

令和8年

9月予定献立表（3歳以上児）

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	・ロールパン ★ ・とりにくのあまからに ・さつまいもサラダ ・なしゼリー	・ごはん ・とうふチャンプルー ・コンソメスープ ・りんご	・ごはん ・あかうおのチーズやき (ア)あかうおのきのこやき ・はるさめサラダ ・オレンジ	・ごはん ・わふうに(とうがんにいり) ・そうめんのすましじる ・りんご	・チャーハン ・もやしスープ ・バナナ	・ひやしうどん ・かぼちゃバター (ア)かぼちゃあえ ・オレンジ	・ごはん ・ぶたじゃが ・みそしる ・りんご	・ごはん ・さばのみそづけやき ・ひじきまめに(こまつな) ・わかめスープ ・すましじる	・ごはん ・とうふのちゅうかに ・わかめスープ ・オレンジ	・ごはん ・カレーライス ・りんごサラダ	・やきそば ・ちゅうかスープ ・バナナ	・ごはん ・とりにくのいそに ・ブロッコリーのマヨあえ ・オレンジ	・たにんどんぶり (ア)ぎゅうにくどんぶり ・とうふのすましじる ・パイナップル	・ごはん ・さわらのおろしに ・こまつなのおひたし ・わかめのみそしる	・ごはん ・ごもくたまごやき (ア)とりつくね ・ごまあえ(ほうれん草) ・オレンジ
材料名および数量 (g)	ロールパン (ア)麦っ子ロール	40米	40米	40米	40米	50ゆでうどん	100米	40米	40米	40米	50ゆで中華めん	100米	40米	50米	40米
	鶏肉	50豚肉	60鶏肉	50鶏肉	15豚肉	20鶏肉ささみ	15豚肉	15さば	50豚肉	20牛肉	15豚肉	15鶏肉	15牛肉	15たまねぎ	40鶏卵(ア)片栗粉
	食塩	0.1酒	0.5味噌	1.5とうがん	15コーン缶	10食塩	0.1じゃがいも	45米みそ	5なると(ア)	5じゃがいも	30キャベツ	20ひじき	4にんじん	15さいわら	50鶏卵(ア)片栗粉
	片栗粉	5片栗粉	0.5こいくちしょうゆ	1.5にんじん	15ピーマン	10カットわかめ	0.3にんじん	20赤みそ	1キャベツ	20にんじん	15たまねぎ	10にんじん	15糸みつば	2三温糖	3鶏ミンチ
	なたね油	3ピーマン	10しめじ	5厚揚げ	35食塩	0.1きゅうり	20たまねぎ	1.2たまねぎ	20はちみつ	20はちみつ	1.5もやし	5油揚げ	5鶏卵(ア)	40こいくちしょうゆ	5にんじん
	三温糖	1.5にんじん	15たまねぎ	10さやいんげん	10こいくちしょうゆ	3混合削り節	1しらたき	15混合削り節	1にんじん	15薄力粉	1酒	0.1たまねぎ	10かまぼこ(ア)	8酒	0.5たまねぎ
	水	5たまねぎ	15食塩	0.1混合削り節	1こいくちしょうゆ	0.5こいくちしょうゆ	6混合削り節	1水	1.8干しいたけ	4.5食塩	0.1食塩	0.1こいくちしょうゆ	3.5混合削り節	0.5こまつな	20干しいたけ
	こいくちしょうゆ	2.5鶏卵(ア)コーン缶	30プロセスチーズ(ア)	5こいくちしょうゆ	3.5こいくちしょうゆ	1.2三温糖	1.2こいくちしょうゆ	3.5三温糖	8カレー粉	0.3どんかつソース	5三温糖	2こいくちしょうゆ	2こいくちしょうゆ	4はくさい	20三温糖
	本みりん	0.6食塩	0.1鳥がら	0.6はるさめ	3酒	0.5油揚げ	10本みりん	2.5食塩	10チンゲンサイ	10こいくちしょうゆ	1.5焼きそばソース	10本みりん	1三温糖	2にんじん	15こいくちしょうゆ
	さつまいも	40こいくちしょうゆ	2キャベツ	3酒	0.5油揚げ	3かつお節	0.5三温糖	0.5本みりん	6鳥がら	3トマトケチャップ	1.2かぼちゃ	20片栗粉	0.2食塩	0.2かつお節	0.5混合削り節
	にんじん	10食塩	15きゅうり	15食塩	0.2いりごま	0.3かぼちゃ	40酒	0.5酒	3こいくちしょうゆ	1.5三温糖	0.1にんじん	10酒	1.5片栗粉	1.5こいくちしょうゆ	2水
