



給食献立予定表

平成27年8月31日

池上わかばこども園

“中秋の名月”9月は秋の真ん中です。そしてこの季節は空気も澄み、1年中で1番月が美しく見えることからそう呼ばれるようになりました。

今年の十五夜は9月27日（日）です。園では28日にお月見団子を行事食としていただきます。

まだまだ残暑が厳しいので、しっかり水分補給をして、おいしい旬の食材を食べて夏の疲れをとりましょう。



日	献立名	材 料 名
7 (月)	ごはん 筑前煮	米 麦 鶏肉 じゃが芋 人参 れんこん ごぼう 三度豆 こんにゃく 干椎茸 砂糖 醤油 みりん だし汁 油
	ごま和え	もやし 小松菜 ひじき ごま 酢 砂糖 醤油
	菓子	ベジタべる
8 (火)	パン タンドリーチキン コーンポタージュ	ロールパン 鶏肉 カレー粉 塩 ヨーグルト ケチャップ 玉葱 ブロccoli ホールコーン クリームコーン パセリ ホワイトルウ 牛乳 小麦粉
	みたらし団子	冷凍白玉団子 砂糖 醤油 でん粉
9 (水)	きのこのハヤシライス マカロニサラダ	米 麦 牛肉 玉葱 人参 しめじ えのき グリンピース ホールトマト ハヤシルウ 小麦粉 油 マカロニ シーチキン きゅうり 卵 マヨネーズ 塩
	リッツとチーズ	リッツ スライスチーズ
10 24 (木)	チャーシュー麺	焼きそば麺 焼豚 人参 もやし ねぎ なた 干わかめ チキンコンソメ 醤油
	じゃが芋の磯風味揚げ フルーチェ	じゃが芋 油 塩 青のり オレンジフルーチェ 牛乳
11 25 (金)	ごはん 煮魚 味噌汁	米 麦 赤魚 土生姜 醤油 砂糖 みりん 焼豆腐 しめじ 白ねぎ 玉葱 干わかめ うすあげ ねぎ 味噌 だし汁
	菓子	ぱりんこ
12 26 (土)	木の葉丼 桃缶	米 麦 うすあげ かまぼこ 玉葱 人参 三つ葉 卵 醤油 砂糖 みりん だし汁 桃缶
	菓子	ビスコ
14 28 (月)	ごはん 豚肉と豆腐の生姜炒め 味噌汁	米 麦 豚肉 豆腐 玉葱 干椎茸 土生姜 醤油 みりん 油 南瓜 水菜 味噌 だし汁
	14日 菓子	ココナツサブレ
	28日 生菓子	月見団子(市販)
1 15 29 (火)	パン ビーフシチュー じゃこサラダ	ロールパン 牛肉 玉葱 人参 じゃが芋 しめじ ブロccoli ルウ 小麦粉 ケチャップ キャベツ きゅうり ちりめんじゃこ ホールコーン 酢 砂糖 塩 油
	おにぎり	米 花かつお 塩昆布 ごま
2 16 30 (水)	鮭寿司	米 麦 鮭フレーク 人参 竹の子 干椎茸 卵 油 塩 酢 砂糖 醤油 みりん ごま 刻みのり だし昆布
	すまし汁 フルーツゼリー	豆腐 えのき 三つ葉 醤油 みりん だし汁 だし昆布 みかん缶 パイン缶 ゼラチン 砂糖
3 17 (木)	肉うどん 五目大豆煮	うどん 牛肉 玉葱 ごぼう えのき ねぎ 砂糖 醤油 みりん だし汁 だし昆布 大豆 人参 干椎茸 こんにゃく 三度豆 砂糖 醤油 みりん 油
	蒸しパン	ホットケーキミックス 卵 牛乳 砂糖
4 18 (金)	ごはん 鶏のから揚げ 華風スープ	米 麦 鶏肉 醤油 でん粉 油 キャベツ 人参 マヨネーズ 春雨 ニラ えのき 醤油 チキンコンソメ ごま油
	菓子	ぼたぼた焼き
5 19 (土)	エビピラフ パイン缶	米 麦 むきえび 玉葱 人参 ピーマン ホールコーン チキンコンソメ 塩 油 パイン缶
	菓子	ホームパイ

※天候や仕入れ等の都合により、メニュー・食材を変更することがあります。