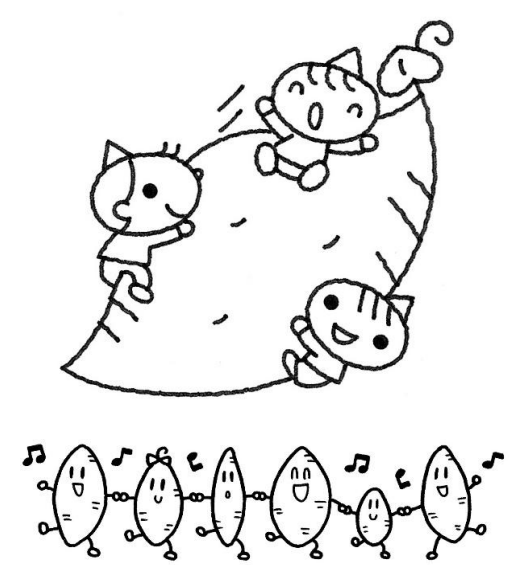


令和8年

10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(木)	2日(金)	3日(土)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	10日(土)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	17日(土)	19日(月)					
献立名	・ごはん ・豆腐の千草焼き (ア)豆腐ハンバーグ ・鶏ガラスープ煮 ・オレンジ	・豚肉入り味噌煮込みラーメン ・じゃがバター (ア)じゃが芋あえ ・りんご	・じゃことねぎの炒飯 ・南瓜の鶏ガラ煮 ・バナナ	・ごはん ・麻婆豆腐 ・粉ふき芋 ・りんご	・木の葉丼 (ア)鶏肉丼 ・さつまいもの味噌煮 ・オレンジ	・ごはん ・白身魚の青菜煮 ・南瓜の甘煮 ・バナナ	・ごはん ・マカロニのクリーム煮 ・柿	・ごはん ・和風ハンバーグ ・和だし煮 ・オレンジ	・ツナピラフ ・さつま芋のコンソメ煮 ・バナナ	・ごはん ・味噌和風煮 ・りんご	・豚肉入り煮込みうどん ・さつまいもの甘煮 ・オレンジ	・わかめごはん ・鮭の西京焼き ・ごま入り野菜煮 ・バナナ	・ごはん ・ポークビーンズ ・梨	・クリームスープパゲティ ・南瓜バター (ア)南瓜和え ・バナナ	・ごはん ・豚肉の磯煮 ・柿					
材料名および数量（g）	米 36 合挽きミンチ 18 たまねぎ 27 木綿豆腐 36 にんじん 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 鶏卵(ア)片栗粉 27 白ワイン 0.4 油揚げ 5 にんじん 20 たまねぎ 20 こまつな 5 キャベツ 15 かぼちゃ 25 鳥がら 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5	ゆで中華めん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 カットわかめ 0.1 もやし 15 コーン缶 5 いりごま 1.3 鳥がら 0.9 味噌 4 ごま油 0.3 片栗粉 0.5 じゃがいも 45 パセリ 0.09 バター(ア) 1.8 食塩 0.18 りんご 22.5	米 45 しらす干し 9 葉ねぎ 9 コーン缶 4.5 たまねぎ 31.5 ごま油 0.9 こいくちしょうゆ 1.8 食塩 0.09 かぼちゃ 36 鳥がら 1 バナナ 22.5	米 45 豚ミンチ 22.5 木綿豆腐 54 たまねぎ 31.5 にんじん 13.5 干しいたけ 0.45 しらたき 4.5 鶏卵(ア) 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 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 0.18 白ワイン 0.45 片栗粉 1.35 焼きのり 0.54 じゃがいも 36 パセリ 0.09 食塩 0.18 りんご 22.5	米 45 かまぼこ(ア)鶏肉 9 たまねぎ 45 にんじん 13.5 葉ねぎ 9 干しいたけ 0.45 しらたき 4.5 鶏卵(ア) 36 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.18 片栗粉 1.35 焼きのり 0.54 さつまいも 36 混合削り節 0.36 味噌 4 オレンジ 22.5	米 45 鶏肉 22.5 じゃがいも 2.7 マカロニ 0.1 にんじん 2.7 たまねぎ 36 ほうれんそう 9 マッシュルーム水煮 1.8 薄力粉 5.9 こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 1.5 牛乳(ア)豆乳 27 食塩 0.18 白ワイン 0.18 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.26 かぼちゃ 40.5 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 かき 36 はくさい 15 しらたき 5 混合削り節 0.9 本みりん 1 三温糖 2 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 5 オレンジ 22.5	米 36 まぐろ油漬缶 7.2 にんじん 10.8 鶏肉 22.5 かぼちゃ 4.5 だいこん 31.5 コーン缶 18 こいくちしょうゆ 1.8 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5 りんご 22.5	米 36 鶏肉 22.5 かぼちゃ 13.5 だいこん 31.5 にんじん 13.5 厚揚げ 13.5 しらたき 9 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 1.62 三温糖 1.8 片栗粉 0.5 酒 0.45 片栗粉 1.35 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 味噌 3.6 酒 0.45 片栗粉 1.35 りんご 22.5	米 36 ゆでうどん 90 豚肉 15 にんじん 20 たまねぎ 20 はくさい 15 葉ねぎ 5 混合削り節 0.9 本みりん 0.36 こいくちしょうゆ 1.6 三温糖 2.7 片栗粉 0.5 酒 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 オレンジ 