



# 2021年9月のお給食



認定こども園 聖ヶ丘保育園こども未来学会

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	21 (火)	水 クリームシチュー マカロニサラダ パン オレンジ	鶏もも肉、さつまいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、エリンギ、マッシュルーム、いんげんまめ、ブロッコリー、バター、シチューミックス、牛乳、生クリーム、洋風だしの素、油 マカロニ・スパゲティ、ツナ油漬、きゅうり、とうもろこし、マヨネーズ、食塩 クロワッサン オレンジ	雑穀おはぎ 米、もち米、五穀、あずき(乾)、砂糖、食塩
				お月見 21日はお月見団子 白玉粉、絹ごし豆腐、かぼちゃ、白玉粉、きな粉、砂糖
2	30 木	豆腐のつくね焼き 根菜サラダ なすとピーマンのしぎ焼き 味噌汁 ご飯 30日は栗ご飯	豚ひき肉、豆腐、卵、パン粉、食塩、たまねぎ、ひじき、えだまめ、水、片栗粉、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒 ごぼう、れんこん、にんじん、しょうゆ、本みりん、だし汁、水、いんげん、ごま、マヨネーズ、しょうゆ、砂糖、米酢、ごま油 なす、油、ピーマン、豚肉、にんじん、ちくわ、油、米みそ、砂糖、しょうゆ、酒、かつおだし汁、ごま まいたけ、葉ねぎ、カットわかめ、焼ふ、だし汁、米みそ 米 / 米、くり、酒、こんぶ	ラスク フランスパン、無塩バター、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			芋ようかん さつまいも、砂糖、粉かんでん、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖	
3	金	とりの唐揚げ キャベツのごま酢あえ 豚汁 ご飯	鶏もも肉、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、すりごま、酢、砂糖、食塩 豚肉、だいこん、にんじん、さといも、ねぎ、生揚げ、ごま油、米みそ、だし汁 米	お菓子
			中華丼 柿	ゆでうどん、牛肉、たまねぎ、はくさい、にんじん、葉ねぎ、だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、油 かき
6	29 (水)	中華丼 中華スープ ぶどう	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、えび、きくらげ、干しいたけ、しょうが、片栗粉、しょうゆ、本みりん、食塩、中華だしの素、ごま油 チンゲンサイ、えのきたけ、みずな、中華だしの素、食塩 ぶどう	かぼちゃケーキ かぼちゃ、小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、砂糖、牛乳 牛乳 牛乳 29日はココア蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、牛乳、油、ココア(ビュアココア)
			鮭のムニエル(タルタルソース) ジャーマンポテト スープ ご飯	さけ、塩、小麦粉、バター、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ、パセリ じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、ピーマン、コーン、コンソメ、塩、油 だいこん、ほうれんそう、しめじ、コンソメ、塩 米
8	22 水	牛肉と野菜の炒め物 ビーフンサラダ 中華スープ ご飯	牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、焼き肉のたれ、しょうゆ、砂糖、油 ビーフン、緑豆もやし、こまつな、赤ピーマン、黒きくらげ、食塩、鳥がらだし汁、砂糖、しょうゆ、オイスターソース はくさい、にんじん、まいたけ、中華だしの素、食塩 米	ココア蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、牛乳、油、ココア(ビュアココア) ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			お菓子	お彼岸によせて 22日はおはぎ もち米、あずき(乾)、砂糖
9	木	鶏肉のピカタ チンゲン菜のツナ炒め スープ ご飯	鶏肉、食塩、小麦粉、卵、粉チーズ、パセリ粉、ケチャップ、本みりん、砂糖 チンゲンサイ、エリンギ、ツナ油漬、しょうが、しょうゆ、砂糖、洋風だしの素 かぶ、みずな、クリームコーン缶、豆乳、洋風だしの素、食塩 米	ごま団子 小麦粉、白玉粉、砂糖、こしあん、ごま、油 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			あじの南蛮漬け かぼちゃといんげんのサラダ 味噌汁 ご飯	あじ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しょうゆ、本みりん、砂糖、米酢、だし汁 かぼちゃ、いんげん、干しぶどう、マヨネーズ、食塩、こしょう えのきたけ、こまつな、じゃがいも、油揚げ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米
11	25 土	カレーピラフ スープ 梨	米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム缶、とうもろこし、グリーンピース、バター、洋風だしの素、カレー粉、食塩、パセリ まいたけ、緑豆もやし、切り干しいんげん、ねぎ、洋風だしの素、食塩 なし	お菓子
			カレーライス サラダ (ドレッシング) オレンジ	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ひよこまめ、カレールー、洋風だしの素、ケチャップ、ウスターソース、油 キャベツ、ちくわ、コーン 米酢、砂糖、食塩、油 オレンジ
14	火	鶏肉のマーマレード焼き 切干大根のサラダ スープ ご飯	鶏もも肉、マーマレード、しょうゆ 切り干しいんげん、にんじん、えだまめ、ハム、マヨネーズ、しょうゆ しめじ、干しいたけ、みずな、洋風だしの素、食塩 米	いちごパン いちごパン ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			ピラフ ポトフ バナナ	米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、マッシュルーム、コーン、バター、食塩、洋風だしの素、パセリ ソーセージ、キャベツ、さつまいも、まいたけ、セロリ、洋風だしの素、しょうゆ、食塩 バナナ
16	木	鮭の塩焼き ひじきの煮物 味噌汁 ご飯	さけ、食塩、油 ひじき、にんじん、グリーンピース、ゆで大豆、だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、ごま油 はくさい、えのきたけ、焼ふ、米みそ、だし汁 米	きなこマカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			とりの唐揚げ ブロッコリーとツナのサラダ (ドレッシング) スープ コーンごはん	鶏もも肉、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、ツナ油漬 米酢、砂糖、食塩、油 しめじ、みずな、切り干しいんげん、洋風だしの素、食塩 米、コーン
24	お誕生 日会	秋野菜の炊き合わせ さんまの塩焼き 萩ごはん 梨 お月見団子	がんとどき、れんこん、にんじん、かぼちゃ、さといも、しいたけ、ぎんなん、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、だし汁 さんま、食塩、すだち 米、もち米、黒米、枝豆、塩、酒 梨 くし団子	芋ようかん さつまいも、砂糖、粉かんでん、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
			ハッシュドビーフ サラダ (ドレッシング) オレンジ	米、牛肉、にんじん、たまねぎ、まいたけ、エリンギ、ひよこまめ、ハヤシルウ、デミグラスソース、小麦粉、洋風だしの素、ワイン、ウスターソース、油 キャベツ、ハム、コーン 米酢、砂糖、食塩、油 オレンジ

☆ 今月の新メニュー ☆

2、30日→しぎやき 3日→ごま酢和え 7、28日→ジャーマンポテト 9日→ツナ炒め、ごま団子 10日→南蛮漬け、サラダ

24日→秋野菜の炊き合わせ、さんまの塩焼き、萩ごはん

※食材は都合により変わることがあります

