令和7年

9 月 予 定 献 立 表 （ も も ・ ぶ ど う 組 ）

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	16日(火)	17日(水)	18日(木)
献立名	・豚肉入り煮込みうどん ・南瓜バター ・オレンジ	・ごはん ・豆腐の中華煮 ・りんご	・ごはん ・鯖の味噌漬け焼き ・ひじき豆煮（小松菜） ・オレンジ	・ごはん ・豚じゃが ・バナナ	・ごはん ★ ・チキンハンバーグ ・さつまいもサラダ ・りんご	・鮭チャーハン ・さつまいもの甘煮 ・バナナ	・ごはん ・鶏肉入りひじき煮風 ・オレンジ	・他人丼 （ア）牛丼 ・バナナ	・ごはん ・鰆のおろし煮 ・小松菜入り味噌煮 ・りんご	・ごはん ・つくねのあんかけ ・ごま入り野菜煮（ほうれん草） ・オレンジ	・ごはん ・鮭の塩焼き ・しょうゆスープ煮 ・りんご	・煮込み塩ラーメン煮 ・豚団子 ・バナナ	・カレーライス ・りんご	・ごはん ・和風煮（冬瓜入り） ・オレンジ	・ごはん ・赤魚のチーズ焼き ・コンソメ煮 ・バナナ
材料名および数量（g）	ゆでうどん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 はくさい 15 カットわかめ 0.1 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2 食塩 0.36 本みりん 1.6 三温糖 2.7 かぼちゃ 36 パセリ 0.09 バター 1.8 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 36 豚肉 18 なると（ア） 4.5 キャベツ 18 たまねぎ 18 木綿豆腐 36 にんじん 13.5 干ししいたけ 0.9 たけのこ水煮 7.2 チンゲンサイ 9 鳥がら 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.35 食塩 0.09 ごま油 0.45 片栗粉 1.8 りんご 22.5	米 36 さば 45 米みそ 4.5 赤みそ 0.9 本みりん 1 酒 0.9 混合削り節 0.9 水 1.6 だいず 4.5 竹輪（ア） 5.4 ひじき 3.6 こまつな 4.5 にんじん 7.2 油揚げ 2.7 混合削り節 0.45 こいくちしょうゆ 1.4 三温糖 0.9 本みりん 0.45 食塩 0.09 酒 0.18 片栗粉 0.45 オレンジ 22.5	米 36 豚肉 13.5 じゃがいも 40.5 にんじん 18 たまねぎ 36 さやいんげん 4.5 しらたき 13.5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 食塩 0.27 三温糖 1.35 本みりん 0.45 酒 0.45 片栗粉 1.35 バナナ 22.5	米 36 鶏ミンチ 36 たまねぎ 22.5 にんじん 4.5 木綿豆腐 10 鶏卵（ア） 8 パン粉 1.3 牛乳 2.9 食塩 0.1 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 さつまいも 36 にんじん 13.5 たまねぎ 7.2 きゅうり 13.5 コーン缶 4.5 マヨネーズ（ア）マヨドレ 4.5 食塩 0.18 米酢 0.18 （ア）+三温糖 0.09 りんご 22.5	米 27 紅さけ 27 コーン缶 4.5 たまねぎ 18 にんじん 9 ほうれんそう 9 いりごま 0.9 こいくちしょうゆ 2.25 なたね油 0.45 ごま油 0.45 さつまいも 36 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.3 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 15 ひじき 2.7 さつまいも 25 にんじん 20 はくさい 15 さやいんげん 4.5 たまねぎ 20 油揚げ 3 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 45 牛肉 13.5 たまねぎ 36 にんじん 13.5 糸みつば 1.8 鶏卵（ア） 36 かまぼこ（ア） 7.2 混合削り節 0.9 酒 0.45 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 1.8 食塩 0.18 片栗粉 1.35 バナナ 22.5	米 36 さわら 45 だいこん 27 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 4.5 酒 0.4 もやし 10 こまつな 10 はくさい 15 にんじん 20 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 木綿豆腐 10 混合削り節 0.9 味噌 4 りんご 22.5	米 36 鶏ミンチ 13.5 木綿豆腐 27 たまねぎ 9 にんじん 4.5 干ししいたけ 0.63 鶏卵（ア） 7.2 パン粉 2.7 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 0.9 三温糖 1.35 食塩 0.18 片栗粉 1.35 キャベツ 15 ほうれんそう 10 にんじん 20 じゃがいも 25 たまねぎ 20 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 36 紅さけ 45 薄力粉 4.5 食塩 0.2 木綿豆腐 15 はくさい 15 にんじん 20 かぼちゃ 20 じゃがいも 25 こまつな 10 ロースハム（ア） 4.5 コーン缶 4 こいくちしょうゆ 2 鳥がら 1.2 三温糖 2.7 りんご 22.5	ゆで中華めん 90 キャベツ 15 にんじん 20 たまねぎ 20 さつまいも 25 カットわかめ 0.1 コーン缶 4.5 あおのり 0.09 鳥がら 1.2 食塩 0.1 豚ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 バナナ 22.5	米 45 牛肉 13.5 たまねぎ 36 じゃがいも 27 にんじん 13.5 はちみつ 1.35 コンソメ 1 薄力粉 6.3 マーガリン 4 カレー粉 0.27 こいくちしょうゆ 1.35 白ワイン 0.18 トマトケチャップ 1 食塩 0.09 とんかつソース 2.7 りんご 22.5	米 36 鶏肉 13.5 冷凍さといも 13.5 とうがん 36 にんじん 13.5 厚揚げ 31.5 さやいんげん 9 しらたき 9 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.15 三温糖 1.35 酒 0.45 本みりん 1.35 食塩 0.18 片栗粉 1.35 オレンジ 22.5	米 36 あかうお 45 酒 1.8 味噌 1.35 こいくちしょうゆ 1.35 しめじ 4.5 たまねぎ 9 食塩 0.09 プロセスチーズ 4.5 たまねぎ 20 にんじん 20 かぼちゃ 25 もやし 10 キャベツ 15 こまつな 10 ロースハム（ア） 9 コンソメ 0.9 食塩 0.09 バナナ 22.5
おやつ	あおなおにぎり（こまつな） 牛乳	甘食 牛乳	フレンチトースト 牛乳	ホットケーキ 牛乳	フルーツポンチ 牛乳	おかし 牛乳	アイスクリーム 牛乳	ラスク 牛乳	フライドポテト 牛乳	ツナチーズおにぎり 牛乳	豆腐ホットケーキ 牛乳	おかし 牛乳	チーズスコーン 牛乳	ヨーグルト蒸しパン 牛乳	レモントースト 牛乳
エネルギー	424	412	521	439	459	428	541	492	440	526	474	420	418	407	480
たんぱく質	14.8	16.4	24.9	13.8	16.5	15.9	14.8	19.5	20	20.7	22.9	14.5	10.6	15.8	21.7

