



9月のメニュー



9月1日(金)
まこと幼稚園

1日(金)→始業式
22日(金)→半日保育
23日(土)→運動会(全園児給食なし)
25日(月)→代休
(※23日(土)運動会中止の場合は、半日保育)
26日(火)→運動会予備日
(※23日(土)に運動会が終わっていれば
通常保育の為、全園児持参弁当)
28日(木)→9月お誕生日会



9月になり、まだまだ暑い日もありますが、朝夕は涼しさも感じられるようになってきました。
秋は「実りの秋」「食欲の秋」と言われるように美味しい食べ物がたくさん旬を迎えます。
「サンマ」は必須アミノ酸をバランス良く含んだ良質のタンパク質、鉄分、ビタミンA、ビタミンD、カルシウムなど
体に良い栄養素がたっぷりです。塩焼きが定番ですが、煮物や炊き込みご飯、竜田揚げにしても美味しくいた
だけます。「さつまいも」は抗酸化作用をもつビタミンCやビタミンE、エネルギー代謝に必要なビタミンB6、余分
な塩分の排出を助けるカリウムなどを含みます。煮物や混ぜご飯にしたり、スイートポテトや大学芋にしたり食
べ方が豊富です。



日程	献立	原材料
9月4日 (月曜日) 395 Kcal	白おにぎり ポークケチャップ 大学芋 キャベツと塩昆布の和え物 冬瓜のエビ煮	米 豚肉 しめじ グリンピース コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 酒 塩コショウ さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油 キャベツ 人参 塩昆布 ごま油 とうがん えび だし 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉
9月5日 (火曜日) 423 Kcal	クリームエスカルゴ さつま汁 ミニトマト 牛乳	小麦粉 フラワーペースト 卵 砂糖 マーガリン パン酵母 乳等を主原料とする食品 食塩 加工澱粉 乳 化剤 V.C. 増粘多糖類 香料 着色料(カロチン) pH調整剤(原材料の一部にゼラチン、大豆を含む) 豚肉 鳴門金時 大根 糸こんにゃく 人参 ささがきごぼう みそ かつおだし ミニトマト
9月6日 (水曜日) 442 Kcal	白おにぎり ミンチカツソース わかめとかにかまの酢の物 カリフラワーと人参の甘煮 焼きビーフン	米 豚肉 牛肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 鶏卵 粒状植物性蛋白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうが ペースト にんにくペースト 香辛料 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 トンカツソース わかめ かにかま すりごま だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩 カリフラワー 人参 だし 砂糖 塩 ビーフン 豚肉 人参 中華だし 醤油 酒 塩 コショウ ごま油
9月7日 (木曜日) 431 Kcal	丸ロール やきそば ミニゼリー 牛乳	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサン タン) 酢酸Na イーストフード 香料 中華麺 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 お好みソース とんかつソース 油 異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁(アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩 ／ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料(ソルビトール)、着色料(紅花黄・クチナシ・アカキャベ ツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
9月8日 (金曜日) 440 Kcal	冷やしそうめん バナナ 牛乳	そうめん ツナ 錦糸卵 オクラ かにかま 白ごま しょうゆ 砂糖 かつおだし バナナ
9月11日 (月曜日) 375 Kcal	白おにぎり 牛肉の肉じゃが 卵焼き 金時豆 わかめとえのきの和え物 エリンギとベーコンのガーリックバター	米 牛肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん 酒 卵 だし 醤油 みりん 金時豆 醤油 砂糖 塩 わかめ えのき だし 醤油 砂糖 みりん エリンギ ベーコン(卵白含む) パプリカ黄 にんにく コンソメ マーガリン(バター) 醤油 塩 コショウ
9月12日 (火曜日) 336 Kcal	8の字パン 中華風コーンスープ パイン缶 牛乳	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサン タン) 酢酸Na イーストフード 香料 鶏肉 かにかま 人参 玉ねぎ えのき チンゲン菜 コーン 卵 コーン缶(クリーム) 片栗粉 鶏がらスープ の素 パインアップル 砂糖/クエン酸
9月13日 (水曜日) 549 Kcal	白おにぎり 焼きそば風ハスタ レンコンフライ さつまいもきな粉 ズッキーニとエビのマヨサラダ	米 スバゲティ 豚肉 キャベツ 人参 オイスターソース 醤油 塩 コショウ れんこん 塩 コショウ 小麦粉 パン粉 油 さつまいも きな粉 砂糖 塩 ズッキーニ ムキエビ マヨネーズ 醤油 砂糖 塩 コショウ

