

令和8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(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	12日(土)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)		
献立名	・ごはん ★ ・鶏肉の甘辛煮 ・さつまいも煮風 ・バナナ	・ごはん ・豆腐チャンプルー ・南瓜のコンソメ煮 ・りんご	・ごはん ・赤魚のチーズ焼き (ア)赤魚のきのこ焼き ・鶏ガラ煮 ・オレンジ	・ごはん ・和風煮(冬瓜入り) ・りんご	・チャーハン ・さつまいもの甘煮 ・バナナ	・豚肉入り味噌煮込みうどん ・南瓜バター (ア)南瓜和え ・オレンジ	・ごはん ・豚じゃが ・りんご	・ごはん ・鮭の味噌漬け焼き ・ひじき大豆煮 ・バナナ	・ごはん ・豆腐の中華煮 ・オレンジ	・カレーライス ・りんご	・煮込み塩ラーメン煮 ・豚団子 ・バナナ	・ごはん ・鶏肉入りひじき煮風 ・オレンジ	・他人丼 (ア)牛肉丼 ・りんご	・ごはん ・カラスガレイのおろし煮 ・小松菜入り味噌煮 ・バナナ	・ごはん ・五目卵焼き (ア)鶏つくね ・ごま入り野菜煮(ほうれん草) ・オレンジ		
材料名および数量 (g)	米 36 鶏肉 45 食塩 0.09 片栗粉 4.5 なたね油 3.6 三温糖 1.3 水 4.5 こいくちしょうゆ 2.2 本みりん 0.5 さつまいも 25 にんじん 20 たまねぎ 20 チンゲンサイ 10 キャベツ 15 鳥がら 0.9 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 木綿豆腐 54 豚肉 27 酒 0.45 味噌 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)コーン缶 27 食塩 0.09 鳥がら 0.54 こいくちしょうゆ 1.8 かぼちゃ 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 りんご 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(ア) 4.5 にんじん 20 たまねぎ 20 こまつな 10 キャベツ 15 さつまいも 25 ローズハム(ア) 3 りんご 22.5 いりごま 1 鳥がら 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 36 鶏肉 13.5 かぼちゃ 13.5 とうがん 36 にんじん 13.5 厚揚げ 31.5 食塩 0.09 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.15 三温糖 1.35 さつまいも 36 混合削り節 0.45 三温糖 1.35 本みりん 2.7 三温糖 1.3 こいくちしょうゆ 1.3 食塩 0.09 りんご 22.5 バナナ 22.5	米 45 たまねぎ 18 コーン缶 9 にんじん 9 ピーマン 4.5 食塩 0.09 鶏卵(ア) 10 混合削り節 0.9 ごま油 0.4 かぼちゃ 36 パセリ 0.09 バター(ア) 1.8 酒 0.1 片栗粉 0.09 オレンジ 22.5 バナナ 22.5	ゆでうどん 90 豚肉 15 たまねぎ 18 にんじん 20 じゃがいも 15 はくさい 15 たまねぎ 10 葉ねぎ 10 しらたき 0.9 混合削り節 3.5 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 0.1 片栗粉 1.35 こまつな 4.5 水煮だいず 4.5 たまねぎ 20 油揚げ 3 竹輪(ア) 5.4 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 バナナ 22.5	米 36 紅さけ 45 米みそ 4.5 赤みそ 0.9 本みりん 1 酒 0.9 混合削り節 1.6 水 0.9 ひじき 0.27 さつまいも 25 にんじん 20 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 オレンジ 22.5	米 36 豚肉 18 たまねぎ 36 じゃがいも 40.5 キャベツ 18 本みりん 36 酒 4.5 混合削り節 0.9 干しいいたけ 1.6 たけのこ水煮 7.2 チンゲンサイ 9 鳥がら 0.9 にんじん 20 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 オレンジ 22.5	米 45 牛肉 13.5 たまねぎ 36 にんじん 20 じゃがいも 27 かぼちゃ 25 コーン缶 4.5 コンソメ(ア)鶏ガラ 36 鳥がら 6.3 マーガリン(ア)油 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 