

日・曜日		午前おやつ	昼食			午後おやつ		
			主食	おかず	材料	献立名	材料	
2	30	月	ウエハース	ごはん	肉じゃが 青菜のおかか和え 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、青菜、かつお節、わかめ、豆腐、えのき	りんご風むしパン	りんごジュース、ホットケーキミックス
3	-	火	おせんべい	炊き込みごはん	生姜焼き 和風サラダ だいこんのすまし汁	精白米、油揚げ、にんじん、ごぼう、豚肉、たまねぎ、しょうが、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、だいこん、しめじ	きなこプリン	牛乳、きなこ、ゼラチン
十五夜メニュー								
-	17	火	おせんべい	さつまいも ごはん	お月見つくね 青菜のごまあえ なすのすまし汁	精白米、さつまいも、ごま、鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、青菜、にんじん、なす、わかめ、麩	お月見団子	かぼちゃ、牛乳
4	18	水	ウエハース	和風パスタ	かぼちゃサラダ にんじんのすまし汁	スパゲティ、豚ひき肉、しめじ、えのき、こまつな、かぼちゃ、ツナ、マヨネーズ、にんじん、だいこん	五平餅	精白米、ごま
5	19	木	クッキー	ハヤシライス	マカロニサラダ ブロッコリーのスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、しめじ、マカロニ、ツナ、きゅうり、コーン、ブロッコリー	バナナケーキ	バナナ、豆腐、ホットケーキミックス
6	-	金	ウエハース	食パン	ムニエル お野チャウダー	食パン、鮭、じゃがいも、あおのり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、牛乳	わかめおにぎり	精白米、わかめ
お彼岸メニュー								
-	20	金	ウエハース	具たくさん うどん	かぼちゃのいとこ煮 フルーツ	うどん、ねぎ、だいこん、にんじん、さといも、油揚げ、豆腐、かぼちゃ、あずき、バナナ	きなこおはぎ	精白米、きなこ
7	21	土	ウエハース	豚丼	いんげんのごまマヨ和え みそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、マヨネーズ、ごま、だいこん、わかめ	ポテトスナック	じゃがいも
9	-	月	おせんべい	ごはん	彩り炒り豆腐 もやしナムル なすのみそ汁	精白米、豆腐、鶏ひき肉、こまつな、にんじん、もやし、ほうれん草、なす、えのき	チーズむしパン	ホットケーキミックス、牛乳、チーズ
10	24	火	ビスケット	みそラーメン	ささみの中華サラダ フルーツ	中華麺、キャベツ、にんじん、もやし、豚肉、ささみ、だいこん、にんじん、バナナ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
11	25	水	ビスケット	おからパン	タンドリーチキン ブロッコリーサラダ ポテトスープ	おからパン、鶏肉、ヨーグルト、ブロッコリー、チーズ、じゃがいも、にんじん、コーン	おかかチーズおにぎり	精白米、かつお節、チーズ
12	26	木	クッキー	ごはん	照り焼き キャベツのゆかり和え 青菜のみそ汁	精白米、鶏肉、キャベツ、ゆかり、青菜、油揚げ、たまねぎ	フレンチトースト	高野豆腐、牛乳、きなこ
13	27	金	ビスケット	ごはん	鶏のコンソメパン粉焼 ひじきサラダ じゃがいものみそ汁	精白米、鶏肉、パン粉、ひじき、豆腐、にんじん、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、油揚げ、たまねぎ	いももち	じゃがいも、牛乳、チーズ
14	28	土	おせんべい	焼きそば	青菜のおひたし すまし汁	中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、かつお節、青菜、だいこん、麩	焼きおにぎり	精白米
おたのしみかい おたんじょうびかい 25日(水)		ビスケット	ケチャップ ライス	チキンナゲット コロコロサラダ キノコのスープ	精白米、たまねぎ、ピーマン、鶏ひき肉、豆腐、パン粉、じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン、マヨネーズ、しめじ、えのき、たまねぎ	レアチーズケーキ	クリームチーズ、ヨーグルト、ゼラチン、レモン汁、イチゴジャム	

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 465.5 kcal
- ・タンパク質 18.0g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



※都合により献立を変更することがございます。ご了承ください。

【十五夜】 17日

今年の中秋の名月(十五夜)は17日です。収穫に感謝して月に見立てたものや収穫物をお供えするという風習もあります。園では給食にお月様に見立た丸い形のつくね、おやつにかぼちゃ団子を提供します。

【お彼岸】 20日

3月の春分の日、9月の秋分の日を中心とした1週間がお彼岸になります。春のお彼岸では牡丹の花に見立てて「ぼた餅」秋のお彼岸では萩の花に見立てて「おはぎ」と呼ばれています。園ではおやつにきなこを使ったおはぎを提供します。



☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
2	30	月	①				
3	-	火	①				
-	17	火	①				
4	18	水	①	かぼちゃサラダ	④		
5	19	木	①				
6	-	金	①	③			
-	20	金	①				
7	21	土	①	いんげんのごまマヨ和え	④		
9	-	月	①				
10	24	火	①				
11	-	水	①	③			
-	25	水	①	ツナポテト	④		
12	26	木	①				
13	27	金	①	パン粉焼/ひじきサラダ	③/④		
14	28	土	①	チキンナゲット/コロコロサラダ	③/④		

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。