

2024年度9月 予定献立表

ののかぜ保育園

	2.30日(月)	3.17日(火)	4.18日(水)	5.19日(木)	6.20日(金)	7.21日(土)
昼食	ごはん 米 40	ごはん 米 40	ゆかりごはん 米 45 ゆかり	ハヤシライス 米 50 豚肉 35 玉ねぎ 30 にんじん 15 じゃがいも 15 ケチャップ 味噌、醤油、砂糖、塩 片栗粉	たきごみごはん 米 45 ひじき 0.5 しめじ 5 まいだけ 5 えのき 5 にんじん 5 油あげ 2 醤油、だし、塩	チャーハン 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ねぎ 3 にら 3 醤油、塩
	カレー炒め 豚肉 35 長いも 30 玉ねぎ 20 にんじん 7 ピーマン 2 醤油、砂糖 塩、カレー粉	さばの味噌煮 さば 35 しょうが 味噌、醤油、砂糖 だし、片栗粉	鶏のから揚げ 鶏もも肉 50 しょうが 醤油、塩 米粉、油	ツナサラダ キャベツ 20 にんじん 7 ツナ 3 コーン 3 マヨドレ、塩	袖廬焼き かれい 35 醤油、砂糖、だし 柚子皮	おかかあえ フロッコリー 20 にんじん 5 鯉節 0.2 醤油、塩
	ひややっこ 豆腐 20 こねぎ 2 だし、醤油、砂糖 鯉節	冬瓜汁 鶏もも肉 5 冬瓜 15 にんじん 5 しいたけ 3 いんげん 2 しょうが だし、塩、醤油 片栗粉	味噌汁 なめこ 8 油揚げ 3 三つ葉 2 みそ、だし	スープ 白菜 8 しいたけ 5 醤油、塩、だし	もみうり きゅうり 20 塩	スープ なめこ 7 わかめ 1 ねぎ 2 醤油、塩
	春雨スープ 青梗菜 8 えのき 5 にんじん 5 春雨 1 鶏ひき肉 5 醤油、塩、だし 片栗粉	お月見だんご(17日) 白玉粉 10 上新粉 10 豆腐 5 かぼちゃ 5 砂糖 3 醤油、砂糖、片栗粉	にんじんむしパン 米粉 20 砂糖 4 BP 0.9 豆乳 20 にんじん 10 油 0.5	かぼちゃもち かぼちゃ 10 米粉 15 砂糖 4 油 0.2 塩 きなこ	フライドポテト じゃがいも 60 油、塩	抹茶むしパン 米粉 20 抹茶 0.2 砂糖 5 BP 0.9 油 0.5 豆乳 25
	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100

	9日(月)	10.24日(火)	11.25日(水)	12.26日(木)	13.27日(金)	14.28日(土)
昼食	ピピンパ 米 45 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 ほうれん草 15 にんじん 15 もやし 10 醤油、砂糖、ごま ごま油、だし、みそ	ごはん 米 40	ごはん 米 40	ごはん 米 40	わかめごはん 米 40 わかめご飯のもと	ごはん 米 40
	オープン焼き じゃがいも 30 油、塩	さわらのカレー焼き さわら 35 カレー粉 醤油、砂糖、米粉 油、だし	鶏の照り焼き 鶏もも肉 50 砂糖 醤油、片栗粉、油	肉団子甘酢あん 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 おから 7 切干大根 1 玉ねぎ 20 にんじん 5 ひじき 0.1 ねぎ 2 醤油、砂糖、酢 ケチャップ、片栗粉 だし	ちゃんちゃん焼き 鮭 35 キャベツ 15 玉ねぎ 5 にんじん 5 しめじ 5 味噌、砂糖、醤油	オープン焼き 鶏もも肉 50 じゃがいも 20 醤油、塩、だし 片栗粉、油
	わかめスープ わかめ 2 えのき 5 ねぎ 1 豚ひき肉 3 醤油、塩、だし すりごま	きんぴら ごぼう 20 にんじん 10 糸こんにゃく 5 醤油、砂糖、油 だし	ポテトサラダ じゃがいも 15 にんじん 7 きゅうり 7 ツナ 3 マヨドレ 塩	オープン焼き れんこん 30 塩、油	おかかあえ フロッコリー 25 にんじん 5 鯉節 醤油	すまし汁 大根 10 にんじん 5 醤油、塩、だし
	いもようかん さつまいも 40 砂糖 4 寒天 0.3 水 20 塩	小豆ういろ(10日) おはぎ(24日) もち米 15 米 15 小豆 5 砂糖 5 きなこ 1.5 砂糖 1.5 塩	ココアケーキ 米粉 20 ココア 1 砂糖 5 BP 0.9 油 0.5 豆乳 25	かぼちゃスープ かぼちゃ 20 玉ねぎ 10 豆乳 10 だし、塩、砂糖	すまし汁 豆腐 7 みつば 2 だし、醤油、塩	黒糖むしパン 米粉 20 黒糖 2 砂糖 3 BP 0.9 油 0.5 豆乳 25
	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100	果物 25 牛乳 100

※仕入れ状況によって献立に変更がある場合があります。