

☆2024年9月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園【献立テーマ： 卵】

曜日	月 2・30	火 3・17	水 4・18	木 5・19	金 6・20	土 7
献立名	ごはん 豚肉の生姜焼き 温野菜 ゆで卵(30日) みそ汁	ごはん 鶏の味噌チーズ焼き フレンチサラダ コンソメスープ	ふりかけごはん サバの塩麹焼き ほうれん草とオクラの和え物 みそ汁	フォカッチャ(幼児ぱんだ) 南瓜パン(りすひよこ) オムレツ ポトフ	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ブロッコリー すまし汁	
	*7日はお弁当日になります。					
主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40 ゆかり 適量 適量	幼児 乳児 フォカッチャ 2個 1.5個 →完了) かぼちゃぱん 2個	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児
	材料	豚ロース肉 50 40 玉葱 30 20 濃口醤油 4 3.2 みりん 4 3.2 砂糖 3 2.4 酒 6 4.8 土生姜 5 4 ブロッコリー 25 16 人参 20 16 マヨドレ 適宜 適宜 卵(ゆで卵) 20 20 塩 適宜 適宜 *30日のみ わかめ 0.2 0.16 お麩 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉 60 48 米みそ 2.5 2 砂糖 2.5 2 粉チーズ※乳 2.5 2 ブロッコリー 30 24 人参 8 6.4 コーン(完了×) 5 4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 1.1 0.88 サラダ油 1.8 1.44 ベーコン※卵乳 5 4 →卵乳ア) ウィンナー きゃべつ 15 12 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8	サバ 50 40 塩麹 3 2.4 オクラ 8 6.4 ほうれん草 20 16 人参 8 6.4 三度豆(完了×) 4 3.2 塩昆布 2.5 2 めんつゆ 2.5 2 砂糖 2.5 2 さつまいも 20 16 玉葱 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	卵 40 32 →卵ア) 豆腐 鶏ミンチ 15 12 人参 8 6.4 玉ねぎ 15 12 パセリ 適量 適量 砂糖 0.6 0.48 塩 0.4 0.32 酒 0.3 0.24 だし汁 5 4 ケチャップ 4 3.2 ウィンナー 3本 2本 じゃが芋 30 24 玉葱 15 12 人参 15 12 パセリ 適宜 適宜 だし汁 120 96 塩 0.6 0.48	サケ 50 40 人参 8 6.4 玉葱 15 12 ピーマン 6 4.8 しめじ 8 6.4 キャベツ 20 16 米みそ 3 2.4 酒 1.5 1.2 薄口醤油 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 少々 少々 バター※乳 1.5 1.2 水 適宜 適宜 ブロッコリー 25 20 お麩 1 0.8 わかめ 0.2 0.16 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96
献立名		牛乳 非常食ビスケット(2日・幼) ライスクッキー(2日・乳) 一口ゼリー(2日・全クラス) きな粉サンド(30日・全クラス)	牛乳 しょうゆせんべい・チーズ(3日幼・ば) 月見デザート・チーズ(17日幼・ば) ミニ野菜スティック・チーズ(3日17日リ・ひ)	ヨーグルト(幼・ば) 牛乳(り・ひ) ウエハース(幼・り・ひ) 南瓜ポーロ(ば・り・ひ)	牛乳 おはぎ(幼) バナナ(乳) うの花クッキー(全)	牛乳 ドーナツ 一口ゼリー
	材料	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 非常食ビスケット※卵乳 2枚 *2日幼2枚 ライスクッキー 2枚 *2日乳児 一口ゼリー 1個 1個 *2日全クラス 南瓜パン(幼・ば) 2個 2個 南瓜パン(り・ひ) 1個 マーガリン※乳 2 2 きな粉 1 1 砂糖 1 1 *30日全クラス	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 しょうゆせんべい 1枚 1枚 幼児・ぱんだ(3日) 月見デザート 1個 1個 (17日・幼児・ぱんだ) ミニ野菜スティック 1P 1P りすひよこ(3日・17日) チーズ※乳 1本 1本 (3日・17日)	ヨーグルト・加糖 80 80 →乳ア) 豆乳ヨーグルト 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 カルテツウエハース※卵乳 1枚 1枚 →卵・乳ア) クラッカー *幼・り・ひ 南瓜ポーロ 5 *ば・り・ひ	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 おはぎ 1/2個 バナナ 1/2本 うの花クッキー 1枚 1枚	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 カルテツドーナツ※卵乳 2個 2個 →卵・乳ア) ミニ野菜スティック 一口ゼリー 1個 1個