22.5 バナナ 22.5	米 36 わかめふりかけ 0.9 豚肉 18 じゃがいも 18 たまねぎ 27 にんじん 9 しめじ 9 ほうれんそう 4.5 コーン缶 2.7 パセリ 0.09 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 コーン缶 3.6 薄力粉 4.5 マーガリン(ア)油 3.15 トマトケチャップ 0.9 水 1.8 牛乳(ア)豆乳 9 こいくちしょうゆ 0.8 白ワイン 0.4 かぼちゃ 36 パセリ 0.09 バター(ア) 1.8 薄力粉 0.1 バナナ 22.5 なし 22.5	米 36 鶏肉 22.5 食塩 0.09 たまねぎ 36 ひじき 2.7 にんじん 13.5 油揚げ 4.5 たまねぎ 9 混合削り節 0.9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 3.15 本みりん 0.9 食塩 0.18 酒 1.35 さつまいも 27 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 なし 22.5	米 36 鶏肉 22.5 食塩 0.09 たまねぎ 36 ひじき 2.7 にんじん 13.5 油揚げ 4.5 たまねぎ 9 混合削り節 0.9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 3.15 本みりん 0.9 食塩 0.18 酒 1.35 さつまいも 27 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 なし 22.5	米 36 鶏肉 22.5 食塩 0.09 たまねぎ 36 ひじき 2.7 にんじん 13.5 油揚げ 4.5 たまねぎ 9 混合削り節 0.9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 3.15 本みりん 0.9 食塩 0.18 酒 1.35 さつまいも 27 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 なし 22.5	米 36 鶏肉 22.5 食塩 0.09 たまねぎ 36 ひじき 2.7 にんじん 13.5 油揚げ 4.5 たまねぎ 9 混合削り節 0.9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 3.15 本みりん 0.9 食塩 0.18 酒 1.35 さつまいも 27 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 なし 22.5						
	おやつ	練乳ラスク (ア)豆乳ラスク 牛乳	しめじおにぎり 牛乳	おかし 牛乳	ジャムケーキ 牛乳	ピザトースト 牛乳	ヨーグルトケーキ (ア)豆乳ケーキ 牛乳	ツナおかかおにぎり 牛乳	スイートポテトフライ 牛乳	おかし 牛乳	甘食 牛乳	じゃこと葉野菜のおにぎり 牛乳	変わりラスク 牛乳	みかん蒸しパン 牛乳	おかし 牛乳	麩ラスク 牛乳				
	エネルギー	475	463	433	512	514	500	570	443	415	421	450	462	453	496	443				
	たんぱく質	19.6	15.3	12.2	16.6	19.7	18.8	17.2	15.2	9.7	14.5	14.8	19	15.9	16.4	12.7				
	日	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	31日(土)								
	献立名	・ごはん ・鮭のあけぼの焼き ・きのこ野菜煮 ・オレンジ	・チキンカレーライス ・りんご	・ごはん ・スパニッシュオムレツ (ア)豚つくね ※ ・コンソメ野菜煮 ・バナナ	・ごはん ・カラスガレイのカレー揚げ ・ごま入り味噌煮 ・オレンジ	・塩焼きそば ・南瓜の鶏ガラ煮 ・バナナ	・ビーフライス ・じゃが芋のクリーム煮 ・オレンジ	・ごはん ・カラスガレイのおろし煮 ・コンソメ煮 ・りんご	・ごはん ★ ・コーンフ레이크チキン ・コンソメ煮 ・バナナ	・ごはん ・すき焼き風煮 ・りんご	・ごはん ・豆腐の松風焼き ・味噌野菜煮 ・オレンジ	・イタリアンスパゲティ ・さつま芋のコンソメ煮 ・バナナ								
	材料名および数量（g）	米 36 紅さけ 45 にんじん 9 たまねぎ 5.4 マヨネーズ(ア)マヨドレ 0.9 粉チーズ(ア) 0.18 パセリ 0.18 葉ねぎ 5 本しめじ 7 えのきたけ 7 はくさい 15 にんじん 20 たまねぎ 20 かぼちゃ 25 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.3 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 45 鶏肉 22.5 じゃがいも 27 ウインナーソーセージ 4.5 たまねぎ 18 にんじん 13.5 かぼちゃ 9 ブロセスチーズ 3.15 はちみつ 1.35 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 6.3 マーガリン(ア)油 4.05 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 0.27 かぼちゃ 25 さつまいも 20 キャベツ 15 たまねぎ 20 いりごま 1 木綿豆腐 15 チンゲンサイ 10 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.5 