



# 9 月 の 給 食



社会福祉法人 今川学園  
今川学園 園長 篠瀬 実千代

献立		食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	献立	食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー			
1	木	ご飯 豚肉の生姜焼き 三度豆のおかか和え じゃがいもとにらのみそ汁	米 豚肉・土生姜・もやし・玉ねぎ・人参・酒・みりん・淡口醤油	ミニ のりすけ	ボール チーズ	ブルー ンヨーグルト	419 kcal 幼児 515 kcal	17	土	おにぎり(2種) 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ 豚汁 牛乳	米・混ぜるわかめ・鮭ピン 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 豚肉・大根・白菜・人参・板こんに・だし・みそ 牛乳	野菜 スティック	ミニゼリー	ほんち揚	乳児 425 kcal 幼児 562 kcal
2	金	ご飯 すき焼き風煮 小松菜とツナのごま酢和え しめじと卵のみそ汁	米 牛肉・白菜・玉ねぎ・焼き豆腐・糸こんにやく・麩・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・油	ひじき スティック	いちご ヨーグルト	カリボテ カルピス	469 kcal 幼児 564 kcal	19	月	敬老の日					
3	土	カレーライス カニスパサラダ	鶏肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・カレールウ・王子様・油 スパゲティ・カニカマ・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう	きな粉 ウエハース	おさかなの ソーセージ	えび せんべい 満月	498 kcal 幼児 620 kcal	20	火	豚みそ丼 キャベツの青じそサラダ 豆腐と三つ葉のすまし汁	米・豚肉・糸こんにやく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ キャベツ・青じそ・青じそドレッシング 豆腐・三つ葉・だし・淡口醤油	カルシウム &テツ タマゴパン	おさかなの ソーセージ	大学芋 (手作り)	乳児 444 kcal 幼児 514 kcal
5	月	ご飯 ミニおでん もやしときゅうりのゆかり和え 白菜とうす揚げのみそ汁	米 じゃがいも・大根・人参・平天・ちくわ・板こんにやく・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・うすら卵缶 もやし・きゅうり・ゆかり 白菜・油揚げ・だし・みそ	ふわふわ チップ	バナナ	マカロニ きなこ (手作り)	466 kcal 幼児 564 kcal	21	水	ご飯 煮魚 千切大根とカニカマのサラダ 冬瓜汁	米 白身魚・土生姜・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 千切大根・カニカマ・きゅうり・コーン缶・黒ごま・淡口醤油・マヨネーズ 冬瓜・人参・干しいたけ・鶏ミンチ・オクラ・塩・淡口醤油・片栗粉	ミレー ビスケット	ベビー ダノン	ごろっと グラノーラ (宇治抹茶 牛乳)	乳児 502 kcal 幼児 538 kcal
6	火	中華風炊き込みご飯 シュウマイ ミニトマト わかめスープ	米・フイオン・焼き豚・たけのこ・椎茸・人参・青ねぎ・酒・淡口醤油・ごま油 豚ひき肉・玉ねぎ・塩・酒・みりん・淡口醤油・片栗粉・ごま油・ シュウマイの皮 ミニトマト わかめ・卵・コンソメ	ミニボン えびせん	パイン缶	梨	428 kcal 幼児 522 kcal	22	木	秋分の日					
7	水	ご飯 ぶりの照り焼き ほうれん草とえのきのおひたし こしね汁	米 ぶり・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・水 ほうれん草・えのき・淡口醤油・だし 豚肉・ごぼう・人参・大根・里いも・豆腐・油揚げ・ねぎ・だし・み そ	紫芋 チップ	ベビー ダノン	ビスコ (小麦胚芽 入り)	492 kcal 幼児 547 kcal	23	金	カレーうどん ちくわの磯辺揚げ 三度豆のごま和え	うどん・豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・コーン缶・酒・カレールウ・ 淡口醤油・片栗粉 ちくわ・青のり・小麦粉・油 三度豆・すりごま・淡口醤油	ココナッツ クリーム サンド	バナナ	チョコイス	乳児 428 kcal 幼児 472 kcal
8	木	五目ラーメン 春巻き ブロッコリーのごま和え	中華そば・豚肉・ちくわ・卵・ほうれん草・人参・もやし・椎茸・ 酒・ウエイパー・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・ 砂糖・油 ブロッコリー・すりごま・淡口醤油	カルシウム &テツ ウエハース	おさかなの ソーセージ	ぼたぼた焼	439 kcal 幼児 497 kcal	24	土	ミニストロベリーツイスト バナナ ウインナーと野菜のスープ 牛乳	ミニストロベリーツイスト バナナ ウインナー・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ 牛乳	マンナ ウエファー		ごぼう スナック	乳児 421 kcal 幼児 460 kcal
