

2025年9月19日 立売堀敬愛保育園

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ		
			豚肉のオイスターソテー	豚肉、玉葱、人参、キャベツ、ピーマン、生姜、オイスターソース、醤油、サラダ油	●スイートポテト ●牛乳		
1	水		中華風酢の物	胡瓜、もやし、ハム、人参、酢、醤油、三温糖、胡麻油	さつま芋、 有塩パター 、		
				' 鶏卵 、クリームコーン、青ねぎ、鶏がら、醤油、酒、塩、片栗粉	牛乳 、上白糖、胡麻		
			菜飯/鯖の香味焼き	菜飯の素/鯖、大葉、レモン汁、醤油、みりん、酒、三温糖、胡麻			
2	木		白菜とひじきのそぼろ煮	 白菜、ひじき、豚肉、人参、酒、三温糖、醤油、サラダ油	●カルピスゼリー せんべい ●牛乳 カルピス、みかん缶、三温糖、寒天		
			みそ汁	 しめじ、もやし、青ねぎ、味噌	カルレス、97%70日、二温福、本人		
			ハヤシライス	 牛肉、玉葱、人参、しめじ、サラダ油、トマトピューレ、トマト缶、ケチャップ、ルウ			
3	金	E〜たいむ きりん習字	グリーンサラダ	 ブロッコリー、人参、コーン、キャベツ、酢、サラダ油、醤油、塩	だししゃかポテト ●牛乳 フライドポテト、サラダ油、		
			フルーツ	顆粒出汁、塩			
			チキンライス	│ 鶏肉、玉葱、人参、いんげん、サラダ油、コンソメ、トマトピューレ、ケチャップ、塩	★●キャロットケーキ ●牛乳		
4	±		●小松菜ソテー	 燻製屋ウィンナー、小松菜、玉葱、コーン、塩、 無塩パター	人参、薄力粉、 鶏卵、牛乳 、		
			コンソメスープ	じゃが芋、しめじ、パセリ、コンソメ、塩、酒	三温糖、 有塩パター 、BP、 スキムミルク		
5	日						
Ť			★冷やしうどん	 うどん、トマト、胡瓜、ハム、 錦糸卵 、めんつゆ			
6	月	体育遊び	厚揚げとブロッコリーのそぼろ炒め	アー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	お月見ドーナツ ●牛乳 HM、豆腐、上白糖、豆乳、		
		TT FIRE C	フルーツ	バナナ	南瓜、シナモン、サラダ油		
				第肉、片栗粉、サラダ油、醤油、上白糖、レモン汁、酢/ミニトマト			
7	火	keiai動物園 (いぬ・きりん)	胡麻和え	キャベツ、胡瓜、人参、さつま揚げ、胡麻、みりん、三温糖、醤油	かにおこわ ●牛乳 もち米、カニカマ、油揚げ、		
	,		みそ汁	が子、油揚げ、青ねぎ、味噌	舞茸、酒、みりん、醤油		
				ゆかり/鯖、生姜、三温糖、醤油、酢、酒			
8	水	栗ひろい	白和え	豆腐、ほうれん草、白菜、人参、干し椎茸、三温糖、醤油、味噌、胡麻、塩	●ヨーグルト蒸しパン ●牛乳 HM、 ヨーグルト 、サラダ油、		
Ĭ			みそ汁	大根、しめじ、青ねぎ、味噌	上白糖、いちごジャム、BP		
	H		★●パン/フルーツ	パン/オレンジ			
9	木	(ひよこ・うさぎ・くま)	ビーフシチュー	牛肉、玉葱、人参、じゃが芋、マッシュルーム、サラダ油、ケチャップ、トマトペースト、ルウ	おはぎ ●牛乳 まち米 こしあん きな粉		
_				「じゃこ、ひじき、キャベツ、胡瓜、パプリカ、コーン、酢、醤油、三温糖、塩、サラダ油	三温糖、塩		
