



9月の献立



浮田とちのみこども園 令和6年9月

日付	曜日	朝おやつ	献立名	材料	おやつ
2	月	牛乳菓子	ごはん 豚肉と豆腐チャンプルー 中華スープ 揚げごぼう	米 卵、豆腐、豚肉、生姜、人参、玉ねぎ、キャベツ、きくらげ、しょうゆ、食塩、中華だし、三温糖、オイスターソース、ごま油 玉ねぎ、人参、干しいたけ、ねぎ、中華だし、食塩 ごぼう、片栗粉、油、白ごま、三温糖、しょうゆ	スキムミルク わらびもち 片栗粉、きな粉、三温糖、食塩
3	火	牛乳ねりねりはったい粉	カレーライス にんじンドレッシングサラダ りんごゼリー 乾パン	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、しめじ、油、カレールウ ブロッコリー、キャベツ、りんご酢、油、三温糖、食塩、人参 寒天、三温糖、りんごジュース 乾パン	スキムミルク 黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒砂糖、豆乳、レーズン
4	水	牛乳果物	ごはん 鶏肉の甘辛揚げ 小松菜のごまマヨあえ 油揚げのみそ汁	米 鶏肉、生姜、片栗粉、油、三温糖、しょうゆ 小松菜、人参、とうもろこし、ちくわ、ノンエッグマヨネーズ、白ごま油揚げ、玉ねぎ、人参、しめじ、わかめ、みそ、だし汁	スキムミルク サラダうどん うどん、ツナ、トマト、もやし、きゅうり、だし汁、しょうゆ、三温糖、みりん
5	木	牛乳菓子	ごはん かわいいのバターしょうゆ焼き キャベツとハムのサラダ 野菜スープ	米 かわい、食塩、バター、しょうゆ、レモン果汁 ハム、キャベツ、きゅうり、しめじ、人参、りんご酢、三温糖、油、食塩 玉ねぎ、人参、とうもろこし、コンソメ、食塩	ミロ 菓子、チーズ
6	金	牛乳ねりねりはったい粉	ごはん カレー肉じゃが ばんさんすう 果物（バナナ）	米 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、枝豆、油、しょうゆ、みりん、三温糖、カレー粉 春雨、人参、きゅうり、とうもろこし、すし酢、しょうゆ、三温糖、ごま油 バナナ	牛乳 米粉のパンケーキ 米粉、ベーキングパウダー、豆乳ヨーグルト、豆乳、三温糖、ケーキシロップ
7	土	お茶菓子	高菜チャーハン ごまマヨサラダ チンゲン菜のスープ	米、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、たかな漬、しょうゆ、ごま油 人参、もやし、豆苗、ノンエッグマヨネーズ、白ごま豆腐、玉ねぎ、人参、しめじ、チンゲン菜、中華だし	お茶 菓子
9	月	牛乳菓子	栗ごはん さわらの西京焼き ひじきの炒め煮 えのきたけのすまし汁	米、くり、ごま、食塩 さわら、みそ、三温糖、みりん ひじき、切干大根、人参、しめじ、油揚げ、いんげん、ごま油、しょうゆ、みりん、三温糖 えのきたけ、玉ねぎ、人参、わかめ、しょうゆ、食塩、だし汁	スキムミルク みかんケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、豆乳、油、三温糖、みかん缶
10	火	牛乳果物	ごはん 豚肉のマーマレード炒め 花野菜のサラダ コンソメスープ	米 豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、油、マーマレード、しょうゆ ツナ、ブロッコリー、カリフラワー、人参、とうもろこし、マヨネーズ、食塩 さつまいも、玉ねぎ、人参、しめじ、キャベツ、コンソメ、食塩	ミロ 高野豆腐のコロコロ揚げ 高野豆腐、片栗粉、油、三温糖、きな粉
11	水	牛乳ねりねりはったい粉	ごはん 親子煮 人参のごま酢あえ ぶどうゼリー	米 卵、鶏肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、切干大根、おつゆ麩、ねぎ、だし汁、しょうゆ、三温糖、みりん、油 人参、きゅうり、エリンギ、白ごま、すし酢、食塩 寒天、三温糖、ぶどうジュース	スキムミルク ラスク フランスパン、グラニュー糖、バター
12	木	牛乳菓子	ごはん 豚肉と厚揚げの中華炒め チンゲン菜のスープ ゆかりポテト	米 豚肉、厚揚げ、玉ねぎ、ピーマン、人参、きくらげ、ごま油、しょうゆ、オイスターソース、三温糖、片栗粉 ベーコン、玉ねぎ、チンゲン菜、人参、えのきたけ、中華だし、食塩 じゃがいも、油、ゆかり	スキムミルク 黒ごまのボンデケーキ 白玉粉、豆腐、チーズ、油、ホットケーキミックス、三温糖、黒ごま
13	金	牛乳ねりねりはったい粉	パン(2上)/ごはん(3未) クリームシチュー ツナサラダ 果物（バナナ）	コッペパン/米 鶏肉、油、じゃがいも、玉ねぎ、しめじ、人参、とうもろこし、シチュールウ、牛乳、食塩 キャベツ、きゅうり、ツナ、人参、油、しょうゆ、りんご酢、三温糖、食塩 バナナ	牛乳 ひじきおにぎり 米、鶏ひき肉、ひじき、油揚げ、人参、油、しょうゆ、みりん、三温糖
14	土	お茶菓子	そばめし きゅうりのゆかりあえ きのこスープ	焼きそばめん、米、豚肉、ちくわ、人参、キャベツ、玉ねぎ、油、お好み焼きソース、かつお節、青のり きゅうり、もやし、ゆかり、食塩 玉ねぎ、しめじ、えのきたけ、人参、中華だし、ねぎ	お茶 菓子

