# 令和5年9月給食献立表

## 青梅梨の木保育園

○★印は手づくりおやつです。 ○都合により一部変更する場合があります。○延長保育児には補食としておにぎりと飲み物を提供します。 【予定摂取量】

うさ	ぎ組	。 ○都合により一部変更する場合があります。 おにぎりと飲み物を提供します。 【予定権	定摂取量			
目	曜	午前のおやつ	昼 食	午後のおやつ	主 な 材 料	熟量 (kcal) たんぱ質 脂質 (g)
1	金	豆乳 クラッカー	麻婆豆腐井 わかめスープ ごぼうサラダ バナナ	プチパン 野菜ジュース	<ul><li>米 豚ひき肉 豆腐 人参 葱 ピーマン</li><li>砂糖 醤油 味噌 コンソメ 片栗粉</li><li>玉葱 しいたけ わかめ ごぼう マヨネーズ</li></ul>	526 18.3 16.6
2	土	麦茶せんべい	ごま塩ごはん 大根の味噌汁 肉じゃが ゼリー	★ きな粉おはぎ 野菜ジュース	ゼリー もち米 きな粉 野菜ジュース	516 14.6 3.7
4	月	麦茶 ふかし芋	ごはん 豆腐と青梗菜の味噌汁 さばのみりん焼き ひじきの煮付け 梨	★ 南瓜蒸しパン 豆乳	竹輪 しいたけ ひじき 油 梨	498 19.5 14.1
5	火	麦茶	ぶたきつねうどん カレーポテト ヨーグルト かんきつ	★ 梅かつおおにぎり 麦茶	玉葱 ベーコン カレー粉 ヨーグルト	513 18.3 13.0
6	水	豆乳チーズ	ごはん おいも味噌汁 さんまのごま醤油焼き もやしのナムル バナナ	★ 冷やし中華 麦茶	米 じゃが芋 長芋 小松菜 味噌 あご出汁 さんま 醤油 生姜 片栗粉 砂糖 みりん ごま もやし 人参 にら ごま油 バナナ	507 21.8 18.6
7	木	牛乳 せんべい	ゆかりごはん かんきつ 具だくさん味噌スープ 鶏スティック マカロニケチャップ ブロッコリー添え	★ ホットケーキ カルピス	マカロニ ベーコン 玉葱 ケチャップ	577 22.2 17.7
8	金	麦茶ョーグルト	そぼろ井 なめこの清汁 じゃが芋の甘味噌だれ バナナ	お菓子 プルーン 牛乳	醤油 じゃが芋 オリーブ油 味噌	558 19.8 16.5
9	土	麦茶クラッカー	コーンごはん 具だくさんスープ ポークチャップ ゼリー	★ プアマンケーキ 野菜ジュース	ース 砂糖 コンソメ ゼリー 小麦粉	514 14.2 10.7
11	月	麦茶せんべい	ごはん 五目味噌汁 かじきの竜田揚げ風 切干大根煮 梨	★ 焼きそば ジョア	片栗粉 油 切干大根 竹輪 干ししいたけ	514 19.4 12.3
12	火	麦茶 チーズ	バターチキンカレー おくらのスープ 粉ふき芋 かんきつ	★ 簡単マドレーヌ 牛乳	おくら 葱 わかめ じゃが芋 青のり	514 18.0 19.5
13	水	麦茶クラッカー	スパゲッティーナポリタン のむヨーグルト さつま芋サラダ バナナ	★ 焼きおにぎり 麦茶	スパゲッティー ウインナー 玉葱 ピーマン マッシュルーム ケチャップ のむヨーグルト さつま芋 人参 マヨネーズ バナナ	511 13.5 10.6
14	木	牛乳 せんべい	すき焼き風井 わかめの清汁 ごぼうとハムのゴマ醤油マヨ 梨	プチパン 豆乳	米 豚肉 葱 人参 しいたけ 白滝 みりん 砂糖 醤油 えのきたけ わかめ ハム ごぼうきゅうり 玉葱 マヨネーズ ごま 梨	518 20.7 19.9
15	金	豆乳バナナ	ゆかりごはん 豚肉とかぶの味噌汁 さばのカレー焼き もやしサラダ かんきつ	★ バーベキュー味ポテト のむヨーグルト	米 ゆかり 豚肉 かぶ 玉葱 味噌 あご出汁 さば 醤油 生姜 カレー粉 油 もやし ハム 人参 砂糖 酢 かんきつ じゃが芋	523 20.6 20.6
16	土	麦茶 クラッカー	鶏丼 具だくさん味噌汁 ゼリー	★ わかめおにぎり 野菜ジュース	あご出汁 ゼリー 炊き込みわかめ	512 13.5 8.7