オレンジ 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 鶏肉 15 ひじき 2.7 さつまいも 25 にんじん 15 はくさい 0.09 たまねぎ 1.2 油揚げ 0.1 ブロッコリー 10 混合削り節 0.9 にんじん 15 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 りんご 22.5 オレンジ 22.5	米 36 牛肉 13.5 たまねぎ 36 にんじん 13.5 だいこん 27 三温糖 2.7 鶏ミンチ 18 鶏卵(ア) 36 かまぼこ(ア) 7.2 混合削り節 0.9 酒 0.45 こまつな 10 干しいいたけ 0.9 はくさい 15 にんじん 20 かぼちゃ 25 混合削り節 0.9 水 4.5 キャベツ 15 ほうれんそう 10 にんじん 20 さつまいも 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 バナナ 22.5 オレンジ 22.5	米 45 カラスガレイ 45 だいこん 27 三温糖 2.7 鶏ミンチ 18 たまねぎ 4.5 酒 0.45 こまつな 10 干しいいたけ 0.9 はくさい 15 三温糖 1.6 こいくちしょうゆ 1.6 混合削り節 0.9 水 4.5 キャベツ 15 ほうれんそう 10 にんじん 20 さつまいも 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 バナナ 22.5 オレンジ 22.5					
	おやつ	フルーツポンチ 牛乳	ヨーグルト蒸しパン (ア)蒸しパン 牛乳	わかめおにぎり 牛乳	メロンパントースト 牛乳	おかし 牛乳	和風ライスピザ 牛乳	ほうれん草入り甘食 牛乳	フレンチトースト 牛乳	ホットケーキ 牛乳	豆腐いりナゲット 牛乳	おかし 牛乳	豆乳ケーキ 牛乳	ラスク りんご	フライドポテト 牛乳	チーズスコーン 牛乳	
	エネルギー	470	436	479	443	487	455	419	554	433	524	408	421	390	421	513	
	たんぱく質	14.8	19.3	17.4	15.2	12.5	16.3	12	24	15.1	17.1	13.4	13.2	12.9	18.8	18.7	
	日	18日(金)	19日(土)	24日(木)	25日(金)	26日(土)	28日(月)	29日(火)	30日(水)								
	献立名	・豚肉入り煮込みラーメン ・ツナポテ ・りんご	・三色ごはん ・さつま芋の鶏ガラ煮 ・バナナ	・ビーフライス ・南瓜のクリーム煮 ・オレンジ	・ごはん ・鮭の照り焼き ・ごま入り野菜煮 ・りんご	・チキンピラフ ・じゃが芋のコンソメ煮 ・バナナ	・ごはん ・高野豆腐の卵とじ (ア)高野豆腐煮 ・オレンジ	・ごはん ★ ・豆腐ハンバーグ ・トマト野菜煮 ・バナナ	・ひじきのミルクごはん ・カラスガレイの塩焼き ・しょうゆスープ煮 ・りんご	【9月の行事食】 ★ 1日(火) 8月お誕生日会 ★ 29日(火) 9月お誕生日会 【手作りおやつ材料】 ○ 1日(火) みかん缶、もも缶、パインアップル缶、バナナ、りんごジュース ○ 2日(水) 薄力粉、無糖ヨーグルト(豆乳)、卵(×)、三温糖、油、ベーキングパウダー ○ 3日(木) 米、わかめふりかけ ○ 4日(金) 食パン(麦っ子ロール)、卵・乳不使用ホットケーキミックス、三温糖、バター(油)、牛乳(豆乳)、グラニュー糖 ○ 7日(月) 米、鶏ミンチ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、味噌、牛乳(豆乳)、ごま油、ミックスチーズ(×) ○ 8日(火) ほうれん草、薄力粉、ベーキングパウダー、重曹(×)、バター(×)、油、三温糖、卵(×)、練乳(×)、牛乳(豆乳)、メープルシロップ、水 ○ 9日(水) 食パン(麦っ子ロール)、卵(×)、牛乳(豆乳)、三温糖、バター(油) ○ 10日(木) 薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳(豆乳)、卵(×)、塩、三温糖、バター(油) ○ 11日(金) 鶏ミンチ、木綿豆腐、たまねぎ、薄力粉、マヨネーズ(マヨドレ)、塩、卵(×)、ごま、油 ○ 14日(月) 薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油、水煮大豆 ○ 15日(火) 食パン(麦っ子ロール)、バター(油)、グラニュー糖 ○ 16日(水) じゃが芋、油、塩 ○ 17日(木) ベーコン(ツナ缶)、たまねぎ、パセリ、粉チーズ(×)、薄力粉、ベーキングパウダー、バター(油)、三温糖、卵(×)、牛乳(豆乳) ○ 18日(金) 米、ミックスチーズ(×)、粉カツオ、しょうゆ ○ 24日(木) 強力粉、三温糖、ドライイースト、バター(豆乳)、水、りんご、塩 ○ 25日(金) じゃが芋、上新粉、片栗粉、油、しょうゆ、みりん ○ 28日(月) 米、ミックスチーズ(×)、ツナ缶、塩昆布 ○ 29日(火) ココア、薄力粉、ベーキングパウダー、卵(×)、三温糖、バター(油)、牛乳(豆乳) ○ 30日(水) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳(豆乳)、卵(×)、塩、三温糖、バター(油) ※「牛乳」がアレルギーの場合、ミルフィーヌ又はお茶を提供します。							
