

## 2019年9月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	
2	月	ご飯	わかめごはん 豚汁 ソーセージ みかん汁 ☆牛乳・クッキー	わかめ 豚肉・みそ ソーセージ  牛乳	米 里芋・板蕪蒟  米粉・砂糖・米油・アーモンドプードル	人参・ごぼう・大根・葱  みかん缶
3	火	パン	オムレツ いんげんのごま和え コーンスープ  ☆牛乳・チーズポテト	鶏卵・鶏ひき肉  牛乳  牛乳・粉チーズ	ごま・砂糖 コーンスープの素  フレンチポテト・揚げ油	玉葱・人参・ピーマン いんげん・人参 コーン・パセリ
4	水	ご飯	さげのカレー揚げ きゅうりのゆかり和え 麩のすまし汁  ☆フルーツヨーグルト	さげ  だし昆布  ヨーグルト・スキムミルク	小麦粉・カレー粉・揚げ油  おつゆふ	きゅうり・ゆかり 人参・えのき・三つ葉  フルーツ缶
5	木	ご飯	肉じゃが 小松菜のごま和え フルーツ  ☆牛乳・シュガートースト	牛肉 ちりめん  牛乳	じゃがいも・糸蒟蒻・砂糖・油 ごま・砂糖  食パン・砂糖・マーガリン	玉葱・人参・グリーンピース 小松菜・人参 果物
6	金	ご飯	麻婆なす パンサンスー フルーツ  ☆牛乳・コーンフレーク・ミニゼリー	豆腐・合いびき肉・みそ 蒲鉾・卵  牛乳	油・砂糖・ごま油・片栗粉・ごま ごま・砂糖・春雨・ごま油  コーンフレーク・ゼリー	なす・玉葱・人参・葱 玉葱・人参・きゅうり 果物
7	土	中 養 種	かやくうどん さつま揚げと人参のきんぴら  ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛肉・卵・蒲鉾・油揚げ・わかめ さつま揚げ  牛乳	うどん 油・ごま  お菓子	人参・玉葱・葱 人参  果物
9	月	ご飯	あじのマリネ マカロニスープ フルーツ  ☆牛乳・クラッカーサンド	あじ  牛乳・チーズ	小麦粉・揚げ油・砂糖 マカロニ  クラッカー・ジャム	トマト・玉葱・きゅうり 人参・玉葱・小松菜・セロリ 果物
10	火	ご飯	豚肉の生姜焼き 切干大根のゴマネーズ フルーツ  ☆牛乳・ストロベリーゼリー・チーズ	豚肉 ロースハム  牛乳・チーズ	油 ごま・マヨネーズ・砂糖  ストロベリーゼリーの素	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・生姜 切干大根・小松菜 果物
11	水	ご飯	キーマカレー トマトサラダ フルーツ  ☆牛乳・ぶどうババロア	合いびき肉 ちりめん  牛乳・生クリーム	油・カレールウ・片栗粉 油・砂糖  砂糖・ぶどうジュース	人参・玉葱・ピーマン トマト・きゅうり 果物  ぶどう
12	木	ご飯	筑前煮 和風サラダ フルーツ  ☆牛乳・フレンチトースト	鶏肉・うずら卵・昆布 蒲鉾・わかめ  牛乳・卵	じゃがいも・板蕪蒟・油・砂糖 春雨・油・砂糖  食パン・砂糖・マーガリン	人参・ごぼう・たけのこ・いんげん・干し椎茸 きゅうり 果物
13	金	ご飯	さばの塩焼き きゅうりのごま和え 月見汁 ☆牛乳・パン(乳児組) ☆牛乳・お月見団子(幼児組)	さば ツナ缶 煮干し・みそ 牛乳 牛乳・きな粉	ごま・砂糖 里芋 菓子パン 白玉粉・砂糖	きゅうり 玉葱・人参・葱
14	土		 ☆牛乳・お菓子	<b>お弁当の日</b> 牛乳	<b>お菓子</b>	

※9月1日は防災の日です。日頃園では非常食を備蓄していますが、今回それを給食で実際に食べてみようと思います。  
備蓄しているものは、わかめご飯とライスクッキーです。わかめご飯は炊飯器を使わず、お湯だけで作ります。  
クッキーはおやつで出しますが、アレルギーさんも食べられるようにアレルギー物質27品目不使用になっています。