

令和6年度9月献立表

行田こども園
こどものみらい保育園

日	9/2(月)	9/3(火)	9/4(水) うき お弁当	9/5(木)	9/6(金) お外保育	9/9(月)	9/10(火)	9/11(水)	9/12(木) か・あ・み お弁当	9/13(金)	9/16(月)	9/17(火)	9/18(水)	
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏ひき肉と冬瓜のうま煮 芋のちのめめ物 なすのごま酢和え みそ汁	スキムミルク お菓子 冷やしきつねうどん なすのみそ炒め 秋の和風サラダ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん ビーフンと鶏肉の香香き 冬瓜の中風あんかけ もやしのナムル 中華スープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉のトマト煮込み 小松菜のチヂミ かぼちゃのコロコロサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん カレーポテト なすのトマト黒 小松菜のチヂミ コンソメスープ
材料名	米(半つき米) 鶏肉 冬瓜 人参 ごま油 本だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 キャベツ さつま揚げ 油 醤油 みりん 砂糖 なす わかめ 白ごま・酢 醤油・ごま油 砂糖 玉ねぎ 人参 麩 本だし みそ	うどん 油揚げ 本だし 醤油 みりん 砂糖 片栗粉 キャベツ さつま揚げ 油 醤油 みりん 砂糖 なす 豚肉 人参 わかめ 白ごま・酢 醤油・ごま油 砂糖 切干大根 フロッコリー かおぶし 醤油・酢・ごま油 砂糖 玉ねぎ 人参 麩 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 白菜 人参 ビーフン 椎茸 中華だし 天かす わかめ ごま油 本だし 醤油 みりん 砂糖 塩 なす 豚肉 人参 あさつき おみそ・砂糖 みりん・醤油・ごま油 もやし きゅうり 醤油 白ごま ごま油 切干大根 フロッコリー かおぶし 醤油・酢・ごま油 砂糖 玉ねぎ 人参 麩 本だし みそ	米(半つき米) 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) サバ なす ピーマン 油 白ごま 醤油 砂糖 酢 ごま油 納豆 醤油 みりん 本だし わかめ 人参 麩 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 小麦粉 油 ホールトマト ケチャップ ソース ゆめしほ 砂糖 コンソメ 小松菜 ベーコン 油 醤油・にんにく コンソメ かぼちゃ 人参 きゅうり マヨネーズ・スキムミルク 酢・醤油 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	白米 人参 コンソメ・パセリ 鶏肉 豚肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 ごま油 おから スキムミルク しょうまの皮 人参 片栗粉 油 醤油 酢・レモン果汁 じゃが芋 青ねぎ ごま油・中華だし オイスターソース 砂糖 しめじ コンソメ ツナ マヨネーズ 砂糖 スキムミルク ごま油・中華だし 醤油・砂糖・酢 白ごま かぼちゃ 油揚げ わかめ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 ごま油 おから スキムミルク しょうまの皮 人参 片栗粉 油 醤油 酢・レモン果汁 じゃが芋 青ねぎ ごま油・中華だし オイスターソース 砂糖 しめじ コンソメ ツナ マヨネーズ 砂糖 スキムミルク ごま油・中華だし 醤油・砂糖・酢 白ごま かぼちゃ 油揚げ わかめ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 ごま油 おから スキムミルク しょうまの皮 人参 片栗粉 油 醤油 酢・レモン果汁 じゃが芋 青ねぎ ごま油・中華だし オイスターソース 砂糖 しめじ コンソメ ツナ マヨネーズ 砂糖 スキムミルク ごま油・中華だし 醤油・砂糖・酢 白ごま かぼちゃ 油揚げ わかめ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 ごま油 おから スキムミルク しょうまの皮 人参 片栗粉 油 醤油 酢・レモン果汁 じゃが芋 青ねぎ ごま油・中華だし オイスターソース 砂糖 しめじ コンソメ ツナ マヨネーズ 砂糖 スキムミルク ごま油・中華だし 醤油・砂糖・酢 白ごま かぼちゃ 油揚げ わかめ 本だし みそ
栄養価	エネルギー：498(396)kcal たんぱく質：16.3(12.8)g 脂質：14.7(11.8)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：483(396)kcal たんぱく質：15.7(12.7)g 脂質：24.1(19.3)g 食塩：1.7(1.5)g	エネルギー：543(433)kcal たんぱく質：12.1(9.4)g 脂質：21.2(16.9)g 食塩：0.7(0.6)g	エネルギー：487(388)kcal たんぱく質：19.2(15.3)g 脂質：17.0(13.4)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：485(382)kcal たんぱく質：18.0(14.2)g 脂質：24.7(19.9)g 食塩：1.2(1.0)g	エネルギー：548(441)kcal たんぱく質：18.2(14.3)g 脂質：21.0(16.8)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：548(441)kcal たんぱく質：18.2(14.3)g 脂質：21.0(16.8)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：548(441)kcal たんぱく質：18.2(14.3)g 脂質：21.0(16.8)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：548(441)kcal たんぱく質：18.2(14.3)g 脂質：21.0(16.8)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：507(404)kcal たんぱく質：16.2(12.9)g 脂質：21.4(17.1)g 食塩：1.3(1.1)g	エネルギー：485(384)kcal たんぱく質：18.0(14.4)g 脂質：16.7(13.3)g 食塩：1.1(1.0)g	エネルギー：487(388)kcal たんぱく質：18.0(14.4)g 脂質：14.9(11.8)g 食塩：1.0(1.0)g	エネルギー：524(421)kcal たんぱく質：18.4(14.7)g 脂質：21.4(17.1)g 食塩：1.2(1.1)g	エネルギー：487(388)kcal たんぱく質：18.0(14.4)g 脂質：14.9(11.8)g 食塩：1.0(1.0)g
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏ひき肉と冬瓜のうま煮 じゃが芋のぼろあんかけ なすと油揚げの生煮醤油和え すまし汁	スキムミルク お菓子 鶏野菜カレー 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 鶏野菜カレー 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 揚げチキン フルーツヨーグルト
材料名	米(半つき米) 豚肉・卵 厚揚げ 玉ねぎ 人参 醤油 みりん 塩・ごま油・かつおぶし じゃが芋 いんげん 本だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 なす 油揚げ 本だし 醤油 砂糖 しょうが ごま油 玉ねぎ 小松菜 麩 本だし 醤油 みりん ごま油 塩	白米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 なす カレー粉 ケチャップ ソース 油 スキムミルク キャベツ マヨネーズ 油 酢 砂糖 塩 ヨーグルト菌 スキムミルク 砂糖 バナナ みかん缶	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 本だし 醤油・塩・みりん レモン汁 ごま油 スキムミルク キャベツ マヨネーズ 油 酢 砂糖 塩 ヨーグルト菌 スキムミルク 砂糖 バナナ みかん缶	白米 人参 鶏肉・豚肉 小麦粉 本だし 醤油・塩・みりん ケチャップ ソース ハセリ スキムミルク マヨネーズ コンソメ・昆布だし・塩 キャベツ 大豆 コーン 油・コンソメ・塩・みりん じゃが芋 いんげん マヨネーズ 醤油 砂糖 スキムミルク	白米 人参 鶏肉 玉ねぎ 小麦粉 本だし 醤油・砂糖 みりん・油 かぼちゃ 砂糖 塩 小松菜 油揚げ ごま油 本だし 醤油 砂糖 人参 コーン 油・コンソメ・塩・みりん 玉ねぎ 本だし 醤油 みりん 塩	うどん わかめ 油揚げ きゅうり ごま油 白ごま 本だし 醤油 みりん 砂糖 しょうが ごま油 片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 冬瓜 厚揚げ 玉ねぎ・しょうが にんにく 赤みそ 中華だし 醤油・みりん 砂糖 ごま油・片栗粉 チンゲン菜 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし 青葱 人参 きゅうり 中華だし 醤油・砂糖 ごま油・塩	
献立名	豆乳ココアプリン 麦茶 マヨネーズ ピュアココア セラチン 砂糖	冷凍トマトスパゲティ ほうじ茶ミルクティー マヨネーズ ピュアココア セラチン 砂糖	きな粉ラスク 麦茶 小麦粉 きな粉 砂糖 油 塩	カレーマカロニ スキムミルク マカロニ・玉ねぎ 人参・鶏肉 醤油・ケチャップ カレー粉・油 塩	チーズクッキー ほうじ茶 小麦粉 チーズ 砂糖 油 塩	小松菜おにぎり 麦茶 小松菜 昆布だし 白ごま 塩	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉	スロパン蒸パン 麦茶 小麦粉 マーガリン 砂糖 小麥粉
栄養価	エネルギー：480(380)kcal たんぱく質：21.4(16.6)g 脂質：18.9(15.1)g 食塩：1.0(0.7)g	エネルギー：557(445)kcal たんぱく質：20.9(16.8)g 脂質：14.7(11.5)g 食塩：1.9(1.6)g	エネルギー：484(387)kcal たんぱく質：18.0(14.2)g 脂質：18.9(15.2)g 食塩：1.9(1.6)g	エネルギー：533(423)kcal たんぱく質：18.1(14.3)g 脂質：21.7(17.4)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：538(429)kcal たんぱく質：18.1(14.3)g 脂質：19.3(15.3)g 食塩：1.8(1.7)g	エネルギー：480(382)kcal たんぱく質：21.0(16.8)g 脂質：22.5(18.1)g 食塩：1.5(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(427)kcal たんぱく質：19.9(13.4)g 脂質：22.0(17.6)g 食塩：1.4(1.2)g

敬老の日



今月の郷土料理は 長野県 です！

*** 大平(おおひら)**
木曽地方の冠婚葬祭に欠かせない郷土料理です。
「大平」は大いなる大地を意味し、人参や大根、里芋などの根菜を入れた煮物料理です。

*** きのこ**
長野県では、全国ではじめて人工栽培に成功したぶなしめじをはじめ、えのきは全国でトップクラスの生産量を誇ります。給食では、和え物で提供します。

※仕入れ等の都合により、事例の連絡なく献立・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。 ※卵・豚を使用しているものは赤色で記載しています。 ※栄養価は1人前あたりを記載しています。