日	19日(金)	20日(土)	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)	29日(月)	30日(火)
献立名	・ごはん ・豆腐チャンプルー ・りんご	・三色ごはん ・さつまいもの味噌煮 ・バナナ	・豚肉入り煮込み味噌ラーメン ・ツナポテト ・オレンジ	・ビーフライス ・南瓜の甘煮 ・バナナ	・ごはん ・鮭の照り焼き ・ごま入り味噌煮 ・りんご	・ごはん ・チキンビーンズ ・オレンジ	・海老ピラフ ・さつま芋の鶏ガラ煮 ・バナナ	・ごはん ・高野豆腐の卵とじ （ア）高野豆腐煮 ・りんご	・ごはん ★ ・豆腐ハンバーグ ・ポテトサラダ ・オレンジ
材料名および数量（g）	米 36 木綿豆腐 54 豚肉 27 酒 0.45 片栗粉 0.45 ピーマン 9 にんじん 13.5 たまねぎ 13.5 鶏卵（ア） 27 食塩 0.09 鳥がら 0.54 こいくちしょうゆ 1.8 りんご 22.5	米 45 鶏ミンチ 22.5 たまねぎ 27 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 2.3 本みりん 1.8 食塩 0.18 コーン缶 4.5 ほうれんそう 18 さつまいも 36 混合削り節 0.36 味噌 4 バナナ 22.5	ゆで中華めん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 葉ねぎ 5 もやし 10 キャベツ 15 カットわかめ 0.1 鳥がら 0.9 味噌 4 三温糖 2.7 まぐろ油漬缶 4.5 じゃがいも 45 コーン缶 9 たまねぎ 4.5 食塩 0.18 オレンジ 22.5	米 45 牛ミンチ 13.5 ごぼう 9 にんじん 9 さやいんげん 3.6 油揚げ 3.6 こいくちしょうゆ 3.6 白ワイン 0.36 本みりん 0.72 コンソメ 0.81 三温糖 2.3 かぼちゃ 40.5 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.35 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 紅さけ 45 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 2.25 酒 1.35 こいくちしょうゆ 1.35 本みりん 0.54 三温糖 0.63 木綿豆腐 15 はくさい 15 こまつな 10 にんじん 20 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 刻みこんぶ 0.1 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 味噌 4 りんご 22.5	米 36 鶏肉 18 じゃがいも 18 たまねぎ 27 さやいんげん 4.5 トマト 18 だいず 13.5 にんじん 13.5 パセリ 0.09 コーン缶 3.6 コンソメ 0.9 三温糖 0.7 トマトケチャップ 4.9 とんかつソース 1.8 こいくちしょうゆ 0.8 白ワイン 0.4 食塩 0.18 マーガリン 3.1 薄力粉 3.6 オレンジ 22.5	米 45 むきえび 36 たまねぎ 18 にんじん 9 コーン缶 9 鶏卵（ア） 0.09 ピーマン 4.5 コンソメ 1.08 食塩 0.18 さつまいも 36 鳥がら 1 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 13.5 たまねぎ 27 干ししいたけ 1 鶏卵（ア） 36 竹輪（ア） 4.5 高野豆腐 7.2 にんじん 13.5 葉ねぎ 7.2 しらたき 7.2 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 片栗粉 1.35 りんご 22.5	米 36 合挽きミンチ 31.5 木綿豆腐 13.5 たまねぎ 18 にんじん 9 鶏卵（ア） 7.2 パン粉 1.35 たまねぎ 9 本しめじ 4.5 こいくちしょうゆ 2.25 三温糖 0.72 酒 2.25 本みりん 1.35 水 1.35 じゃがいも 45 きゅうり 13.5 たまねぎ 9 にんじん 9 コーン缶 4.5 マヨネーズ（ア）マヨドレ 6.3 食塩 0.18 （ア）+三温糖 0.09 オレンジ 22.5
おやつ	ナカムラあげ 牛乳	おかし 牛乳	コーンチーズおにぎり 牛乳	アップルブレッド 牛乳	豆乳ケーキ 牛乳	メロンパントースト 牛乳	おかし 牛乳	鮭とわかめのおにぎり 牛乳	ココアマフィン 牛乳
エネルギー	457	491	484	482	450	527	456	517	566
たんぱく質	21.2	15.2	19.8	15.1	22.4	19.6	15.1	21.5	19.9