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 ウインナーソーセージ 4.5 たまねぎ 18 にんじん 13.5 かぼちゃ 9 ブロセスチーズ 3.15 はちみつ 1.35 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 薄力粉 6.3 マーガリン(ア)油 4.05 カレー粉 0.27 トマトケチャップ 0.27 かぼちゃ 25 さつまいも 20 キャベツ 15 たまねぎ 20 いりごま 1 木綿豆腐 15 チンゲンサイ 10 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.5 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 ゆで中華めん 90 豚肉 18 キャベツ 18 ごぼう 9 にんじん 9 たまねぎ 9 もやし 4.5 油揚げ 2.7 こいくちしょうゆ 3.6 酒 0.9 白ワイン 0.36 本みりん 0.72 かき油 0.81 あおのり 2.3 かぼちゃ 36 鳥がら 1 バナナ 22.5	米 45 鶏肉 13.5 じゃがいも 9 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 4.5 白ワイン 0.36 本みりん 0.72 竹輪(ア) 5.4 たまねぎ 2.7 にんじん 2.7 ごぼう 4.5 さつまいも 25 もやし 15 チンゲンサイ 10 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 バナナ 0.18 片栗粉 0.45 りんご 22.5	米 36 カラスガレイ 45 だいこん 27 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 4.5 酒 0.45 マヨネーズ(ア)マヨドレ 3.6 コーンフ레이크 7.2 水煮だいず 9 竹輪(ア) 5.4 たまねぎ 20 にんじん 20 ごぼう 25 さつまいも 25 もやし 15 チンゲンサイ 10 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 バナナ 0.18 片栗粉 0.45 りんご 22.5	米 36 鶏肉 45 食塩 0.09 たまねぎ 2.2 にんじん 13.5 はくさい 18 葉ねぎ 9 焼き豆腐 27 ふ 1.35 しらたき 9 ごぼう 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 15 水 1.35 本みりん 1.35 酒 0.9 食塩 0.09 片栗粉 0.09 バナナ 22.5 りんご 22.5	米 36 スパゲティ 36 ベーコン(ア)ツナ 9 たまねぎ 18 にんじん 13.5 ピーマン 9 マッシュルーム水煮 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.3 トマトケチャップ 0.18 とんかつソース 3.15 なたね油 0.45 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 22.5 木綿豆腐 54 にんじん 13.5 ピーマン 9 マッシュルーム水煮 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.3 トマトケチャップ 0.18 とんかつソース 3.15 なたね油 0.45 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 22.5 木綿豆腐 54 にんじん 13.5 ピーマン 9 マッシュルーム水煮 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.3 トマトケチャップ 0.18 とんかつソース 3.15 なたね油 0.45 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 22.5 木綿豆腐 54 にんじん 13.5 ピーマン 9 マッシュルーム水煮 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.3 トマトケチャップ 0.18 とんかつソース 3.15 なたね油 0.45 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5					米 36 鶏肉 22.5 木綿豆腐 54 にんじん 13.5 ピーマン 9 マッシュルーム水煮 9 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.3 トマトケチャップ 0.18 とんかつソース 3.15 なたね油 0.45 白ワイン 0.45 さつまいも 36 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 バナナ 22.5			
	おやつ	おかからーナツ 牛乳	フレンチトースト (ア)豆乳フレンチトースト 牛乳	じゃが餅 牛乳	大豆入りホットケーキ 牛乳	おかし 牛乳	大学芋 牛乳	セサミチーズブレッド (ア)セサミブレッド 牛乳	人参ケーキ 牛乳	フライドポテト(とりがら) 牛乳	りんごホットケーキ 牛乳	おかし 牛乳								
	エネルギー	370	555	474	506	409	469	461	580	398	521	469								
	たんぱく質	16.9	16.5	14.9	22	14.2	11.1	23.6	18.3	13.3	21	12.9								