				鶏肉、豆腐、青ねぎ、玉葱、 豊原 、パン粉、三温糖、みりん、醤油、味噌、胡麻/ほうれん草、ボン酢、三温糖			
10	金	シー ツ交換 (りす・いぬ)	カニカマサラダ	カニカマ、胡瓜、人参、キャベツ、コーン、サラダ油、胡麻油、酢、醤油、塩	●カレーチーズトースト ●牛乳 食パン 、カレー粉、マヨドレ、		
			すまし汁	蒲鉾、えのき、三つ葉、酒、醤油、塩	上白糖、パルメザンチーズ、パセリ		
			ラーメン	中華麺、豚肉、人参、蒲鉾、玉葱、もやし、わかめ、コーン、青ねぎ、鶏がら、醤油			
11	±	弁当日(幼児)	しゅうまい	豆腐しゆうまい	★●塩サブレ ●牛乳 薄力粉、無塩 バター、鶏卵 、		
			ゼリー	ミニゼリー	三温糖、BP、塩		
12	Н						
	月	スポーツの日					
	/3	7/h 7/0H	バーベキューチキン/沃野节	 鶏肉、生姜、にんにく、ウスターソース、みりん、醤油、ケチャップ/もやし、鶏がら、塩、胡麻油			
14	火	制服登園	大豆サラダ	大豆、キャベツ、人参、胡瓜、酢、塩、醤油、サラダ油	●チーズサンド ●牛乳 食パン、マーガリン 、		
		start	みそ汁	厚揚げ、わかめ、ほうれん草、味噌	スライスチーズ、マヨドレ		
			魚のエスカベージュ	株、塩、片栗粉、サラダ油、玉葱、胡瓜、人参、上白糖、酢、塩			
15	水		コーンサラダ	無た、畑、ハ 木初、ソファ 畑、上恋、 い 瓜、 八 参、 上 ロ 楣、 町、 畑 コーン、 キャベツ、 人参、 胡 瓜、 酢、 塩、 醤 油、 サラダ油	●お麩ラスク ●牛乳 おつゆ麩、 有塩バター 、		
,,	1		コンソメスープ	エリンギ、南瓜、パセリ、コンソメ、塩	グラニュー糖		
			豆乳担々麺				
16	木			日本報、祭内、人参、北意、天豆、ナンブン泉、生姜、にんにく、普海、上日職、徳りにま、朝鮮、豆乳、塩、普海、頬から、万来が、朝鮮油 もやし、人参、ほうれん草、胡麻油、醤油、三温糖、胡麻	●チョコバナナ風蒸しパン ●牛乳 HM、BP、ココア、上白糖、おから、		
10	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		ナムル	もやし、人参、はつれん草、胡麻油、醤油、二温槽、胡麻みかん缶	牛乳、スキムミルク 、サラダ油、バナナ		
			フルーツ				
1.77	金	Es.#1\#\	★●パン/ゼリー	パン/ミニゼリー	いなり寿司 ●牛乳		
17		E~たいむ	チキンのトマト煮	鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、しめじ、サラダ油、トマト缶、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、塩	すし揚げ、人参、ひじき、胡麻、 みりん、三温糖、醤油、塩、酢		
				キャベツ、パイン缶、胡瓜、レーズン、酢、塩、醤油、サラダ油			
1.			豚丼	豚肉、玉葱、白滝、蒲鉾、青ねぎ、酒、みりん、三温糖、醤油	●芋もち(ハムチーズ) ●牛乳 じゃが芋、ハム、片栗粉、		
18	±		酢胡麻和え	キャベツ、ブロッコリー、胡瓜、人参、カニカマ、酢、上白糖、醤油、胡麻	スライスチーズ、塩、醤油、		
			みそ汁	麩、えのき、青ねぎ、味噌	D-26 1/2		