【9月の行事食】

★ 5日（金） 8月お誕生日会

★ 30日（火） 9月お誕生日会

【手作りおやつの材料】

○ 1日（月） 米、小松菜、しょうゆ、ごま

○ 2日（火） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、バター、油、三温糖、卵、練乳、牛乳、メープルシロップ、水 （ア）卵除去

○ 3日（水） 食パン、卵、牛乳、三温糖、バター （ア）卵除去

○ 4日（木） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、卵、塩、三温糖、バター （ア）卵除去

○ 5日（金） みかん缶、桃缶、パインアップル缶、バナナ、りんごジュース

○ 8日（月） アイスクリーム（市販） （ア）オレンジ、ゼラチン、水、三温糖

○ 9日（火） 食パン、バター、グラニュー糖

○ 10日（水） じゃが芋、油、塩、青のり

○ 11日（木） 米、ミックスチーズ、ツナ缶、塩昆布

○ 12日（金） 絹ごし豆腐、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、卵、塩、三温糖、バター （ア）卵除去

○ 16日（火） ﾍﾞｰｺﾝ、玉ねぎ、ﾊﾟｾﾘ、粉チーズ、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、バター、油、三温糖、卵、練乳、牛乳 （ア）卵・ﾍﾞｰｺﾝ除去

○ 17日（水） 薄力粉、ヨーグルト、卵、三温糖、油、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ （ア）卵除去

○ 18日（木） 食パン、レモン果汁、バター、グラニュー糖

○ 19日（金） じゃが芋、上新粉、片栗粉、油、しょうゆ、みりん

○ 22日（月） 米、ミックスチーズ、粉カツオ、コーン缶、しょうゆ

○ 24日（水） 強力粉、三温糖、ﾄﾞﾗｲｲｰｽﾄ、バター、水、りんご、塩

○ 25日（木） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、三温糖、豆乳、油、水煮大豆

○ 26日（金） 食パン、ホットケーキミックス、三温糖、バター、牛乳、グラニュー糖

○ 29日（月） 米、鮭わかめふりかけ、ごま

○ 30日（火） ココア、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵、三温糖、バター、牛乳 （ア）卵除去