※22日(木)「豚つくね」材料
豚ミンチ、木綿豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ、片栗粉、しょうゆ、三温糖

【10月の行事食】

もも・ぶどう組

★ 28日(水) お誕生日会

【手作りおやつ材料】

- 1日(木) 食パン(麦っ子ロール)、練乳(豆乳)、グラニュー糖
- 2日(金) 米、しめじ、油揚げ、しょうゆ、酒、みりん、塩
- 5日(月) バター(豆乳)、三温糖、卵(×)、薄力粉、ベーキングパウダー、いちごジャム
- 6日(火) 食パン(麦っ子ロール)、ケチャップ、玉ねぎ、塩、油、ハム(ツナ)、パセリ、とろけるチーズ(×)
- 7日(水) ヨーグルト(豆乳)、薄力粉、ベーキングパウダー、バター(×)、三温糖、卵(×)、塩
- 8日(木) 米、ツナ、塩昆布、粉カツオ、しょうゆ、みりん
- 9日(金) さつま芋、油、塩
- 13日(火) 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
- 14日(水) 米、しらす干し、小松菜、人参、ごま油、粉カツオ、塩、しょうゆ
- 15日(木) 食パン(麦っ子ロール)、マヨネーズ(マヨドレ)、パセリ
- 16日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、バター(×)、三温糖、卵(×)、牛乳(豆乳)、みかん缶
- 19日(月) おつゆ麩、バター(油)、三温糖
- 20日(火) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、卵(×)、三温糖、牛乳(豆乳)、油
- 21日(水) 食パン(麦っ子ロール)、卵(×)、牛乳(豆乳)、三温糖、バター(油)
- 22日(木) じゃが芋、三温糖、バター(×)、片栗粉、しょうゆ、みりん
- 23日(金) 大豆、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)
- 26日(月) さつま芋、油、三温糖、しょうゆ、水
- 27日(火) 強力粉、三温糖、ドライイースト、バター(油)、水、ごま、とろけるチーズ(×)、塩
- 28日(水) 人参、ベーキングパウダー、薄力粉、バター(×)、三温糖、卵(×)、牛乳(豆乳)
- 29日(木) じゃが芋、油、鶏ガラ
- 30日(金) りんご、三温糖、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳(豆乳)、卵(×)、塩、バター(油)

※「牛乳」がアレルギーの場合、ミルフィー又はお茶を提供します。