

☆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
昼食	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	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	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	
材料	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	ベーコン※卵乳 5 4 →卵乳ア) ウィンナー キャベツ 15 12 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8				
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	牛乳 袋菓子
おやつ	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	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。

☆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
	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 60 50	幼児 乳児 ゆでうどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40
食 材	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 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 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	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 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 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	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 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	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 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	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 えのき 10 8 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	→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
	献立名	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)
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。