロン・ドミグラスソース・ビーフシチューの素・マヨネーズ・さつまいも・片栗粉・植物油・三温糖	たまねぎ・にんじん・冷凍グリーンピース・トマトビュレ・キャベツ・ホーロン缶	鳥がらだし・トマトチャップ・食塩・みりん・濃口しょうゆ
4	水	備蓄米ごはん 厚揚げのきのこあん 清汁 (かまぼこ) 麦ごはん (未満児用)	牛乳 (未満児) バナナ75g(未満児) 豆乳 かぼちゃのスキムモンブラン	牛乳・厚揚げ・豚ひき肉・かまぼこ・調整豆乳・脱脂粉乳	精白米・植物油・片栗粉・ごま油・生クリーム(植物性)・三温糖・クッキー・押麦	バナナ・たまねぎ・にんじん・しめじ・乾しいたけ・しょうが・にんにく・冷凍グリーンピース・こまつな・かぼちゃ・干しぶどう	赤色辛みそ・清酒・濃口しょうゆ・オスターソース・中華スープの素・かつお昆布だし・食塩・パネッテス
5	木	麦ごはん (未満児用) カレー れんこんのサラダ	牛乳 (未満児) バナナ50g(未満児) アイスクリーム ビスケット	牛乳・牛肉・アイスクリーム	精白米・押麦・じゃがいも・カレー・なたね油・三温糖・マヨネーズ・すりごま・ビスケット	レタス・たまねぎ・にんじん・冷凍グリーンピース・れんこん・きゅうり	鳥がらだし・食塩 (塩もみ用)・米みそ
19	木	麦ごはん (未満児用) 魚のみそ煮 けんちん汁	牛乳 (未満児) オレンジ50g(未満児) アイスクリーム ビスケット	牛乳・白身魚・鶏もも・木綿豆腐・アイスクリーム	精白米・押麦・三温糖・じゃがいも・植物油・ビスケット	レタス・しょうが・にんじん・ごぼう・えのきたけ・青ねぎ	赤色辛みそ・濃口しょうゆ・清酒・煮干しだし・食塩・みりん
6	金	麦ごはん (未満児用) 稲徳揚げ サラダ菜(7g) 春雨のみそ汁	牛乳 (未満児) チーズ10g(未満児) ホワイトミルク なし(70g) クッキー(15g)	牛乳・プロセスチーズ・鶏ひき肉・鶏卵・木綿豆腐・脱脂粉乳	精白米・押麦・植物油・片栗粉・揚げ油・はるさめ・クッキー	にんじん・にら・ササゲ・とうがんとキャベツ・青ねぎ・なし	食塩・濃口しょうゆ・煮干しだし・米みそ・麦みそ・乳酸菌飲料 (希釈)
7	土	和風スパゲティ 飲むヨーグルト	パンアップル(缶)30g(未満児) 豆乳 バナナ(75g) かりんとう	鶏肉・ドリンクヨーグルト・調整豆乳	パゲティ・植物油・かりんとう	パンアップル缶・たまねぎ・にんじん・生しいたけ・しめじ・にんにく・青ねぎ・バナナ	食塩・濃口しょうゆ
9	月	ロールパン (未満児用) なすのミートソース煮 じゃこサラダ	牛乳 (未満児) せんべい7g (未満児) スキムミルク 小松菜とブレンのマフィン	牛乳・牛ひき肉・ゆでだいず・粉チーズ・しらすず干し・脱脂粉乳・豆乳	せんべい・ロールパン・パン粉・三温糖・植物油・ごま油・ホットケキックス	なす・たまねぎ・にんじん・トマト缶・ピーマン・キャベツ・きゅうり・干しアール・こまつな	トマトチャップ・コンソメ・オスターソース・濃口しょうゆ・ローレ・食塩 (塩もみ用)・食酢
10	火	十六穀米ごはん 高野豆腐と野菜の含め煮 わかめスープ (たまねぎ)	牛乳 (未満児) キウイフルーツ50g(未満児) スキムミルク マーラーカオ (中国風蒸しパン) いりいりこ	牛乳・鶏肉・高野豆腐・塩わかめ・脱脂粉乳・鶏卵・コンデンスミルク・煮干し	精白米・赤米・植物油・三温糖・ごま油・小麦粉・黒砂糖	ゆづ・たまねぎ・にんじん・生しいたけ・冷凍グリーンピース・青ねぎ	清酒・かつおだし・濃口しょうゆ・鳥がらだし・食塩・ペーキングパウダー・重曹
