

## 9月献立表

阿佐谷保育園 1歳

2019年度

毎食牛乳がつきます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

午前食

午後食

(月)	2 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁 (人参、キャベツ、油揚げ、煮干し、味噌)</li> <li>・鶏肉の酢醤油煮 (じゃが芋、鶏もも肉、だし、昆布、砂糖、醤油、米酢)</li> <li>・隱元の揚げ浸し (隠元、人参、だし、醤油)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バナナ蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、バナナ、牛乳、なたね油、砂糖)</li> <li>・人参のしらすドレッシング和え (人参、しらす、胡麻油、砂糖、醤油、米酢)</li> <li>・果物</li> </ul>
	3 17 (火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・丸パン</li> <li>・野菜スープ (玉葱、人参、しめじ、小葱、なたね油、だし、塩、醤油)</li> <li>・チリコンカン (大福豆、玉葱、セロリ、トマト缶、にんにく、牛挽肉、ペーパン、なたね油、塩、ケチャップ)</li> <li>・マセドアンサラダ (じゃが芋、人参、胡瓜、ハム、塩、米酢、ノンエッグマヨネーズ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目おにぎり (米、麥、人参、筍、干し椎茸、鶏挽肉、昆布、砂糖、醤油、塩、酒)</li> <li>・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油)</li> <li>・果物</li> </ul>
	4 18 (水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁 (なめこ、小葱、絹ごし豆腐、煮干し、味噌)</li> <li>・魚の味噌焼き (魚、小葱、砂糖、味噌、みりん、酒)</li> <li>・炒めビーフン (片栗粉、ビーフン、人参、ニラ、筍、豚挽肉、胡麻油、だし、塩、醤油、酒、オイスターソース)</li> <li>・南瓜の甘煮 (南瓜、砂糖)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はちみつバターパン (食パン、はちみつ、バター)</li> <li>・酢ごぼう (ごぼう、煮干し、砂糖、醤油、米酢)</li> <li>・果物</li> </ul>
(木)	5 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌)</li> <li>・松風焼き (パン粉、長葱、鶏挽肉、豚挽肉、白すり胡麻、だし、砂糖、味噌)</li> <li>・ごぼうこんにゃく煮 (こんにゃく、ごぼう、干し椎茸、だし、砂糖、醤油、みりん)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胡麻クッキー (小麦粉、ベーキングパウダー、白すり胡麻、牛乳、バター、砂糖、塩)</li> <li>・野菜ステイック (人参、大根、だし、砂糖、醤油)</li> <li>・果物</li> </ul>
	20 (金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ちゃんぽんうどん (乾麺、人参、キャベツ、もやし、にら、小葱、コーン、しめじ、豚挽肉、白すり胡麻、豆乳、だし、塩)</li> <li>・ほうれん草サラダ (ほうれん草、コーン、ツナ、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢)</li> <li>・ミニトマト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯お好み焼き (小麦粉、米、麥、人参、キャベツ、しらす、豚挽肉、胡麻油、だし、塩)</li> <li>・茹でとうもろこし</li> <li>・果物</li> </ul>
	7 21 (土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームライス</li> <li>・胡瓜サラダ</li> <li>・ピラフ</li> <li>・スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(7日)</li> <li>・果物</li> <li>・ナムル</li> <li>・果物</li> </ul>
(月)	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納豆ご飯 (米、麦、人参、青菜、納豆、だし、醤油)</li> <li>・味噌汁 (しめじ、えのき茸、小葱、煮干し、味噌)</li> <li>・じゃが芋と鶏肉の揚げ煮 (じゃが芋、隠元、鶏もも肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フレンチトースト (食パン、卵、牛乳、バター、砂糖)</li> <li>・コーンスープ (玉葱、人参、コーンクリーム缶、牛乳、バター、だし、塩)</li> <li>・果物</li> </ul>
	10 24 (火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食パン</li> <li>・ミニトマト</li> <li>・コーンクリームスープ (小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、マッシュルーム、コーンクリーム缶、牛乳、バター、なたね油、だし、塩)</li> <li>・鮭のフライ (小麦粉、パン粉、鮭、塩、酒)</li> <li>・キャベツサラダ (キャベツ、胡瓜、ハム、なたね油、砂糖、塩、米酢)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶飯おにぎり (米、麦、わかめ、バター、醤油、酒)</li> <li>・胡瓜のゆかり和え (胡瓜、ゆかり、塩)</li> <li>・果物</li> </ul>
	11 25 (水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁 (茄子、小松菜、油揚げ、煮干し、味噌)</li> <li>・厚揚げとじゃが芋の挽肉あんかけ (片栗粉、じゃが芋、玉葱、厚揚げ、豚挽肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒、みりん)</li> <li>・五目お浸し (人参、小松菜、もやし、コーン、白胡麻、だし、醤油)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ピザトースト (食パン、玉葱、ピーマン、ハム、シュレッドチーズ、ケチャップ)</li> <li>・茹でとうもろこし</li> <li>・果物</li> </ul>
(木)	12 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁 (人参、キャベツ、煮干し、味噌)</li> <li>・焼き魚 (魚、塩、醤油、酒)</li> <li>・炒り鶏 (糸こんにゃく、人参、大根、ごぼう、グリンピース、干し椎茸、鶏もも肉、胡麻油、だし、砂糖、塩、醤油、酒)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドーナツ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、はちみつ、バター、なたね油、牛乳、砂糖)</li> <li>・大根の煮物 (大根、砂糖、醤油、だし)</li> <li>・果物</li> </ul>
	13 27 (金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナポリタン (スペゲティ、小麦粉、玉葱、人参、ピーマン、マッシュルーム、トマト缶、鶏もも肉、ペーパン、バター、なたね油、だし、塩、ケチャップ)</li> <li>・大根サラダ (大根、わかめ、ツナ缶、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢)</li> <li>・ミニトマト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しらすおにぎり (米、麦、しらす、白胡麻、醤油)</li> <li>・花豆の煮物 (花豆、砂糖、醤油)</li> <li>・果物</li> </ul>
	14 28 (土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パン</li> <li>・野菜スープ</li> <li>・トマトと胡瓜のサラダ</li> <li>・チキンライス</li> <li>・小松菜サラダ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロニグラタン (14日)</li> <li>・果物</li> <li>・野菜スープ (28日)</li> <li>・果物</li> </ul>
			・土曜献立

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。

### 今月使用している旬の食材

隠元、オクラ、南瓜、なす、梨、ぶどう