

R7年 9 月 の 給 食 (完了期)

※食材、調理方法の変更があります。
※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）、だし汁（味を薄める）を使用する場合があります。

社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 員江

		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート			献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	
1	月	ひき肉カレー ごぼうサラダ ★具たくさんスープ	牛ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・カレーの王子様 ささがき・人参・コーン・ハム・醤油・エッグケア じゃが芋・人参・ウィンナー・ブロッコリー・玉ねぎ・トマトピューレ・トマト水煮・鶏ガラ・砂糖	星っこ	オレンジ		17	水	豚汁うどん さつま芋のレモン煮 ひじきサラダ	うどん・豚肉・大根・白菜・人参・板こんに・こんにふだし・みそ・みりん さつま芋・砂糖・レモン汁・塩 ひじき・千切大根・人参・もやし・醤油・砂糖・酢	星っこ	キウイ	サッポロポテト
2	火	ご飯 鶏肉のマーマレード焼きあんかけ ほうれん草のソテー 白菜と人参のスープ	米 鶏肉・マーマレード・醤油・にんにく・片栗粉・だし ほうれん草・人参・ベーコン・コーン・砂糖・醤油・酒 白菜・人参・鶏ガラ	ミニ のりすけ	キウイ		18	木	ご飯 白身魚のもみじおろし和え レタスののりサラダ かぼちゃと豆腐のみそ汁	米 鱈・塩・こしょう・小麦粉・油・大根・人参・砂糖・酢・醤油 レタス・じゃこ・刻みのり・醤油・酢・油 かぼちゃ・豆腐・みそ・かつおだし	うさぎの しっぽ	もも缶	チョイス
3	水	ご飯 鯖の照り焼き ブロッコリーの塩白和え 大根となめこのみそ汁	米 鯖・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 ブロッコリー・人参・豆腐・ごま・塩・醤油・砂糖・みそ 大根・なめこ・ねぎ・みそ・かつおだし	まんま ボンせん	おさかな ソーセージ		19	金	ご飯 筑前煮 小松菜とコーンのお浸し えのきと三度豆のすまし汁	米 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・ちくわ・こんにやく・里芋・かつおだし・砂糖・みりん・酒・醤油・油 小松菜・コーン・醤油・かつおだし えのき・三度豆・醤油・かつおだし	きなこ せんべい	バイン缶	ビスコ
4	木	ベビーサラダうどん ★ちくわの天ぷら 海藻サラダ	うどん・豚肉・きゅうり・カニカマ・砂糖・醤油・みりん・かつおだし・ごま ちくわ・小麦粉・油 海藻ミックス・大根・キャベツ・醤油・ごま油・酢・みりん・砂糖	つながっこ	バイン缶		20	土	鶏と豆腐のそぼろ丼 ももゼリー	米・鶏ひき肉・木綿豆腐・三度豆・人参・ほうれん草・醤油・酒・砂糖・みりん・油 ももゼリー	かぼちゃ ポーロ		味しらべ
5	金	ご飯 肉じゃが 納豆和え 白菜とうす揚げのすまし汁	米 牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにやく・砂糖・みりん・醤油・こんにふだし・油 納豆・ほうれん草・キャベツ・人参・刻みのり・醤油 白菜・うす揚げ・醤油・こんにふだし	昆布 おかき	みかん缶		22	月	ご飯 厚揚げの酢豚風 キャベツとコーンのさっぱりサラダ 麩と三つ葉のすまし汁	米 絹揚げ・玉ねぎ・じゃが芋・パプリカ・人参・しいたけ・片栗粉・砂糖・塩・酒・酢・醤油・ケチャップ・油 キャベツ・コーン・醤油・酢・油 麩・三つ葉・醤油・こんにふだし	まんま ボンせん	みかん缶	ベジたべる
6	土	鶏みそ丼 ぶどうゼリー	米・鶏肉・糸こんにやく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ぶどうゼリー	おさつて ボン			23	火		秋分の日			
8	月	ご飯 ★牛肉のボン酢炒め キャベツのゆかり和え えのきと水菜のすまし汁	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・パプリカ・ボン酢・塩・こしょう キャベツ・人参・ゆかり えのき・水菜・醤油・こんにふだし	きなこ せんべい	もも缶		24	水	きのこスパゲティ 小松菜のおひたし 豆腐とわかめのすまし汁	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・しめじ・えのき・まいたけ・のり・醤油・鶏ガラ・塩・こしょう・油 小松菜・人参・醤油・こんにふだし 豆腐・わかめ・醤油・こんにふだし	こめ棒 くん	もも缶	さやえんどう