9	金	ご飯 筑前煮 ハリハリサラダ 豆腐とねぎのみそ汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・板こんにやく・里いも・だし・砂 糖・みりん・淡口醤油 千切大根・ツナ缶・人参・三度豆・マヨネーズ 豆腐・ねぎ・だし・みそ	こども ビスケット	ボール チーズ	麦ふあー パニラ	484 kcal 幼児 585 kcal	26	月	ご飯 牛肉の野菜煮 ほうれん草のごま和え もすく入りかき玉汁	米 牛肉・かぼちゃ・じゃがいも・人参・厚揚げ・板こんにやく・だし・ 砂糖・みりん・淡口醤油 ほうれん草・すりごま・淡口醤油・だし もすく・卵・だし・淡口醤油	白い風船	いちご ヨーグルト	国産みかん ゼリー	乳児 502 kcal 幼児 589 kcal
10	土	ヘアロール バナナ 鶏と野菜のスープ おさかなのソーセージ 牛乳	ヘアロール(パン) バナナ 鶏肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・三度豆・コンソメ おさかなのソーセージ 牛乳	カルテツ いわし おかき		源氏パイ	434 kcal 幼児 598 kcal	27	火	栗ごはん 鮭の塩焼き 卵の花 はんぺんと三つ葉のすまし汁	米・栗・塩 鮭・塩 おから・ごぼう・こんにやく・人参・うす揚げ・白ねぎ・だし・濃口 醤油・みりん・砂糖 はんぺん・三つ葉・だし・淡口醤油	にぎにぎ ポーロ	おさかなの ソーセージ	麩のラスク (手作り)	乳児 451 kcal 幼児 565 kcal
12	月	三色丼 小松菜と人参のおひたし なすとそうめんのみそ汁	米・鶏ひき肉・卵・三度豆・砂糖・淡口醤油 小松菜・人参・もやし・だし・淡口醤油・おかか なす・そうめん・だし・みそ	チーズ クラッカー	みかん缶	バナナの ヨーグルト 和え (手作り)	442 kcal 幼児 543 kcal	28	水	ご飯 鶏の唐揚げ 白菜のお浸し 玉ねぎとわかめのみそ汁	米 鶏肉・土生姜・にんにく・酒・みりん・淡口醤油・卵・小麦粉・片栗 粉・油 白菜・きゅうり・人参・もやし・おかか・淡口醤油 玉ねぎ・わかめ・だし・みそ	カルテツ ピッコロ スティック	ベビー ダノン	りんご	乳児 464 kcal 幼児 457 kcal
13	火	わかめご飯 ★笹かまぼこの天ぷら 大豆の五目煮 えのきと三つ葉のすまし汁	米・わかめご飯の素 笹かまぼこ・小麦粉・油 大豆水煮・ごぼう・人参・板こんにやく・干し椎茸・ひじき・だし・ 砂糖・みりん・淡口醤油 えのき・三つ葉・だし・淡口醤油	アスパラ ガス	ミニ ゼリー	ぶどう	444 kcal 幼児 491 kcal	29	木	ハヤシライス ブロッコリーとツナのサラダ レタススープ	米・牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ハヤシルウ・油 ブロッコリー・ツナ缶・コーン缶・マヨネーズ レタス・人参・コンソメ	りんご ジャム サンド	パイン缶	ハーベスト	乳児 485 kcal 幼児 569 kcal
14	水	白いパン/カスタードクリーム ★カレー風味チキンソテー コールスローサラダ ミネストローネ	白いパン/カスタードクリーム 鶏肉・塩・こしょう・カレー粉 キャベツ・人参・きゅうり・コーン缶・フレンチドレッシング マカロニ・ウインナー・ブロッコリー・玉ねぎ・トマトピューレ・コンソメ・砂糖	カルシウム せんべい	おさかなの ソーセージ	エントリー	418 kcal 幼児 452 kcal	30	金	森のきのこのスパゲティ ごぼうサラダ クラムチャウダー	スパゲティ・鶏肉・玉ねぎ・しめじ・舞茸・えのき・青じそ・フイ オン・淡口醤油 ささがきごぼう・きゅうり・コーン缶・カニカマ・すりごま・淡口醬 油・マヨネーズ ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・チャウダーの素・スキムミルク	畑の クラッカー	ミニゼリー	デミケーキ	乳児 503 kcal 幼児 592 kcal
15	木	ご飯 鯖のみそ漬け 人参サラダ 麩と水菜のすまし汁	米 鯖・酒・みりん・みそ 人参・もやし・ほうれん草・コーン缶・淡口醤油・酢・ごま油 麩・水菜・だし・淡口醤油	ミニほん ごさかな	バナナ	お月見 だんご (手作り)	468 kcal 幼児 555 kcal			※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1〜3歳児。乳児デザートは、1歳児と2歳児のみの提供となります。 ※エネルギーの目標値は 乳児：463 kcal 幼児：511 kcal です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。					
16	金	ご飯 肉じゃが ほうれん草の梅焼き和え 厚揚げとねぎのみそ汁	米 牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・糸こんにやく・砂糖・みりん・ 淡口醤油 ほうれん草・梅焼き・砂糖・淡口醤油・だし 厚揚げ・青ねぎ・だし・みそ	鉄入り たっぶり しらすくん	ブルー ベリー ヨーグルト	ココナッツ サブレ	434 kcal 幼児 547 kcal			“今月の郷土料理” 「ささかまぼこ」 ささかまぼこは、宮城県(仙台)の郷土料理です。明治の初め、ひらめが漁でたくさんとれ、保存のためにすり 身にして手のひらでたたき、笹の葉の形に焼いたのがルーツとされます。当初は「手のひらかまぼこ」「平かま ぼこ」「木の葉かまぼこ」など様々な呼び名がありましたが、昭和に入り「笹かまぼこ」に統一されるようにな りました。地元では新鮮な生かまぼこをそのまま食べるそうですが、給食では天ぷらにさせていただきます！					