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2024年9月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園【献立テーマ： 卵】

曜日	月 9	火 10・24	水 11・25	木 12・26	金 13・27	土 14・28
献立名	ごはん チーズハンバーグ きゅうりの酢の物 すまし汁	ごはん カレーのみそねーず焼き ひじき煮 かきたま汁	ハヤシライス かぼちゃのサラダ	親子うどん まめまめさらだ	ごはん 鶏のオイスターソース焼き ほうれん草のごま和え みそ汁	調理パン 牛乳 バナナ
	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 60 50	幼児 乳児 ゆでうどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 2個 1個 ツナコーン※卵乳 1個 1個
主食	ハンバーグ 1個 1個 ピザ用チーズ※乳 3 2.4 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8	カレー 50 40 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア) マヨドレ みりん 0.6 0.48 米みそ 1 0.8 薄口醤油 0.3 0.24	豚もも肉 30 24 玉葱 30 24 人参 20 16 ハヤシルウ※乳 10 8 →乳ア) 乳なしカレー 水 60 48	鶏もも肉(細切れ) 10 8 卵 25 20 玉ねぎ 8 6.4 人参 8 6.4 しめじ 8 6.4 カットねぎ 2 1.6 薄口醤油 5 4 だし汁 140 112	鶏もも肉 60 48 にんにく 0.2 0.16 オイスターソース 3 2.4 ほうれん草 30 24 人参 8 6.4 竹輪(完了×) 6 4.8 砂糖 1.5 1.2 すりごま 1 0.8 濃口醤油 1.5 1.2	→卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ウインナー※卵乳なし 1本 ケチャップ 5 *ひよこりす・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	きゅうり 25 20 キャベツ 10 8 わかめ 0.3 0.24 しらす 3 2.4 すりごま 1 0.8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 1.5 1.2 米酢 1 0.8	ひじき 2.5 2 油あげ 3 2.4 人参 12 9.6 小松菜 10 8 ごま油 1 0.8 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 20 16	南瓜 30 24 玉ねぎ 6 4.8 卵 8 6.4 ブロッコリー 20 16 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア) マヨドレ	大豆水煮 10 8 玉葱 10 8 人参 10 8 胡瓜 10 8 パセリ 0.5 0.4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 1.1 0.88 サラダ油 1.8 1.44	えのき 10 8 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	
材料	木綿豆腐 20 16 油揚げ 3 2.4 葱 1 0.8 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	ほうれん草 10 8 卵 15 12 →卵ア) 豆腐 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96				
	牛乳 きな粉サンド	牛乳 ミニ野菜スティック	牛乳 豆乳クッキー チーズ 梅シロップ(幼・25日のみ)	牛乳 ミレービスケット(幼・ぱ) クラッカー(り・ひ) バナナ(全)	ヨーグルト(幼・ぱ) 牛乳(り・ひ) ウエハース(幼・り・ひ) 南瓜ポーロ(ぱ・り・ひ)	牛乳 袋菓子
おやつ	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 南瓜パン(幼・ぱ) 2個 2個 南瓜パン(り・ひ) 1個 マーガリン※乳 2 2 きな粉 1 1 砂糖 1 1	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 ミニ野菜スティック 1袋 1袋	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 豆乳クッキー 1P 1P チーズ※乳 1本 1本 梅シロップ 30 *幼・25日	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 ミレービスケット 10 8 *幼・ぱ クラッカー 6 *り・ひ バナナ 1/2本 1/2本	ヨーグルト・加糖 80 80 →乳ア) 豆乳ヨーグルト 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 カルテツウエハース※卵乳 1枚 1枚 →卵・乳ア) クラッカー *幼・り・ひ 南瓜ポーロ 5 *ぱ・り・ひ	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 袋菓子

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。