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ	
19	日					
20	月	体育遊び	プルコギ風炒め バンサンスウ みそ汁	豚肉、玉葱、人参、小松菜、春雨、生姜、鶏がら、みりん、醤油、上白糖、胡麻油 胡瓜、人参、もやし、カニカマ、酢、三温糖、醤油、胡麻油 厚揚げ、茄子、青ねぎ、味噌	●フルーツヨーグルト ヨーグルト、上白糖、バナナ、 フルーツカクテル缶、みかん缶 ★●パウムクーヘン	
21	火	にっこりキッズ キャラバン (幼児)	ポテトサラダ サムゲタン風スープ	肉団子 、人参、玉葱、ピーマン、三温糖、みりん、塩、醤油、ケチャップ、酢、片栗粉ツナ、じゃが芋、胡瓜、人参、コーン、マヨドレ、三温糖、塩 鶏肉、大根、干し椎茸、白ねぎ、もち米、生姜、鶏がら、塩	●ホイップサンド ●牛乳 食パン、豆乳ホイップ、 三温糖、ブルーベリージャム	
22	水		豚肉のしぐれ煮 磯和え みそ汁	豚肉、白滝、牛蒡、人参、玉葱、いんげん、酒、みりん、三温糖、醤油、生姜 海苔、白菜、ほうれん草、人参、醤油、みりん、三温糖 里芋、しめじ、青ねぎ、味噌	●アップルポテトパイ ●牛乳 林檎、上白糖、レモン汁、 さつま芋、 無塩パター 、 春巻きの皮	
23	木	シーツ交換 (ひよこ・うさぎ・くま)		パン /黄桃缶 鶏肉、玉葱、人参、南瓜、しめじ、サラダ油、 ルウ、牛乳 ブロッコリー、人参、キャベツ、コーン、酢、醬油、塩、サラダ油	ひじきおにぎり ●牛乳 ひじき、じゃこ、油揚げ、 酒、醤油、みりん	
24	金	自由参観 (幼児) E〜たいむ シーツ交換 (ウថ・いぬ)	ブリの竜田揚げ/添野菜 大根サラダ サンラータン	ブリ、酒、生姜、焼肉のたれ、片栗粉、サラダ油/キャベツ、ゆかり 大根、人参、胡瓜、ツナ、ポン酢、三温糖、胡麻油 豚肉、白菜、人参、干し椎茸、春雨、ニラ、鶏がら、醤油、塩、酢、片栗粉	★●オレンジケーキ ●牛乳 薄力粉、BP、無塩パター、三温糖、 スキムミルク、オレンジジュース、 マーマレードジャム、豆乳ホイップ	
25	±	弁当日(幼児)	しっぽくうどん ブロッコリーのかにあん ゼリー	うどん、鶏肉、蒲鉾、大根、人参、里芋、油揚げ、干し椎茸、青ねぎ、生姜、醤油、みりん、酒 ブロッコリー、カニカマ、三温糖、みりん、醤油、片栗粉 ミニゼリー	★きなこホットケーキ ●牛乳 HM, 鶏卵 、豆乳、おから、 きな粉、サラダ油、三温糖	
26	日					
27	月	体育遊び	●トマトクリームスパゲティ コールスローサラダ フルーツ	スパヴティ、サラダ油、ツナ、玉恵、人参、マッシュルーム、トマト缶、にんにく、オリーブ油、 年間 、コンソメ、ケチャップ、三温筒、パセリ、上新粉キャベツ、人参、コーン、胡瓜、レーズン、酢、醤油、塩、サラダ油パイン缶	かやくご飯 ●牛乳 鶏肉、しめじ、牛蒡、人参、 酒、醤油、みりん	
28	火	避難訓練	★三色井 ポン酢和え みそ汁/ゼリー	鶏肉、生姜、酒、みりん、三温糖、醤油、サラダ油、 炒り卵 、ほうれん草 キャベツ、竹輪、人参、胡瓜、ゆず果汁、ポン酢、三温糖 白菜、えのき、青ねぎ、味噌/ミニゼリー	●マシュマロおこし ●牛乳 コーンフレーク、サラダ油、 無塩パター	
29	水			わかめ、酒、塩/鮭、味噌、三温糖、みりん、酒 ひじき、高野豆腐、ツナ、人参、いんげん、胡麻油、醤油、三温糖、みりん 大根、人参、三つ葉、醤油、酒、塩	チキンナゲット ●牛乳 チキンナゲット	
30	木	誕生会	キーマカレー ハムサラダ ●ヨーグルト	豚肉、牛肉、人参、玉葱、じゃが芋、サラダ油、にんにく、生姜、ルウ ハム、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、酢、塩、醤油、サラダ油 ヨーグルト、苺ジャム、上白糖	★●バースデーケーキ ●牛乳 スポンジケーキ、豆乳ホイップ、 上白糖、さつま芋、林檎、 レモン汁	
31	金	E~たいむ	鶏のから揚げ/添野菜 南瓜サラダ みそ汁	鶏肉、酒、みりん、醤油、生姜、玉葱、片栗粉、サラダ油/ブロッコリー、酢、サラダ油、塩、醤油 南瓜、じゃが芋、胡瓜、人参、ツナ、レーズン、マヨドレ、塩、三温糖 キャベツ、油揚げ、青ねぎ、味噌	★●ココアスイートブール(ハロウィン) 白パン、薄カ粉、ココア、三温糖、 有塩パター、鶏卵、粉糖、牛乳 ●牛乳	

・●は乳、★は卵を使用している献立です (対象の食材を太字で表記しています) ・献立は仕入れ等の状況により若干変更する場合があります

・HM=ホットケーキミックス、BP=ベーキングパウダー ・合わせだしは、かつおと昆布を使用しています <u>朝おやつ・延長用おやつ</u> 星たべよ、アンパンマンせんべい、源氏パイ、ぱりんこ ぽたぽた焼き、リッツ、●ビスコ、●ミルククッキー

●ハーベスト、●マリー等を交互に提供します 延長用のおやつはアレルギーの無いものを提供します 他の物を提供する際には掲示にて周知させて頂きます * 林檎は加熱して提供しています

今月の一人当たりの栄養素(3歳以

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)
基準	573	21.5	15.9	258	2.3	225	0.23	0.36	18	3.6	1.6未満
平均	593	21.5	18.9	270	2.0	228	0.32	0.46	23	4.5	1.6