

令和5年度 9月献立 北野田こども園

	11・25(月)	12・26(火)	13・27(水)	14・28(木)	1・15・29(金)	2・16・30(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>ホイコーロー風</li> <li>小松菜の醤油ドレッシング</li> <li>わかめスープ</li> <li>ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏の照り焼き</li> <li>切干大根の煮物</li> <li>みそ汁</li> <li>オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(13日)</li> <li>ドライカレー</li> <li>フルーツヨーグルト</li> <li>(27日)</li> <li>ハヤシライス</li> <li>フルーツヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>さつま芋ごはん</li> <li>サワラの和風あんかけ</li> <li>もやしの和え物</li> <li>みそ汁</li> <li>みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉のトマト煮込み</li> <li>ほうれん草とチーズのサラダ</li> <li>みそ汁</li> <li>グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉うどん</li> <li>厚揚げの炒め物</li> <li>バナナ</li> </ul>
材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼豚肉 キャベツ 人参 ビーマン にんにく みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油</li> <li>▼小松菜 ちくわ 醤油 酢 ごま油 砂糖 にんにく 白ごま</li> <li>▼わかめ コーン 玉ねぎ 春雨 中華だし 醤油 みりん 酒 ごま油 塩 ショウタン</li> <li>▼ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 醤油 みりん 酒 砂糖 片栗粉</li> <li>▼切干大根 いんげん 人参 板こんにゃく 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん</li> <li>▼しめじ かぼちゃ 油揚げ みそ 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(13日)</li> <li>▼白米 豚肉 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しょうが にんにく カレールウ ケチャップ ソース スキムミルク</li> <li>▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 バイン缶</li> <li>(27日)</li> <li>▼白米 牛肉 玉ねぎ 人参 マッシュルーム ハヤシルウ ケチャップ 油 ソース 砂糖 スキムミルク</li> <li>▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 バイン缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 さつま芋 塩 昆布だし 酒</li> <li>▼サワラ 人参 玉ねぎ えのき 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼太もやし チンゲン菜 ツナ 醤油 砂糖 みりん 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼木綿豆腐 大根 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 玉ねぎ 人参 グリンピース マカロニ ホールトマト コンソメ ソース 砂糖 塩</li> <li>▼ほうれん草 ミックスチーズ 酢 醤油 油 砂糖 塩 コショウ</li> <li>▼人参 玉ねぎ わかめ 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼うどん 豚肉 人参 玉ねぎ 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 みりん 塩 油</li> <li>▼厚揚げ いんげん 醤油 砂糖 みりん 油</li> <li>▼バナナ</li> </ul>
アレルギーA						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>プレーンクッキー</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>ブルーベリージャムパン</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>パウムクーヘン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>焼きそば</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>いちごパンケーキ</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>ビスコ</li> <li>ぱりんこ</li> </ul>
栄養価	<p>熱量 677kcal                  蛋白 19.1g                  脂質 26.1g</p>	<p>熱量 531kcal                  蛋白 22.1g                  脂質 14.6g</p>	<p>熱量 617/692kcal                  蛋白 16.4/16.3g                  脂質 18.6/25.6g</p>	<p>熱量 503kcal                  蛋白 21.2g                  脂質 11.6g</p>	<p>熱量 586kcal                  蛋白 20.7g                  脂質 13.8g</p>	<p>熱量 628kcal                  蛋白 19.2g                  脂質 27.1g</p>
	4(月)	5・19(火)	6・20(水)	7(木)	8・22(金)	9(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>カレーピラフ</li> <li>鶏肉のマヨドレ炒め</li> <li>ジャーマンポテト</li> <li>コンソメスープ</li> <li>オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>サバの塩焼き</li> <li>がんもの煮物</li> <li>チンゲン菜のごま和え</li> <li>みそ汁</li> <li>ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中華丼</li> <li>金平れんこん</li> <li>バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>浦上そば</li> <li>いんげんの酢みそ和え</li> <li>つぼ汁</li> <li>グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉のボン酢炒め</li> <li>ほうれん草のお浸し</li> <li>みそ汁</li> <li>みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミートスパゲティ</li> <li>ブロッコリーサラダ</li> <li>バナナ</li> </ul>
材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 人参 玉ねぎ ウインナー カレー粉 コンソメ 塩 パセリ</li> <li>▼鶏肉 ブロッコリー キャベツ 人参 マヨドレ 砂糖 醤油 塩 油</li> <li>▼じゃが芋 玉ねぎ ビーマン コンソメ 塩コショウ 油</li> <li>▼マッシュルーム 大根 コーン コンソメ 塩 醤油 酒</li> <li>▼オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼サバ 塩 酒</li> <li>▼がんもどき いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん</li> <li>▼チンゲン菜 かにかま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん</li> <li>▼切干大根 油揚げ なめこ みそ 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 豚肉 玉ねぎ 人参 小松菜 中華だし ショウタン 醤油 ごま油 砂糖 酒 片栗粉</li> <li>▼れんこん 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油</li> <li>▼バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼豚肉 さつま揚げ ごぼう 人参 太もやし 醤油 砂糖 みりん 油</li> <li>▼いんげん コーン みそ 白みそ 酢 砂糖 みりん 白ごま</li> <li>▼木綿豆腐 生しいたけ 板こんにゃく 青ねぎ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 塩</li> <li>▼グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 白菜 玉ねぎ 赤パプリカ ボン酢 醤油 みりん 油</li> <li>▼ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん</li> <li>▼かぼちゃ 人参 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼スパゲティ 豚肉 玉ねぎ 人参 ケチャップ ホールトマト コンソメ 砂糖 塩 油</li> <li>▼ブロッコリー 人参 酢 醤油 油 砂糖 塩コショウ</li> <li>▼バナナ</li> </ul>
アレルギーA						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>きなこ麩ラスク</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>おかかおにぎり</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>牛乳ケーキ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>手作りぶどうゼリー</li> <li>たべっこどうぶつ</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>スイートポテト</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>エースコイン</li> <li>薄焼きサラダ</li> </ul>
栄養価	<p>熱量 719kcal                  蛋白 23.0g                  脂質 32.6g</p>	<p>熱量 620kcal                  蛋白 22.9g                  脂質 20.8g</p>	<p>熱量 609kcal                  蛋白 19.0g                  脂質 18.6g</p>	<p>熱量 649kcal                  蛋白 21.2g                  脂質 20.3g</p>	<p>熱量 552kcal                  蛋白 19.3g                  脂質 15.2g</p>	<p>熱量 629kcal                  蛋白 21.5g                  脂質 22.0g</p>

※21日はお誕生日メニューです。献立は玄関にて掲示しています。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富喜屋

※★印はアレルギー・除去食対象です。

※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。

※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。