11	水	麦ごはん (未満児用) 清汁 (豆腐) (未満児用) 魚の照り焼き おくらソース 切干しだいこんの煮付	牛乳 (未満児) ウエハース7g(未満児) 豆乳 いもといりこの甘露煮	牛乳・木綿豆腐・白身魚・油揚げ・調整豆乳・煮干し	カエース・精白米・押麦・三温糖・植物油・さつまいも・揚げ油	青ねぎ・しょうが・オクラ・切干しだいこん・にんじん・さやいんげん・乾しいたけ	かつお昆布だし・食塩・濃口しょうゆ・みりん・煮干しだし・清酒
25	水	焼き肉パスタ オレンジ(75g)	牛乳 (未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク チーズケーキ	牛乳・豚肉・脱脂粉乳・鶏卵・クリームチーズ	カエース・スパゲティ・植物油・三温糖・すりごま・無塩バター・ホットケキックス	たまねぎ・にんじん・ピーマン・しめじ・にんにく・しょうが・レタス・レモン果汁	濃口しょうゆ・みりん・清酒
12	木	麦ごはん (未満児用) 豚肉のカレーマリネ オクラのスープ	牛乳 (未満児) みかん(缶) (未満児) アイスクリーム ビスケット	牛乳・豚肉・鶏肉・アイスクリーム	精白米・押麦・片栗粉・揚げ油・植物油・三温糖・ビスケット	みかん缶・キャベツ・にんじん・きゅうり・ホーロン缶・オクラ・たまねぎ・セリ	清酒・濃口しょうゆ・カレー粉・食塩 (塩もみ用)・食酢・食塩・鳥がらだし
13	金	麦ごはん (未満児用) 豚肉のつけ焼き 厚揚げとさつまいものみそ汁 (お肉入り)	牛乳 (未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク ココアゼリー	牛乳・プロセスチーズ・豚肉・厚揚げ・塩わかめ・脱脂粉乳・粉寒天	精白米・押麦・三温糖・植物油・片栗粉・さつまいも	しょうが・たまねぎ・にんじん・ピーマン・青ねぎ・バナナ	清酒・濃口しょうゆ・ガーリックパウダー・みりん・煮干しだし・米みそ・麦みそ・ビュッロア

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均栄養量	465	17.5	14.6	276	2.4	232	0.31	0.41	24	4.6	1.7
保育所(園)における給与栄養量の目標	470	15~23	10~15	220	2.3(~10)	200(~300)	0.25	0.30	20	3.5以上	1.9未満

2024年

9月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
14 ・ 28	土	チャンポン なし(70g)	もも(缶)30g(未満児) 豆乳 丸ポーロ	豚肉・あさり水煮缶・ かまぼこ・調整豆乳	中華めん・ごま油・丸 ポーロ	もも缶・たまねぎ・キャベツ・ もやし・にんじん・乾しいた け・青ねぎ・しょうが・なし	食塩・ガーリックパウダー・濃 口しょうゆ・清酒・中華 スープの素・鳥がらだし

【食材納入業者様】※敬称略

野菜・果物……………岩崎青果、松村商店
 魚……………マキイ
 肉類……………肉の山形屋

牛乳……………渡辺乳販
 パン……………サイラー
 缶詰・乾物・調味料ほか……生野食品