～防災について考える日～
非常食を食べる機会として給食で乾パンを提供します。

9月9日 重陽の節句



9月9日は五節句の一つである重陽の節句です。

重陽の節句とは、中国では奇数を陽の数とし陽(奇数)の1番大きな数字の“9が重なる日”なので「重陽」として五節句の1つとなりました。また、菊の節句とも呼ばれ、菊酒を飲んで邪気を払い、長寿を願うという風習などが中国から伝わってきたそうです。給食では無病息災を願い、重陽の節句で食べられる栗を取り入れた献立になっています。

9月17日 十五夜

十五夜とは、1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝をする行事です。平安貴族が中国の風雅な観月を取り入れ、のちに庶民に広がると、秋の収穫物を供えて実りに感謝をする行事となりました。十五夜は芋類の収穫祝いを兼ねているので、別名「芋名月」といい、里芋やさつま芋を供えます。



日付	曜日	朝おやつ	献立名	材料	おやつ
17	火	牛乳菓子	ごはん お月見スコッチエッグ カラフルサラダ レタススープ	米 うずらの卵、小麦粉、合いびき肉、玉ねぎ、食塩、卵、パン粉、ケチャップ、ウスターソース キャベツ、きゅうり、とうもろこし、トマト、りんご酢、油、三温糖、食塩 ベーコン、レタス、玉ねぎ、人参、大根、コンソメ、食塩	牛乳 お月見クッキー 小麦粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、バター、ココア
18	水	牛乳果物	ごはん さばのおろし煮 キャベツの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 さば、塩、生姜、だし汁、しょうゆ、三温糖、みりん、大根 キャベツ、人参、きゅうり、すし酢、白ごま かぼちゃ、玉ねぎ、油揚げ、人参、ねぎ、みそ、だし汁	スキムミルク とうもろこしのおにぎり 米、とうもろこし、ベーコン、バター、しょうゆ
19	木	牛乳菓子	中華丼 もやしのナムル たまごスープ	米、豚肉、かまぼこ、キャベツ、玉ねぎ、人参、たけのこ、生姜、油、中華だし、食塩、しょうゆ、三温糖、片栗粉、ごま油 もやし、人参、きゅうり、わかめ、すし酢、しょうゆ、三温糖、ごま油、白ごま卵、玉ねぎ、人参、ねぎ、中華だし、しょうゆ、片栗粉	スキムミルク チーズパインサンド ロールパン、チーズ、パイン缶
20	金	牛乳ねりねりはったい粉	ごはん 鶏肉のみそ漬け焼き 切干大根のサラダ 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、生姜、三温糖、しょうゆ、みりん、みそ ハム、切干大根、きゅうり、とうもろこし、人参、白ごま、しょうゆ、りんご酢、三温糖、油 豆腐、えのきたけ、玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうゆ、食塩、だし汁	牛乳 ビーフン ビーフン、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、油、しょうゆ、中華だし、ごま油
