

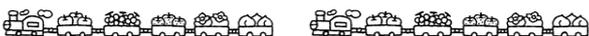
# 9月 給食予定献立表



2024年 青い鳥学園  
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食		3時のおやつ	材 料 名		
			乳児・幼児食			赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
2	月	牛乳 サッポロポテト	ご飯 豚肉のしぐれ煮 ブロッコリーのおかか和え かぼちゃの味噌汁		牛乳 キャラットケーキ	豚肉・かつお節 味噌 牛乳 豆腐	玉ねぎ・ごぼう 人参・グリーンピース しょうが・ブロッコリー かぼちゃ・ねぎ	米・糸こんにゃく 上白糖・しょうゆ 小麦粉 なたね油
3	火	牛乳 マンナビスケット	ピピンパ風ごはん キャベツのサラダ 中華スープ		牛乳 ジャムクッキー	牛肉 鶏がらだし 牛乳	ほうれん草・人参・もやし 玉ねぎ・ねぎ キャベツ・コーン しめじ・にら	米・しょうゆ・上白糖 ごま・ごま油 和風ドレッシング・小麦粉 有塩バター・いちごジャム
4	水	牛乳 お野菜ビスケット	《ニジマス掴み》 ご飯 ニジマスの天ぷら ほうれん草のごま和え・豆腐のすまし汁		お茶 フルーツヨーグルト	マス 豆腐 ヨーグルト	ほうれん草・人参 玉ねぎ ねぎ 白砂糖・みかん缶	米・天ぷら粉 めんつゆ・ごま しょうゆ 上白糖
5	木	牛乳 たべっ子ベイビー	菓飯 冷やしそめめん 金平レンコン オレンジ		牛乳 マシュマロサンド	かまぼこ 牛乳	菜めしの素・人参 干し椎茸・ねぎ レンコン オレンジ	米・そうめん・上白糖 しょうゆ・めんつゆ ごま油・ごま ルヴァンクラッカー・マシュマロ
6	金	牛乳 マンナウエハース	☆絵本メニュー☆ ご飯・タンダーチキン ポテトサラダ コンソメスープ		牛乳 プリン	鶏肉 ヨーグルト コンソメ 牛乳	レモン果汁・ケチャップ・アスパラ 人参・きゅうり コーン・キャベツ 玉ねぎ・パセリ	米・カレー粉 なたね油・じゃが芋 エッグケア プリンミックス
7	土	牛乳 星たべよ	ツナチャーハン 春雨の中華和え 中華スープ		牛乳 マリ-ビスケット	ツナ 鶏がらだし 豆腐 牛乳	玉ねぎ・人参 ねぎ・コーン インゲン にら	米・なたね油 しょうゆ・春雨 上白糖・ごま油 マリ-ビスケット
9	月	牛乳 サッポロポテト	ご飯 赤魚の煮付け キャベツの昆布和え なめこの味噌汁		牛乳 マドレーヌ	赤魚 味噌 牛乳 鶏卵	しょうが・レンコン・キャベツ 人参・塩昆布 なめこ・玉ねぎ ねぎ・レモン果汁	米・しょうゆ 上白糖・片栗粉 小麦粉 無塩バター
10	火	牛乳 マンナビスケット	ゆかりご飯 冷やしわかめうどん ほうれん草の白和え		牛乳 フルーツ杏仁	かまぼこ 豆腐 牛乳	しその香・わかめ ほうれん草・人参 養桃缶 パイン缶	米・うどん 天かす・めんつゆ ごま・上白糖 しょうゆ・杏仁豆腐
11	水	牛乳 お野菜ビスケット	ご飯 鶏肉のオーロラソースかけ ひじきの煮物 大根のすまし汁		お茶 チヂミ	鶏肉 揚げ 鶏ミンチ	ケチャップ・レモン果汁 ブロッコリー・ひじき 人参・大根 玉ねぎ・にら	米・しょうゆ・なたね油 エッグケア・上白糖 突きこんにゃく・小麦粉 片栗粉・ごま油
12	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豚肉とレンコンの甘辛炒め 白菜のじゃこ和え わかめの味噌汁		牛乳 揚げパン	豚肉 ちりめんじゃこ 味噌 牛乳	レンコン・玉ねぎ 人参・グリーンピース 白菜・わかめ ねぎ	米・みりん・しょうゆ 上白糖・ごま油・片栗粉 ロールパン・植物油 グラニュー糖・粉糖
13	金	牛乳 マンナウエハース	ビーフカレー 豆菜サラダ 梨(1歳:梨のコンボ・ト角切り)		牛乳 ふのラスク	牛肉 大豆 牛乳	玉ねぎ・人参 小松菜 パプリカ 梨	米・じゃが芋・カレールー ウスターソース・カレー粉・なたね油 ごまだれ・おつゆ麩 有塩バター・上白糖
14	土	牛乳 星たべよ	昆布ご飯 焼きそば 麩の味噌汁		牛乳 ビスコ	豚肉 味噌 牛乳	塩昆布・キャベツ 玉ねぎ 人参 わかめ	米・焼きそば なたね油・焼きそばソース おつゆ麩 ビスコ
16	月		敬老の日					