	材料名および数量 (g)	ゆで中華めん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 こいくちしょうゆ 3.6 こまつな 10 キャベツ 15 ローズハム(ア) 3 鳥がら 0.9 こいくちしょうゆ 2 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 りんご 22.5	米 45 鶏ミンチ 22.5 ごぼう 27 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 ほうれんそう 27 いりごま 1.8 さつまいも 36 鳥がら 1 バナナ 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(ア)鶏ガラ 0.81 三温糖 2.3 かぼちゃ 36 牛乳(ア)豆乳 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 0.09 オレンジ 22.5	米 36 鶏肉 13.5 たまねぎ 27 にんじん 13.5 ピーマン 2.25 コーン缶 2.7 パセリ 1.35 バター(ア)油 0.54 コンソメ(ア)鶏ガラ 0.63 食塩 0.27 はくさい 15 こまつな 10 にんじん 20 さつまいも 25 たまねぎ 20 木綿豆腐 15 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 りんご 22.5	米 45 鶏肉 13.5 たまねぎ 27 にんじん 13.5 ピーマン 9 コーン缶 2.7 パセリ 0.09 バター(ア)油 0.9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 食塩 0.27 じゃがいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 三温糖 2.25 本みりん 0.9 水 0.1 じゃがいも 25 もやし 15 にんじん 20 さつまいも 20 こまつな 10 コーン缶 4 ピーマン(ア) 3 ホールトマト 20 コンソメ(ア)鶏ガラ 0.9 食塩 0.09 三温糖 4 バナナ 22.5	米 36 合挽きミンチ 31.5 木綿豆腐 13.5 たまねぎ 18 油揚げ 2.2 スキャンミル(ア)豆乳 4.5 三温糖 0.9 こいくちしょうゆ 2.2 本みりん 0.9 酒 0.9 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 木綿豆腐 15 はくさい 15 にんじん 20 さつまいも 20 こまつな 10 コーン缶 4 ローズハム(ア) 3 こいくちしょうゆ 2 鳥がら 1.2 三温糖 2.7 りんご 22.5	米 36 ひじき 0.9 豚ミンチ 3.6 にんじん 3.6 油揚げ 2.2 スキャンミル(ア)豆乳 4.5 三温糖 0.9 こいくちしょうゆ 2.2 本みりん 0.9 酒 0.9 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 木綿豆腐 15 はくさい 15 にんじん 20 さつまいも 20 こまつな 10 コーン缶 4 ローズハム(ア) 3 こいくちしょうゆ 2 鳥がら 1.2 三温糖 2.7 りんご 22.5	米 36 ひじき 0.9 豚ミンチ 3.6 にんじん 3.6 油揚げ 2.2 スキャンミル(ア)豆乳 4.5 三温糖 0.9 こいくちしょうゆ 2.2 本みりん 0.9 酒 0.9 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 食塩 0.2 木綿豆腐 15 はくさい 15 にんじん 20 さつまいも 20 こまつな 10 コーン缶 4 ローズハム(ア) 3 こいくちしょうゆ 2 鳥がら 1.2 三温糖 2.7 りんご 22.5								
		おやつ	チーズおにぎり (ア)おかかおにぎり 牛乳	おかし 牛乳	アップルブレッド 牛乳	ナカムラ揚げ 牛乳	おかし 牛乳	ツナチーズおにぎり (ア)ツナおにぎり 牛乳	ココアマフィン 牛乳	おからホットケーキ 牛乳							
		エネルギー	480	505	482	466	442	542	580	526							
		たんぱく質	17.5	13.7	13.4	18.6	11.8	22.4	19	22.4							