9月14日 (木曜日) 329 Kcal	ハニーロール	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na イーストフード 香料
	ポトフ	玉ねぎ じゃがいも キャベツ 人参 ブロッコリー ポークビッツ コンソメ
	オレンジ	オレンジ
	牛乳	
9月15日 (金曜日) 442 Kcal	冷やし中華	中華麺 ハム もやし きゅうり 錦糸卵 ミノトマト 白ごま しょうゆ 酢 砂糖 ごま油
	ミニゼリー	異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁(アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩 / ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料(ソルビトール)、着色料(紅花黄・クチナシ・アカキャベツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
	牛乳	
9月19日 (火曜日) 439 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンイオン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
9月20日 (水曜日) 422 Kcal	白おにぎり	米
	鮭の味噌マヨソース	鮭 塩 コショウ 味噌 マヨネーズ 砂糖 みりん
	揚げじゃこ豆	大豆 小麦粉 ちりめんじゃこ 油 ごま 醤油 砂糖 みりん
	さつま揚げと人参の甘辛煮	花形さつま(人参・玉葱含む) 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	切干大根と鶏肉の中華サラダ	切干大根 パプリカ赤 鶏ほぐし身(鶏肉 砂糖 食塩 香辛料 小麦たん白 調味料 増粘剤トレハロース pH調整剤 香料 ホリン酸Na 酸化防止剤(一部に小麦・鶏肉を含む) 穀物酢 醤油 砂糖 塩 ごま油
9月21日 (木曜日) 427 Kcal	黒糖ミルク	ミルクフラワーペースト(国内製造) 小麦粉 加工黒糖 発酵風味料 マーガリン 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 ファットスプレッド 食塩 / トレハロース 加工澱粉 グリシン 着色料(カラメル カロテノイド) 乳化剤 増粘多糖類 酢酸Na 香料 pH調整剤 イーストフード V.C. (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
	五目汁	鶏肉 大根 人参 糸こんにゃく 水菜 ちくわ ねぎ しょうゆ みりん ごま油 かつおだし
	ミノトマト	ミノトマト
	牛乳	
9月27日 (水曜日) 361 Kcal	白おにぎり	米
	牛肉のバター風味	牛肉 玉ねぎ 人参 コンソメ マーガリン(バター) 醤油 砂糖 酒 塩 コショウ
	レンコンの土佐煮	れんこん かつおぶし だし 醤油 砂糖 みりん
	高野豆腐とわかめの含め煮	高野豆腐 わかめ だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	さつまいものレモン風味サラダ	さつまいも レモン果汁 オリーブ油 酢 醤油 砂糖 塩コショウ
9月28日 (木曜日) 463 Kcal	ロールパン	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na イーストフード 香料
	コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ キャベツ コーン コンソメ
	マドレーヌ	卵(国産) 砂糖 バター 小麦粉 米あめ オリゴ糖 転化糖 バニラシロップ 食塩 乾燥卵白 でん粉加工品 / 膨張剤
	カルピス	乳 砂糖/香料 大豆多糖類
9月29日 (金曜日) 478 Kcal	豚汁うどん	うどん 豚肉 人参 大根 ちくわ 小芋 うすあげ みそ かつおだし
	ミニゼリー	異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁(アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩 / ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料(ソルビトール)、着色料(紅花黄・クチナシ・アカキャベツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
	牛乳	

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

□

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋

