

月	火	水	木	金	土	
 ～お知らせ～ 間食には牛乳が付きます。 おにぎりの日はお茶になります。 	1 軟飯 鶏肉と冬瓜の煮物 キャベツのじゃこ煮 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉 冬瓜 玉葱 ○キャベツ にんじん ちりめんじゃこ ○もやし 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節 ふのラスク (バター風味)	2 軟飯 煮魚 ほうれん草の煮物 シエニ・ケイット (きのこのミルクスープ) ○精白米 ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○玉葱 しめじ エリンギ ベーコン ねぎ 牛乳 生クリーム 昆布 削り節 のりおにぎり	3 人参ごはん 鶏肉と玉葱の煮物 白菜の土佐煮 すまし汁 ○精白米 にんじん ○鶏肉 玉葱 ○白菜 にんじん 花かつお ○豆腐 生しいたけ ねぎ 昆布 削り節 ざくざくアップルケーキ	4 軟飯 豚肉と野菜の炒め煮 きゅうりとわかめの甘酢煮 みそ汁 ○精白米 ○豚肉 玉葱 太もやし にら ○きゅうり にんじん 干しわかめ ちくわ ○切麩 玉葱 ねぎ 昆布 削り節 ちんすこう	5 きのこのクリームパスタ すまし汁 ○スパゲティ ツナ缶(水煮) 玉葱 にんじん エリンギ しめじ 小麦粉 牛乳 ○鶏肉 白菜 ねぎ 昆布 削り節	
7 軟飯 鶏肉の中華炒め煮 春雨の煮物 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉 玉葱 チンゲン菜 ○はるさめ きゅうり にんじん ○切麩 生しいたけ ねぎ 昆布 削り節 フルーツ蒸しパン	8 ハヤシライス キャベツの洋風煮 ヨーグルト ○精白米 豚肉 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ 鶏がら ○キャベツ 玉葱 にんじん ○ヨーグルト ブルドネージュ	9 軟飯 煮魚 マカロニの煮物 みそ汁 ○精白米 ○白身魚 ○マカロニ 玉葱 にんじん ピーマン ○大根 しめじ ねぎ 昆布 削り節 きな粉クリームサンド	10 軟飯 豚じゃが チンゲン菜の煮物 すまし汁 ○精白米 ○豚肉 じゃがいも 玉葱 にんじん ○チンゲン菜 玉葱 ○豆腐 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節 ツナおにぎり	11 鶏肉丼 小松菜の煮物 すまし汁 ○精白米 鶏肉 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○小松菜 玉葱 ○白菜 にんじん みつば 昆布 削り節 人参ケーキ	12 煮込みうどん 冬瓜の煮物 ○うどん 鶏肉 うすあげ 玉葱 にんじん ねぎ 昆布 削り節 ○冬瓜 にんじん	
14 軟飯 牛肉と春雨の炒め煮 高野豆腐の煮物 すまし汁 ○精白米 ○牛肉 はるさめ 玉葱 にんじん ピーマン エリンギ ○高野豆腐 玉葱 にんじん ○ゆば 生しいたけ みつば 昆布 削り節 ミルクりんごケーキ	15 軟飯 豚肉と玉葱の煮物 キャベツの煮物 みそ汁 ○精白米 ○豚肉 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ○じゃがいも にんじん ねぎ 昆布 削り節 サックリチーズスティック	16 軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 大根の洋風煮 スープ ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ○大根 にんじん ハム ○玉葱 もやし ねぎ 鶏がら おかかおにぎり	17 きのこごはん 煮魚 ほうれん草のごま風味煮 みそ汁 ○精白米 鶏肉 しめじ にんじん 干しいたけ ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん 白ごま ○切麩 干しわかめ ねぎ 昆布 削り節 わらびもち	18 軟飯 豚肉と堺産小松菜の煮物 ひじき煮 みそ汁 食育の日  マラーカオ	19 秋なすとベーコンの トマトパスタ すまし汁 ○スパゲティ なす ベーコン 玉葱 にんじん トマト ケチャップ 粉チーズ ○鶏肉 しめじ 青菜 昆布 削り節	
公立こども園のこどもたちにアンケートを行い、 人気のあったメニューを「リクエストメニュー」 として実施します。 9月のリクエストメニューは… ふのラスク(1日) ココアトースト(25日) 		<新しい食材紹介!!> 粉豆腐 (29日 粉豆腐の卵の花風煮) 粉豆腐は、高野豆腐を粉に したものです。 戻さずに、そのまま煮汁に 入れて使用します。 おからに似た食感です。 		24 豆腐そぼろ丼 小松菜の煮物 さつま芋のみそ汁 ○精白米 豚肉赤身ミンチ 豆腐 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ 片栗粉 ○小松菜 にんじん ○さつま芋 玉葱 うすあげ ねぎ 昆布 削り節 お月見おはぎ	25 軟飯 鶏肉と玉葱のケチャップ煮 南瓜サラダ そうめん入りすまし汁 ○精白米 ○鶏肉 玉葱 ケチャップ ○南瓜 玉葱 きゅうり にんじん ツナ缶(水煮) マヨドレ ○そうめん 大根 えのき茸 ねぎ 昆布 削り節 ココアトースト 	26 煮込みうどん 豚肉と野菜の煮物 ○うどん 鶏肉 玉葱 にんじん ねぎ 昆布 削り節 ○豚肉 キャベツ もやし にんじん
28 軟飯 豚肉と野菜のみそ煮 切干大根煮 すまし汁 ○精白米 ○豚肉 玉葱 しめじ ○切干し大根 にんじん 三度豆 平天 ○切麩 にんじん みつば 昆布 削り節 フライドポテト	29 麦ごはんと味付のり 鶏肉と玉葱の煮物 粉豆腐の卵の花風煮 南瓜のみそ汁 ○精白米 麦 味付のり ○鶏肉 玉葱 ○粉豆腐 小松菜 玉葱 にんじん 生しいたけ ○南瓜 えのき茸 ねぎ 昆布 削り節 ミルクもち	30 秋なすのキーマハヤシライス 茹で野菜サラダ ヨーグルト ○精白米 豚肉赤身ミンチ 玉葱 なす にんじん ピーマン りんご トマト 鶏がら ケチャップ 小麦粉 ○キャベツ きゅうり にんじん マヨドレ ○ヨーグルト 塩こうじ蒸しパン	☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。			

月	火	水	木	金	土
	1 かゆ又は軟飯 鶏肉と冬瓜の煮物 キャベツのじゃこ煮 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 冬瓜 玉葱 ○キャベツ にんじん ちりめんじゃこ ○もやし 干しわかめ ねぎ	2 かゆ又は軟飯 煮魚 ほうれん草の煮物 シエニ・ケイット (きのこのミルクスープ) ○精白米 ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○玉葱 しめじ ねぎ 牛乳 生クリーム	3 人参がゆ又は人参ごはん 鶏肉と玉葱の煮物 白菜の煮浸し すまし汁 ○精白米 にんじん ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○白菜 にんじん ○豆腐 生しいたけ ねぎ	4 かゆ又は軟飯 豚肉と野菜の煮物 きゅうりとわかめの煮物 みそ汁 ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 太もやし ○きゅうり にんじん 干しわかめ ○切麩 玉葱 ねぎ	5 かゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん しめじ ○鶏肉ミンチ状 白菜 ねぎ
	人参煮	かゆ (みそ味)	りんご煮	人参煮	
	7 かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 春雨の煮物 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 チンゲン菜 ○はるさめ きゅうり にんじん ○切麩 生しいたけ ねぎ	8 かゆ又は軟飯 トマトシチュー キャベツの洋風煮 ヨーグルト ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ケチャップ ○キャベツ 玉葱 にんじん ○ヨーグルト	9 かゆ又は軟飯 煮魚 マカロニの煮物 みそ汁 ○精白米 ○白身魚 ○マカロニ 玉葱 にんじん ピーマン ○大根 しめじ ねぎ	10 かゆ又は軟飯 豚肉とじゃが芋の煮物 チンゲン菜の煮物 すまし汁 ○精白米 ○豚肉ミンチ状 じゃがいも 玉葱 にんじん ○チンゲン菜 玉葱 ○豆腐 干しわかめ ねぎ	11 鶏肉丼又はおじや 小松菜の煮物 すまし汁 ○精白米 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○小松菜 玉葱 ○白菜 にんじん みつば
じゃが芋煮	人参煮	りんご煮	ツナがゆ	人参煮	
14 かゆ又は軟飯 牛肉と春雨の煮物 高野豆腐の煮物 すまし汁 ○精白米 ○牛肉ミンチ状 はるさめ 玉葱 にんじん ピーマン ○高野豆腐 玉葱 にんじん ○ゆば 生しいたけ みつば	15 かゆ又は軟飯 豚肉と玉葱の煮物 キャベツの煮物 みそ汁 ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ○じゃがいも にんじん ねぎ	16 かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱の煮物 大根の洋風煮 スープ ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○大根 にんじん ○玉葱 もやし ねぎ	17 おじや 煮魚 ほうれん草の煮物 みそ汁 ○精白米 鶏肉ミンチ状 しめじ にんじん ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○切麩 干しわかめ ねぎ	18 かゆ又は軟飯 豚肉と堺産小松菜の煮物 キャベツの煮物 みそ汁 食育の日  ○精白米 ○豚肉ミンチ状 小松菜(堺産) ○キャベツ にんじん 三度豆 ○白菜 えのき茸 ねぎ	19 かゆ 白身魚と野菜の煮物 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 なす 玉葱 トマト にんじん ○鶏肉ミンチ状 しめじ 青菜
りんご煮	人参煮	かゆ (しょうゆ味)	りんご煮	さつま芋煮	
 <新しい食材紹介!!> 粉豆腐 (29日粉豆腐の卵の花風煮) 粉豆腐は、高野豆腐を粉にしたものです。 戻さずに、そのまま煮汁に入れて使用します。 おからに似た食感です。 			24 豆腐そぼろ丼又はおじや 小松菜の煮物 さつま芋のみそ汁 ○精白米 豚肉 豆腐 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○小松菜 にんじん ○さつま芋 玉葱 ねぎ	25 かゆ又は軟飯 鶏肉と玉葱のケチャップ煮 南瓜の煮物 そうめん入りすまし汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ケチャップ ○南瓜 玉葱 にんじん ツナ缶(水煮) ○そうめん 大根 えのき茸 ねぎ	26 煮込みうどん 豚肉と野菜の煮物 ○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○豚肉ミンチ状 キャベツ もやし にんじん
			かゆ (みそ味)	りんご煮	
28 かゆ又は軟飯 豚肉と野菜のみそ煮 大根の煮物 すまし汁 ○精白米 ○豚肉ミンチ状 玉葱 しめじ ○大根 にんじん 三度豆 ○切麩 にんじん みつば	29 かゆ 鶏肉と玉葱の煮物 粉豆腐の卵の花風煮 南瓜のみそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○粉豆腐 小松菜 玉葱 にんじん 生しいたけ ○南瓜 えのき茸 ねぎ	30 かゆ又は軟飯 豚肉のトマト煮 キャベツの洋風煮 ヨーグルト ○精白米 ○豚肉 玉葱 なす にんじん ピーマン トマト ケチャップ ○キャベツ きゅうり にんじん ○ヨーグルト	☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。		
じゃが芋煮	りんご煮	人参煮			

月	火	水	木	金	土			
	1 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 冬瓜 玉葱 ○キャベツ にんじん ちりめんじゃこ ○もやし 干しわかめ ねぎ	2 かゆ 白身魚のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 シエニ・ケイット (きのこのミルクスープ) ○精白米 ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○玉葱 しめじ ねぎ 牛乳	3 人参がゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 白菜のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 にんじん ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○白菜 にんじん ○豆腐 生しいたけ ねぎ	4 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 野菜のつぶし煮 みそ汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 ○きゅうり にんじん 干しわかめ ○切麩 玉葱 ねぎ	5 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 にんじん しめじ ○鶏肉ミンチ状 白菜 ねぎ			
7 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 春雨のつぶし煮 みそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 チンゲン菜 ○はるさめ きゅうり にんじん ○切麩 生しいたけ ねぎ	8 かゆ トマトシチュー 白身魚のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 ○精白米 ○玉葱 じゃがいも にんじん セロリー チーズ 小麦粉 りんご トマト ○白身魚 ○キャベツ 玉葱 にんじん	9 かゆ 白身魚のつぶし煮 マカロニのつぶし煮 みそ汁 ○精白米 ○白身魚 ○マカロニ 玉葱 にんじん ○大根 しめじ ねぎ	10 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 チンゲン菜のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 じゃがいも 玉葱 にんじん ○チンゲン菜 玉葱 ○豆腐 干しわかめ ねぎ	11 かゆ 鶏肉と野菜のつぶし煮 小松菜のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん 生しいたけ ねぎ ○小松菜 玉葱 ○白菜 にんじん みつば	12 煮込みうどん 冬瓜のつぶし煮 ○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○冬瓜 にんじん			
14 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 高野豆腐のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 ○高野豆腐 玉葱 にんじん ○ゆば 生しいたけ みつば	15 かゆ 白身魚と玉葱のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 みそ汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 ○キャベツ 玉葱 にんじん ○じゃがいも にんじん ねぎ	16 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 大根のつぶし煮 スープ ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○大根 にんじん ○玉葱 もやし ねぎ	17 おじや 白身魚のつぶし煮 ほうれん草のつぶし煮 みそ汁 ○精白米 鶏肉ミンチ状 しめじ にんじん ○白身魚 ○ほうれん草 玉葱 にんじん ○切麩 干しわかめ ねぎ	18 かゆ 白身魚と 堺産小松菜のつぶし煮 キャベツのつぶし煮 みそ汁 食育の日  ○精白米 ○白身魚 小松菜(堺産) ○キャベツ にんじん 三度豆 ○白菜 えのき茸 ねぎ	19 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 なす 玉葱 トマト にんじん ○鶏肉ミンチ状 しめじ 青菜			
 <新しい食材紹介!!> 粉豆腐 (29日 粉豆腐と野菜のつぶし煮) 粉豆腐は、高野豆腐を粉にしたものです。 戻さずに、そのまま煮汁に入れて使用します。 おからに似た食感です。 						24 かゆ 白身魚のつぶし煮 小松菜のつぶし煮 さつま芋のみそ汁 ○精白米 ○白身魚 ○小松菜 にんじん ○さつま芋 玉葱 ねぎ	25 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 南瓜のつぶし煮 そうめん入りすまし汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○南瓜 玉葱 にんじん ○そうめん 大根 えのき茸 ねぎ	26 煮込みうどん 野菜のつぶし煮 ○うどん 鶏肉ミンチ状 玉葱 にんじん ねぎ ○キャベツ もやし にんじん
28 かゆ 白身魚と野菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 すまし汁 ○精白米 ○白身魚 玉葱 しめじ ○大根 にんじん 三度豆 ○切麩 にんじん みつば	29 かゆ 鶏肉と玉葱のつぶし煮 粉豆腐と野菜のつぶし煮 南瓜のみそ汁 ○精白米 ○鶏肉ミンチ状 玉葱 ○粉豆腐 小松菜 玉葱 にんじん 生しいたけ ○南瓜 えのき茸 ねぎ	30 かゆ 白身魚のつぶし煮 トマトのつぶし煮 キャベツのつぶし煮 ○精白米 ○白身魚 ○玉葱 なす にんじん トマト ○キャベツ きゅうり にんじん	☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。					

月	火	水	木	金	土	
	1 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	2 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	3 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	4 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	5 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 白菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○白菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	
7 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	8 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 トマトペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○トマト ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	9 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	10 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 チンゲン菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○チンゲン菜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	11 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○小松菜 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	12 うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト ○うどん 昆布だし ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	
14 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	15 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 じゃが芋ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○じゃがいも ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	16 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 大根ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○大根 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	17 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 ほうれん草ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○ほうれん草 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	18 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 小松菜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○小松菜(堺産) 昆布だし ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ 食育の日 	19 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 トマトペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○トマト ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	
  				24 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 さつま芋ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○さつま芋 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	25 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 南瓜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○南瓜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	26 うどんペースト 白身魚のすりつぶし煮 玉葱ペースト 人参ペースト ○うどん 昆布だし ○白身魚 昆布だし ○玉葱 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ
28 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 大根ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○大根 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	29 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 南瓜ペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○南瓜 ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	30 つぶしがゆ 白身魚のすりつぶし煮 キャベツペースト 人参ペースト ○精白米 ○白身魚 昆布だし ○キャベツ ゆで汁又は野菜スープ ○にんじん ゆで汁又は野菜スープ	☆給食・間食は行事などの都合により、献立日が変更になる場合があります。			