たまねぎ	8チンゲンサイ	8にんじん	10片栗粉	1.5コンソメ(ア)鶏ガラ	0.1パセリ	0.1片栗粉	1.5にんじん	8食塩	0.1とんかつソース	3カットわかめ	0.5さつまいも	30木綿豆腐	15カットわかめ	0.5にんじん	
きゅうり	15たまねぎ	10ごま油	0.8ごま油	3そうめん	3たまねぎ	2かぼちゃ	15混合削り節	10こいくちしょうゆ	0.5きゅうり	15キャベツ	15きゅうり	30混合削り節	15たまねぎ	15ほうれんそう	
コーン缶	5いりごま	0.3米酢	1.5混合削り節	1混合削り節	0.1食塩	0.2バター(ア)	2木綿豆腐	10たまねぎ	15コンソメ缶	25まぐろ油漬缶	8こいくちしょうゆ	1.5味噌	4.5こいくちしょうゆ	2三温糖	
マヨネーズ(ア)マヨドレ	5コンソメ(ア)鶏ガラ	1こいくちしょうゆ	2たまねぎ	15バナナ	25オレング	25かぼちゃ	15混合削り節	1三温糖	0.5本みりん	0.3オリーブ油	0.5米酢	0.2食塩	0.2パイナップル	30オレング	
＋三温糖	0.1食塩	0.1三温糖	0.1三温糖	3食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	0.1食塩	
食塩	0.2りんご	25オレンジ	25食塩	0.1りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	25りんご	
なしゼリー	70														
おやつ	フルーツポンチ ぎゅうにゅう	ヨーグルトむしパン (ア)むしパン ぎゅうにゅう	わかめおにぎり ぎゅうにゅう	メロンパントースト ぎゅうにゅう	おかし ぎゅうにゅう	わふうライスビザ ぎゅうにゅう	ほうれんそういりあましょく ぎゅうにゅう	フレンチトースト ぎゅうにゅう	ホットケーキ ぎゅうにゅう	アイスクリーム (ア)オレンジゼリー ぎゅうにゅう	おかし ぎゅうにゅう	とうにゅうケーキ ぎゅうにゅう	ラスク ぎゅうにゅう	フライドポテト ぎゅうにゅう	チーズスコーン (ア)ツナスコーン ぎゅうにゅう
エネルギー	555	490	488	507	472	508	487	595	482	570	452	543	552	447	523
たんぱく質	17.8	21.7	18.1	18	13.5	20.2	15.9	26.1	17.2	14.4	14.3	16.6	20.9	19.7	20.3
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)	【9がつぎょうじしよ】 ★ 1日(火) 8がつおたんじようびかい ★ 29日(火) 9がつおたんじようびかい						
献立名	・ひやしちゅうか ・ツナポテト ・りんご	・さんしょくごはん ・あげのすましじる ・バナナ	・ビーフライス ・フレンチサラダ ・コーンクリームスープ	・ごはん ・さけのてりやき ・ごまあえ(こまつな) ・とうふのみそしる	・チキンピラフ ・ぐだくさんとりがらスープ ・バナナ	・ごはん ・こうやどふのたまごとじ (ア)こうやどふに ・あつあげのみそしる ・オレンジ	・しょくぱん ★ ・カラスガレイのしおやき ・ハムときゅうりのわふうあえ (ア)ツナときゅうりのわふうあえ ・りんご	【てづくりおやつぎょうじしよ】 ○ 1日(火) みかん缶、もも缶、パイナップル缶、バナナ、りんごジュース ○ 2日(火) 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) 市販アイスクリーム(オレンジゼリー・オレンジジュース、ゼラチン、三温糖、水) ○ 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) ロールパン(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)							