9	火	麦コッペ 鶏肉のタルタルソースがけ ★ブロッコリーのじゃこサラダ 玉ねぎとしめじのコンソメスープ	麦コッペ 鶏もも・酒・塩・小麦粉・油・卵・エッグケア・酢・パセリ ブロッコリー・人参・じゃこ・オリーブオイル・塩・レモン汁 しめじ・玉ねぎ・コンソメ	かぼちゃ ポーロ	バナナ		25	木	ご飯 鶏肉のマヨ焼きあんかけ ブロッコリーの煮物 舞茸と白ねぎのみそ汁	米 鶏肉・しそ・エッグケア・片栗粉・だし 絹揚げ・人参・大根・こんにふだし・醤油・砂糖・みりん 舞茸・白ねぎ・みそ・こんにふだし	ミニわかめ ちゃん	バイン缶	源氏パイ
10	水	ご飯 ★鮭のレモンマリネ コールスローサラダ ごぼうと玉ねぎのみそ汁	米 鮭・ピーマン・パプリカ・玉ねぎ・にんにく・レモン汁・オリーブオイル・塩・こしょう・砂糖 キャベツ・人参・きゅうり・コーン・エッグケア ごぼう・玉ねぎ・ねぎ・みそ・かつおだし	ミニ ハート	バイン缶		26	金	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き ブロッコリーのサラダ もやしとなすのみそ汁	米 鮭・玉ねぎ・キャベツ・人参・えのき・みそ・砂糖・醤油・油 ブロッコリー・人参・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁 もやし・なす・ねぎ・みそ・かつおだし	ミニ ハート	バナナ	たべっこ動物
11	木	ピピン丼 焼き餃子 千切大根の中華風サラダ ★トマトと玉ねぎの中華スープ	米・醤油・酒・豚肉・豆腐・生姜・にんにく・砂糖・油・人参・ほうれん草・もやし・刻みのり 焼き餃子 千切り大根・ハム・きゅうり・人参・醤油・砂糖・酢 トマト・玉ねぎ・鶏ガラ	うさぎの しっぽ	みかん缶		27	土	ねぎ塩豚丼 みかんゼリー	米・豚肉・にんにく・生姜・油・玉ねぎ・白ねぎ・人参・しめじ・醤油・みりん・塩・酒・片栗粉 みかんゼリー	つながっこ		ぼたぼた焼き
12	金	ご飯 豆腐の肉野菜あんかけ ほうれん草の梅焼き和え もやしとなすのすまし汁	米 木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・かつおだし・油 ほうれん草・梅焼き・砂糖・醤油・かつおだし もやし・なす・ねぎ・醤油・かつおだし	木の葉 せんべい	オレンジ		29	月	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 千切大根の煮物 ほうれん草となすのみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・ニラ・醤油・酒・砂糖・にんにく・油 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・こんにふだし・砂糖・みりん・醤油 ほうれん草・なす・みそ・こんにふだし	昆布 おかき	おさかな ソーセージ	マカロニきなこと (マカロニ・きな粉・砂糖・塩) 牛乳
13	土	野菜たっぷり麻婆丼 野菜ゼリー	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・みそ・砂糖・醤油・鶏ガラ・片栗粉・油 野菜ゼリー	こめ棒 くん			30	火	ミネラルロール 鶏肉のケチャップ焼きあんかけ さつま芋のきな粉サラダ レタスと人参のコンソメスープ	ミネラルロール 鶏肉・ケチャップ・砂糖・片栗粉・だし さつま芋・人参・ごぼう・三度豆・エッグケア・きな粉・酢・醤油・砂糖・ごま	ベジタブル せんべい	オレンジ	ワッフル
15	月		敬老の日										
16	火	ご飯 牛肉の甘みそいため 小松菜の納豆和え もずくと麩の中華スープ	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・みそ・酒・砂糖・醤油 小松菜・納豆・醤油 もずく・麩・青ねぎ・鶏ガラ	ミニわかめ ちゃん	おさかな ソーセージ				さやえんどう	【郷土料理】今月の北海道の「ちゃんちゃん焼き」です。石狩地方の漁師町が発祥とされ、漁師が船で釣った鮭を鉄板で焼いたのが始まりと言われています。鮭とキャベツ、玉ねぎ、もやしなどの旬の野菜を蒸し焼きにし、みそペースのタレで味をつけ、鮭の身をほぐして野菜と混ぜてたべます。名前の由来には諸説ありますが、「ちゃっちゃと作れるから」や「お父ちゃんが作るから」といった説が有力です。※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1〜2歳児のみの提供です ※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。			