17	火	牛乳 マンナビスケット	☆お月見メニュー☆ ご飯 乳児:星のハンバーグ/幼児:お月見ハンバーグ マカロニサラダ・コンソメスープ・みかん缶		牛乳 お月見ポテト	ハンバーグ ベーコン コンソメ 牛乳	ケチャップ・ブロッコリー 人参・コーン 玉ねぎ・パセリ みかん缶	米・マカロニ エッグケア・さつま芋 有塩バター・上白糖 黒ごま
18	水	牛乳 お野菜ビスケット	ご飯 肉豆腐 キャベツの和え物 小松菜の味噌汁		牛乳 ホットケーキ	牛肉・豆腐 味噌 牛乳 ホイップ	白菜・玉ねぎ 人参・白ねぎ キャベツ・小松菜 ねぎ	米・上白糖 みりん・しょうゆ ホットケーキミックス メープルシロップ
19	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ゆかりご飯 味噌ラーメン チンゲン菜の中華和え		牛乳 オレンジ寒天	豚肉 鶏がらだし 味噌 牛乳	しその香・人参 コーン・白菜 玉ねぎ・ねぎ チンゲン菜・もやし	米・中華そば ごま・しょうゆ 上白糖・ごま油 寒天・オレンジジュース
20	金	牛乳 マンナウエハース	ご飯 さわらの西京焼き がんもの煮物 ほうれん草のすまし汁		牛乳 レーズン蒸しパン	さわら・白味噌 小判型がんも 牛乳 豆乳	ブロッコリー・人参 グリーンピース・ほうれん草 玉ねぎ・ねぎ 干しぶどう	米・みりん 上白糖・なたね油 しょうゆ 小麦粉
21	土	牛乳 星たべよ	焼肉丼 ブロッコリーの和え物 もやしのスープ		牛乳 きな粉餅せんべい	豚肉 鶏がらだし 牛乳	しょうが・玉ねぎ ピーマン・人参 ブロッコリー・もやし ねぎ	米・しょうゆ 上白糖・ごま油 なたね油 きなこ餅
23	月		振替休日					
24	火	牛乳 マンナビスケット	ご飯 鯖の照り焼き 切干大根の煮物 わかめの味噌汁		お茶 フルーチェ	さば 揚げ 味噌 牛乳	しょうが・インゲン 切干大根・人参 干し椎茸・わかめ 玉ねぎ・ねぎ	米・上白糖 しょうゆ・みりん なたね油 フルーチェ(ビーチ)
25	水	牛乳 お野菜ビスケット	☆お誕生日メニュー☆ ピラフ・鶏の唐揚げ カラフルサラダ コンソメスープ		牛乳 きな粉バナナ	ベーコン・コンソメ 鶏肉・ウインナー 牛乳 きな粉	玉ねぎ・ミックスベジタブル しょうが・ブロッコリー パプリカ・人参 パセリ・バナナ	米・しょうゆ みりん・小麦粉 片栗粉・植物油 和風ドレッシング・上白糖
26	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豚肉の生姜焼き 白菜のおかか和え かき玉汁		牛乳 ジャムパンサンド	豚肉 かつお節 鶏卵 牛乳	玉ねぎ・しょうが キャベツ・白菜 人参 ねぎ	米・しょうゆ 上白糖・みりん なたね油・食パン いちごジャム
27	金	牛乳 マンナウエハース	ロールパン ナポリタンス・パゲティ- ポパイサラダ ポター-ジュ-りんご(1歳:煮りんご角切り)		お茶 鮭おにぎり	ベーコン ツナ 牛乳 鮭フレーク	玉ねぎ・マッシュルーム・ピーマン ケチャップ・ほうれん草 ごまだれ・コーン パセリ・りんご	ロールパン・ス・パゲティ- ウスターソース・上白糖 クリームシチュールー・米・ごま
28	土	牛乳 星たべよ	鶏をほろり インゲンのごま和え キャベツの味噌汁		牛乳 味しらべ	鶏ミンチ 味噌 牛乳	玉ねぎ・人参 のり インゲン キャベツ	米・上白糖 みりん・しょうゆ 片栗粉・なたね油 ごま・味しらべ
30	月	牛乳 サッポロポテト	ご飯 つくねの甘酢照り焼き ひじきのマヨ和え えのきの味噌汁		牛乳 コンソメポテト	鶏ミンチ・豆腐 ツナ・味噌 牛乳 コンソメ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・ひじき インゲン・えのき ねぎ	米・片栗粉 なたね油・しょうゆ 上白糖・エッグケア カットポテト・植物油

★今月の絵本メニューの題材は、「じゃがいもポテトくん」です！



今月の平均給与栄養量					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	食塩相当量
乳児	531kcal	19.3g	18.8g	3.2g	1.5g
幼児	559kcal	20.4g	17.8g	3.8g	2.0g