



9月献立表



芳香稚草園



平成29年8月31日

日	曜	献立	主な材料	おやつ	3歳以上児 Kcal	家庭で食べて 欲しい食品	
1	金	スタミナ丼、ナムル ふわふわスープ	豚肉、人参、玉葱、ピーマン、もやし、きゅうり ほうれん草、アラスカ、卵、わかめ、ベーコン	チーズカップケーキ スキムミルク	574	豆・大豆製品	
4	月	しめじとツナのごはん 焼き肉サラダ、かき玉味噌汁	しめじ、ツナ缶、人参、豚肉、レタス、きゅうり もやし、卵、豆腐、ほうれん草、長葱	ピザ風トースト スキムミルク	532	芋類	
5	火	鮭ごはん、肉じゃが おかかあえ、お茶	鮭、大葉、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、しらたき グリーンピース、干し椎茸、ほうれん草、もやし	バナナ	440	乳・乳製品	
6	水	スタミナ納豆ごはん 海苔酢あえ、五目汁	納豆、鶏挽肉、長葱、もやし、ほうれん草、ツナ缶 南瓜、人参、ごぼう、豆腐、ベーコン	ムースゼリー	605	きのこ類	
7	木	和風スパゲティ、ツナサラダ豆腐 の卵とじスープ	スパゲティ、ベーコン、人参、玉葱、しめじ、マッシュルーム えのきたけ、ツナ缶、レタス、きゅうり、卵、豆腐	マッシュルームケーキ スキムミルク	558	緑黄色野菜	
8	金	カレーライス、ボイル野菜 アーモンドフィッシュ、お茶	豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース キャベツ、きゅうり、コーン缶、ハム	ヨーグルト	482	豆・大豆製品	
11	月	空心菜とかにかまのチャーハン 中華和え、わかめスープ	空心菜、干し椎茸、アラスカ、しらす干し、卵 鶏肉、きゅうり、レタス、わかめ、長葱、豆腐	ホットケーキ スキムミルク	470	果物	
12	火	あぶたま丼、五色あえ 豆腐汁	人参、油揚げ、しらたき、玉葱、卵、キャベツ、ハム 大根、ほうれん草、コーン缶、豆腐、長葱	ハムサンド 牛乳	600	魚介類	
13	水	海鮮焼きそば、磯辺ポテト 青菜とコーンのスープ	焼きそば、冷)シーフードミックス、竹の子水煮 人参、ピーマン、長葱、干し椎茸、じゃが芋、青菜	菓子 スキムミルク	603	緑黄色野菜	
14	木	あんかけきつね丼 さっぱりサラダ、むらくも汁	油揚げ、鶏挽肉、人参、玉葱、絹さや、かまぼこ 干し椎茸、もやし、きゅうり、卵、青梗菜	牛乳寒天	592	芋類	
15	金	《お月見給食》 ごはん、うさぎハンバーグ しょうゆフレンチ 野菜スープ	豚挽肉、鶏挽肉、玉葱、キャベツ、人参、アラスカ ほうれん草、みかん缶、ベーコン、白菜、しめじ 長葱、豆腐	みたらし団子 お茶	548	果物	
18	月	敬老の日					
19	火	☆ご当地給食 大分県☆ ゆかりごはん、鶏てん ひじきサラダ、えのき汁	鶏肉、ひじき、キャベツ、きゅうり、人参、ハム えのきたけ、卵、長葱、油揚げ	やせうま お茶	590	乳・乳製品	
20	水	たまごとじうどん 大豆とひじきのチーズ蒸し フルーツプリン	うどん、鶏肉、卵、人参、ほうれん草、干し椎茸 なると、長葱、ひじき、大豆水煮、豚挽肉、パセリ	ミアリカントック スキムミルク	499	芋類	
21	木	ごはん、鮭の漬け焼き ごまだれサラダ、豚汁	鮭、長葱、鶏肉、キャベツ、きゅうり、人参 もやし、豚肉、豆腐、白菜、しめじ、ほうれん草	芋かりんとう スキムミルク	537	海藻類	
22	金	豚丼、千草あえ しめじ汁	豚肉、玉葱、しらたき、キャベツ、人参、ほうれん草 もやし、かまぼこ、しめじ、小松菜、豆腐	梨	468	芋類	
25	月	中華風ごはん わかめとツナのあえもの ワンタンスープ	豚肉、干し椎茸、人参、竹の子水煮、絹さや、ツナ缶 わかめ、キャベツ、ワンタン、ほうれん草、白菜	米菓 スキムミルク	539	豆・大豆製品	
26	火	ごはん、鶏肉のオーロラソース 野菜の香味あえ、なめこ汁	鶏肉、もやし、ほうれん草、しらす干し、卵 なめこ、豆腐、長葱、人参	マッシュヨーグルト	507	果物	
27	水	味噌ラーメン、シュウマイ 甘酢あえ	中華麺、豚挽肉、玉葱、人参、もやし、メンマ水煮 ニラ、きくらげ、わかめ、アラスカ、きゅうり	さつま芋カップケーキ ジョア	436	緑黄色野菜	
28	木	親子丼 しめじとほうれん草のおひたし 具だくさん汁	鶏肉、卵、玉葱、人参、干し椎茸、しらたき しめじ、ほうれん草、ツナ缶、南瓜、じゃが芋 茄子、長葱、油揚げ	ツナマヨカナッペ スキムミルク	600	果物	
29	金	ハヤシライス、ビーンズサラダ スティックチーズ、お茶	豚肉、玉葱、人参、マッシュルーム、グリーンピース 大豆水煮、きゅうり、ひじき、コーン缶	フルーツポンチ	495	緑黄色野菜	

日本の秋の風物「十五夜」！！

同じような意味として「中秋の名月」や「芋の名月」といった呼び名があります。

十五夜とは旧暦の8月15日（現在の新暦9月15日）前後に訪れる満月の日のことをそのように呼びます。

保育園では9月15日にお月見給食を予定しています★



☆今月のご当地給食は大分県です☆

大分県を代表する郷土料理の「鶏てん」は大分県民の大好きな家庭の味です。見た目はから揚げに似ていますが、天ぷら粉で揚げる
ことにより食感はふわっとしています！また、おやつ「やせうま」は小麦粉で作った平たい麺を茹でたものにきな粉と砂糖をまぶ
したものです！！どちらも楽しみにしていて下さいね♪♪