材料名および数量 (g)	ゆで中華めん	100米	50米	50米	40米	50米	40角型食パン	40米	40米	40米	50ゆで中華めん	100米	40米	50米	40米
	ロースハム(ア)豚肉	13鶏ミンチ	25牛ミンチ	15鶏肉	15鶏肉	15鶏肉	(ア)麦っ子ロール	15ひじき	1ひじき	1豚ミンチ	15鶏肉	20牛肉	15豚肉	15たまねぎ	40鶏卵(ア)片栗粉
	にんじん	15たまねぎ	30ごぼう	10紅さけ	50たまねぎ	30鶏肉	15たまねぎ	30合挽きミンチ	35にんじん	4にんじん	20たまねぎ	10にんじん	15さいわら	50鶏卵(ア)片栗粉	40鶏卵(ア)片栗粉
	きゅうり	15こいくちしょうゆ	4にんじん	10こいくちしょうゆ	3にんじん	15たまねぎ	30合挽きミンチ	35にんじん	4にんじん	20たまねぎ	10にんじん	15さいわら	50鶏卵(ア)片栗粉	40鶏卵(ア)片栗粉	40鶏卵(ア)片栗粉
	トマト	25三温糖	2.5さやいんげん	4本みりん	2.5ピーマン	10干しいたけ	1.2木綿豆腐	15油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ	2.5油揚げ
	鶏卵(ア)コーン缶	15本みりん	2油揚げ	4酒	1.5コーン缶	3鶏卵(ア)	40たまねぎ	20スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳	5スキャンミルク(ア)豆乳
	本みりん	0.3食塩	0.2こいくちしょうゆ	4こいくちしょうゆ	1.5パセリ	0.1竹輪(ア)	5にんじん	10三温糖	1三温糖	1三温糖	1三温糖	1三温糖	1三温糖	1三温糖	1三温糖
	片栗粉	0.2コーン缶	20白ワイン	0.4本みりん	0.6バター(ア)油	1高野豆腐	8こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ	2.5こいくちしょうゆ
	なたね油	0.6ほうれんそう	30本みりん	0.8三温糖	0.7コンソメ(ア)鶏ガラ	1.2にんじん	15パン粉	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん	1.5本みりん
	いりごま	0.5いりごま	2コンソメ(ア)鶏ガラ	0.9三温糖	10にんじん	0.3葉ねぎ	8たまねぎ	5酒	5酒	5酒	5酒	5酒	5酒	5酒	5酒
	こいくちしょうゆ	9油揚げ	5葉ねぎ	25キャベツ	25チンゲンサイ	10混合削り節	10混合削り節	2.5三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖
米酢	8油揚げ	5葉ねぎ	25キャベツ	25チンゲンサイ	10混合削り節	10混合削り節	2.5三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	
三温糖	6たまねぎ	15きゅうり	15きゅうり	2.5もやし	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	
ごま油	1たまねぎ	15きゅうり	15きゅうり	2.5もやし	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	3三温糖	
水	30混合削り節	1カットわかめ	0.5こいくちしょうゆ	1.5食塩	0.1本みりん	1食塩	0.2水	1水	1水	1水	1水	1水	1水	1水	
まぐろ油漬缶	5食塩	0.2オリーブ油	0.5混合削り節	1鳥がら	1片栗粉	1片栗粉	1.5水	1.5水	1.5水	1.5水	1.5水	1.5水	1.5水	1.5水	
じゃがいも	50じゃがいも	15たまねぎ	15たまねぎ	2かぼちゃ	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん	15本みりん
コーン缶	10バナナ	25パイナップル	1.												

