



# 2022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舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	木	肉じゃが おかか和え ゆでたまご ご飯	牛肉(もも)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、スナップエンドウ、しらたき、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁 緑豆もやし、にんじん、はくさい、かつお節、しょうゆ、砂糖 卵、食塩 米	ナゲット <small>鶏もも肉、鶏皮、鶏むね肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんじん、しらたき、食塩、しょうゆ、卵、片栗粉、油、ケチャップ、焼き肉のたれ</small> ミルク 脱脂粉乳、砂糖
2	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(皮付き)、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、なたね油 キャベツ、にんじん、すりごま、酢、砂糖、食塩 豚肉(もも)、生揚げ、ごぼう、だいこん、にんじん、さといも、さつまいも、板こんにやく、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ)、ごま油 米	きなこクッキー 小麦粉、無塩バター、砂糖、卵、きな粉 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
3	土	肉うどん 柿	ゆでうどん、牛肉(もも)、たまねぎ、はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、なたね油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ(うすくち)、本みりん かき	お菓子
5	月	ハッシュドビーフ サラダ ドレッシング オレンジ	米、牛肉(もも)、にんじん、たまねぎ、まいたけ、エリンギ、ひよこまめ(乾)、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(赤)、ウスターソース、なたね油 キャベツ、ハム、コーン(冷凍)、日本かぼちゃ 米酢、砂糖、食塩、油 オレンジ	さつまいも蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、牛乳、油、さつまいも、黒ごま 牛乳 牛乳
19日敬老の日				
6	火	豆腐のつくね焼き さつまいもの甘煮 味噌汁 ご飯	豚ひき肉、木綿豆腐、卵、パン粉、食塩、たまねぎ、ひじき、えだまめ(冷凍)、水、片栗粉、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒 さつまいも、三温糖、水 まいたけ、葉ねぎ、だいこん、焼ふ、にんじん、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ) 米	雑穀おはぎ 米、もち米、五穀、あずき(乾)、砂糖、食塩 20日はおはぎです <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">お彼岸</span>
7	水	栗一むしちゅー マカロニサラダ クロワッサン オレンジ	鶏もも肉(皮付き)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、くりの甘露煮、しめじ、ブロッコリー、バター、シチューミルククリーム、牛乳、生クリーム、洋風だしの素、なたね油 マカロニ・スパゲティ、ツナ油漬缶、きゅうり、とうもろこし(冷凍)、マヨネーズ、食塩 クロワッサン オレンジ	おこわ 米、もち米、水、しめじ、鶏もも肉、まいたけ、にんじん、板こんにやく、油、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、食塩
8	木	なすとピーマンのしぎ焼き かぼちゃの含め煮 味噌汁 ご飯	なす、油、ピーマン、豚肉(肩ロース)、ちくわ、にんじん、油、米みそ(淡色辛みそ)、砂糖、しょうゆ、酒、かつおだし汁、ごま 日本かぼちゃ、いんげん、砂糖、しょうゆ(うすくち)、かつお・昆布だし汁、本みりん 生揚げ、なめこ、葉ねぎ、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ) 米	大学芋 さつまいも、なたね油、砂糖、しょうゆ、本みりん、黒ごま、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
9	お月見会	あじの天ぷら 秋野菜の炊き合わせ 秋ごはん 梨 お月見団子	あじ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、水、なたね油 れんこん、にんじん、かぼちゃ、しいたけ、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁 米、もち米、黒米、えだまめ(冷凍)、酒、食塩 なし 団子	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
23日秋分の日				
10	土	カレーピラフ スープ バナナ	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(冷凍)、グリーンピース(冷凍)、バター、洋風だしの素、カレー粉、食塩、パセリ粉 えのきたけ、たまねぎ、カットわかめ、洋風だしの素、食塩 バナナ	お菓子
12	月	中華丼 中華スープ ぶどう	米、豚肉(もも)、はくさい、たけのこ(ゆで)、にんじん、しほえび、黒きくらげ、干しいたけ、しょうが、片栗粉、しょうゆ(うすくち)、本みりん、食塩、中華だしの素、ごま油、水 卵、凍り豆腐、えのきたけ、葉ねぎ、中華だしの素、食塩 ぶどう	芋ようかん さつまいも、砂糖、粉かんでん、水
13	火	さけのムニエル ジャーマンポテト スープ ご飯	さけ、小麦粉、バター じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、ピーマン、コーン(冷凍)、洋風だしの素、食塩、油 しいたけ、ズッキーニ、トウモロコシ、洋風だしの素、食塩 米	アップルパイ りんご、グラニュー糖、レモン果汁、パイ皮、卵 牛乳 牛乳
14	水	鶏肉のピカタ チンゲン菜のツナ炒め かぶの豆乳スープ ご飯	鶏むね肉、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、ツナ油漬缶、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	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 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
15	木	牛肉のオイスター炒め 中華サラダ 中華スープ ご飯	牛肉(もも)、たまねぎ、エリンギ、赤ピーマン、黄ピーマン、にがり・ゴーヤ、黒きくらげ、オイスターソース、中華だしの素、しょうゆ、酢、砂糖、なたね油 緑豆もやし、きゅうり、チンゲンサイ、ハム、マヨネーズ、しょうゆ(うすくち)、本みりん、米みそ(淡色辛みそ)、砂糖、なたね油 はくさい、にんじん、まいたけ、みずな、中華だしの素、食塩 米	くるみもち 大豆、もち米、砂糖、塩
29	木	肉じゃが おかか和え ゆでたまご ご飯	牛肉(もも)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、スナップエンドウ、しらたき、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁 緑豆もやし、にんじん、はくさい、かつお節、しょうゆ、砂糖 卵、食塩 米	季節のカップケーキ 小麦粉、卵、牛乳、砂糖、油、ホイップクリーム、粉糖、かき ミルク 脱脂粉乳、砂糖  おめでとう
30	金	あじの天ぷら いんげんのごま和え 金時豆の甘煮 味噌汁 ご飯	あじ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、水、なたね油 いんげん、すりごま、しょうゆ いんげんまめ(乾)、砂糖 チンゲンサイ、しめじ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ) 米	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

★今月の新メニュー★

《給食》栗一むしちゅー 《9日にお月見団子、20日にお彼岸のおはぎを食べます》

《おやつ》くるみもち

♪9月29日は、お誕生日のお祝いに、季節のフルーツをのせたカップケーキを焼きます🍰



