



# 9月 給食予定献立表(浜寺太陽幼稚園)



2019年

日	曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
3	火	三色丼 三色野菜のナムル 花麩と豆苗のお吸い物 パイナップル 	鶏肉・でんぶ	米・砂糖・油 白ごま・ごま油 花麩	しょうが・青菜/切干大根 人参・胡瓜/豆苗 パイナップル	みりん・醤油・塩 だし
5	木	発芽玄米ごはん ひじき納豆 太刀魚の付け焼き スティック胡瓜 もやしと若布のみそ汁 黄桃缶 	米・発芽玄米/ひじき・納豆・醤油・白ごま・砂糖 太刀魚・醤油・みりん・油/胡瓜 もやし・わかめ・みそ・だし/黄桃缶			
6	金	冷やし五目うどん(ころうどん) 豆腐とこんにやくとブロッコリーの肉みそかけ 黒豆のせ抹茶プリン 	油揚げ・わかめ 鶏肉・みそ 抹茶プリン・黒豆	うどん/木綿豆腐 蒟蒻・砂糖・白ごま	もやし・ねぎ・赤パプリカ 黄パプリカ/ブロッコリー しょうが	醤油・みりん・だし 塩
9	月	焼売 中華春雨 ごはん 菊花入り若布のスープ 梨 	焼売/ツナ缶 わかめ	春雨/ごま油・砂糖 米	キャベツ・胡瓜・人参 木耳/きく/梨	醤油・中華味
10	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 洋風入り豆腐 たこ焼き 100%りんごジュース 	豚肉/木綿豆腐 ウインナー たこ焼き	焼きそば・油	人参・キャベツ・もやし 木耳/にら/グリーンピース コーン/ジュース	塩・ソース・こしょう
12	木	メンチカツのカレーソース ブロッコリーのしらす和え ごはん 白菜としめじのみそ汁 黄桃缶 	メンチカツ しらす干し/みそ	油・カレールウ/米	ブロッコリー・赤パプリカ 黄パプリカ/白菜・しめじ 黄桃缶	ケチャップ・ソース 醤油
13	金	椎茸ごはん 鮭の西京焼き 甘酢和え かき玉汁 白玉団子のきなこかけ  	油揚げ/鮭・みそ 卵/きな粉	米・砂糖・油 片栗粉/白玉団子	糸蒟蒻・椎茸・えだまめ 大根・胡瓜・人参 三つ葉	だし・みりん・醤油 塩・酢
17	火	ひじきの発芽玄米ごはん 白身魚の磯部焼き 切干大根の炒め煮 桃色そうめん汁 オレンジ  	米・発芽玄米・ひじき・油揚げ・コーン・インゲン・油・みりん・砂糖・醤油・だし 白身魚・青のり粉・小麦粉・油/切干大根・椎茸・人参・醤油・だし・砂糖・みりん 桃色そうめん・ねぎ・醤油/オレンジ			
19	木	木の子ソースハンバーグ 高野豆腐の含め煮 ごはん 冬瓜と油揚げのみそ汁 パイン缶 	ハンバーグ 高野豆腐/油揚げ みそ	油・片栗粉/砂糖 米	しめじ・えのき・椎茸 人参・インゲン/とうが パイン缶	醤油・みりん・だし
20	金	カレーライス(十五穀米) ゆで玉子 野菜サラダ ブチゼリー  	豚肉/卵 ブチゼリー	米・雑穀米・油 じゃが芋 カレールウ	玉葱・人参/キャベツ 胡瓜・トマト	手作りドレッシング
24	火	ソースカツ丼 磯煮 焼きとうもろこし ストロベリーヨーグルト 	チキンカツ/ひじき 油揚げ・ヨーグルト	米・油/砂糖 いちごジャム	キャベツ/人参・えだまめ カットコーン	ソース・みりん 醤油・だし
25	水	ごはんでタコス(タコライス) メキシカンサラダ オクラとお豆のスープ フルーツonグレーゼリー  	牛肉・豚肉 mixビーンズ グレーゼリー	米/じゃが芋 マヨドレ	玉葱・レタス・トマト にんにく/レーズン コーン・胡瓜・赤パプリカ オクラ/パイン缶 みかん缶・チェリー缶	ケチャップ・ソース 純カレー・塩 こしょう・コンソメ
26	木	秋刀魚の塩焼き レモン 冬瓜のそぼろあん ごはん 茄子と油揚げのみそ汁 黄桃缶 	サンマ/鶏肉 油揚げ・みそ	油/レモン/砂糖 片栗粉/米	冬瓜・赤パプリカ 黄パプリカ/ピーマン なす/黄桃缶	塩・みりん・醤油 だし
27	金	園で焼き立て!クロワッサン ミートボールのシチュースバゲティ添え コールスロー オレンジ 	ミートボール	クロワッサン/油 シチュールウ スパゲティ	人参・玉葱・ブロッコリー キャベツ・胡瓜・コーン オレンジ	塩・こしょう 手作りドレッシング

材料等の都合により献立を変更することがございます。



3日、6日、20日、24日、25日はスプーン持ってきてね!