			ふりかけごはん	*	米 ふりかけ 豆腐 白菜 大根 醤油				
19	火	のむヨーグルト	白菜の清汁	スイートポテト	あご出汁 鮭 片栗粉 エリンギ しめじ	529			
		せんべい	鮭ときのこの醤油焼き	牛乳	しいたけ コンソメ れんこん 人参 砂糖	19.0			
			れんこんきんぴら かんきつ	1 13	ごま油 油 かんきつ さつま芋 バター	15.9			
			クリームシチューごはん	*	米 鶏肉 人参 玉葱 じゃが芋 シチュールウ				
20	水	牛乳	かぶのスープ	ピザトースト	牛乳 コンソメ かぶ ベーコン 青梗菜	536			
		クラッカー	コーンソテー	麦茶	コーン缶 バター バナナ 食パン	19.7			
			バナナ	56711	トマトソース ピーマン チーズ	19.2			
			肉うどん	*	うどん 豚肉 葱 砂糖 醤油 人参 小松菜				
21	木	麦茶	五目豆	五平餅	みりん あご出汁 大豆水煮 ごぼう	528			
		バナナ	ヨーグルト	ミルミル	糸こんにゃく ひじき ヨーグルト 梨	19.6			
			梨	, , , ,	米 もち米 味噌 黒砂糖 ごま 油 ミルミル	11.1			
			さんまのかば焼き丼	*	米 さんま 生姜 醤油 片栗粉 油 砂糖	1111			
22	金	豆乳	長芋の味噌汁	ココアスノーボウル	長芋 人参 玉葱 油揚げ 味噌 あご出汁	561			
		せんべい	大根のナムル	麦茶	大根 小松菜 酢 ごま ごま油 バナナ	16.0			
			バナナ	2	小麦粉 ピュアココア 粉糖	21.5			
			<b>鶏</b> 丼	*	米 鶏肉 玉葱 しいたけ なると 砂糖 醤油				
25	月	牛乳	中華スープ	にゅうめん	油 もやし 青梗菜 豆腐 鶏ガラだし ごま油	549			
	, •	ふかし芋	春雨サラダ	麦茶	春雨 人参 さやいんげん ハム 酢 マヨネー	20.6			
			バナナ	56711	ズ バナナ そうめん 葱 鶏ひき肉 油揚げ	20.2			
			カレーライス	*	米 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 にんにく				
26	火	豆乳	大根のスープ	<b>                                     </b>	カレールウ 大根 水菜 コンソメ 醤油	529			
		チーズ	チキンサラダ	のむヨーグルト	鶏ささみ きゃべつ きゅうり マヨネーズ	22.7			
			かんきつ		かんきつ 小町麩 黒砂糖 油 のむヨーグルト	18.8			
			ごはん	*	米 油揚げ 茄子 玉葱 さやいんげん 味噌				
27	水	のむヨーグルト	茄子の味噌汁	たまご蒸しパン	あご出汁 サバ 生姜 梅干し塩漬 砂糖 醤油	568			
		クラッカー	サバの梅味噌焼き	牛乳	油 ごぼう 人参 ごま油 バナナ 小麦粉	19.2			
			きんぴらごぼう バナナ		ベーキングパウダー 卵 牛乳 生クリーム	21.0			
			青菜とじゃこのパスタ	*	スパゲッティー 小松菜 葱 しらす干し				
28	木	麦茶	牛乳	フルーツョーグルト	めんつゆ チーズ オリーブ油 牛乳	518			
		せんべい	コールスローサラダ	ウエハース	きゃべつ きゅうり 玉葱 人参 コーン缶	19.3			
			梨	麦茶	酢 砂糖 油 梨 プレーンヨーグルト バナナ	13.9			
			ロールパン かんきつ	*	ロールパン わかめ クリームコーン缶 玉葱				
29	金	麦茶	わかめコーンスープ	きび団子	コンソメ 豚ひき肉 人参 パン粉 卵	568			
		ヨーグルト	お月見ハンバーグ うさぎ型ゆで人参	麦茶	ケチャップ 中濃ソース ウスターソース	23.5			
			ブロッコリーおかかあえ		ブロッコリー 削り節 かんきつ もち米	15.4			
			焼肉丼	*	米 豚肉 玉葱 きゃべつ ピーマン 油				
30	土	麦茶	じゃが芋の味噌汁	大学芋	焼肉のたれ じゃが芋 人参 味噌 あご出汁	521			
		クラッカー	ゼリー	野菜ジュース	ゼリー さつま芋 黒砂糖 砂糖 ごま	13.2			
					野菜ジュース	10.1			
今月の平均値 エネルギー 524kcal たんぱく質 18.3g 脂質 15.3g									

### 食事だより

毎日厳しい暑さが残りますが、美味しい秋の食材が徐々に出始めますね。 食欲をぐんとアップさせて、秋の味覚を楽しみましょう。



### ★季節の食材★

長芋 さつま芋 キノコ類 青梗菜 さんま 鮭 梨



### ★9月のカルシウムメニュー★

#### 28 日(木)

青菜のじゃこのパスタ 小松菜・しらす・ねぎがたっぷり 入り、めんつゆで味付けする和風 パスタです。 そのトにモーブをかけることによ

その上にチーズをかけることにより、さらにカルシウムがアップします。



水

# 非常食の準備

9月1日は防災の日です。非常食には、水・米 (アルファ米)・パン・缶づめ・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。非常食としての備えも大切ですが、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子なして胃い替えをしておきましょう。災害時にないま常食では心身を満たすことが難しいことも。食べ慣れたお菓子が心を癒し、命を救います。