21	土	お茶菓子	ナポリタン 野菜スープ 果物(オレンジ)	スパゲティ、ベーコン、人参、玉ねぎ、エリンギ、ピーマン、油、ケチャップ ウインナー、玉ねぎ、キャベツ、人参、しめじ、コンソメ、パセリ オレンジ	お茶 菓子
24	火	牛乳菓子	ごはん 魚のマッシュポテト焼き キャベツのカレーマリネ オニオンスープ	米 さけ、じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ、食塩 キャベツ、きゅうり、人参、セロリ、りんご酢、三温糖、油、カレー粉、食塩 ベーコン、玉ねぎ、コンソメ、食塩、パセリ	スキムミルク キャロットゼリー 人参、寒天、砂糖、オレンジジュース、レモン果汁、みかん缶
25	水	牛乳ねりねりはったい粉	ごはん ちくわの磯辺あげ ブロッコリーのおかかあえ 豚汁	米 ちくわ、青のり、天ぷら粉、油 ブロッコリー、もやし、人参、かつお節、しょうゆ、三温糖 豚肉、油揚げ、さつまいも、人参、玉ねぎ、ごぼう、糸こんにゃく、ねぎ、みそ、だし汁	スキムミルク レーズンロッククッキー 小麦粉、ベーキングパウダー、三温糖、バター、豆乳、コーンフレーク、レーズン
26	木	牛乳菓子	ミートスパゲティ ポテトサラダ フルーツポンチ	スパゲティ、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、エリンギ、しめじ、トマト缶、油、コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、三温糖、粉チーズ じゃがいも、りんご酢、キャベツ、人参、とうもろこし、ノンエッグマヨネーズ、食塩 みかん缶、パイン缶、白桃缶、砂糖、レモン果汁	スキムミルク 五平餅 米、みそ、三温糖、みりん、白ごま
27	金	牛乳果物	ごはん 回鍋肉 豆腐スープ 果物(バナナ)	米 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、油、赤みそ、しょうゆ、三温糖、中華だし、片栗粉 ベーコン、豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、中華だし、食塩 バナナ	牛乳 にゅうめん ひやむぎ、玉ねぎ、油揚げ、人参、ねぎ、だし汁、しょうゆ、みりん
28	土	お茶菓子	カレーピラフ にんじんサラダ 豆乳スープ	米、鶏肉、人参、玉ねぎ、エリンギ、枝豆、コンソメ、カレー粉、しょうゆ、バター、食塩 人参、もやし、きゅうり、ノンエッグマヨネーズ、りんご酢、三温糖、食塩 じゃがいも、玉ねぎ、人参、小松菜、コンソメ、豆乳	お茶 菓子
30	月	牛乳ねりねりはったい粉	ごはん おからナゲット ごぼうサラダ 麩のすまし汁	米 鶏ひき肉、食塩、おから、ノンエッグマヨネーズ、玉ねぎ、片栗粉、しょうゆ、三温糖、片栗粉、油 ツナ、キャベツ、ごぼう、人参、きゅうり、しょうゆ、りんご酢、三温糖、白ごま、ごま油 麩、玉ねぎ、人参、えのきたけ、ねぎ、しょうゆ、食塩、だし汁	スキムミルク シュガーパイ パイ皮、グラニュー糖

※行事・材料などの都合により内容が変更になることがあります。