



令和6年 9月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 や肉となる	血 黄 や力となる	熱 緑 の調子を整える	体
9	月	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(なめこ・白菜) さんまの塩焼き・切干大根の煮物	ふかし芋 牛乳	さんま・みそ・さつま揚げ 大豆・牛乳	米・油 砂糖・さつまいも	切干大根・いんげん 人参・なめこ・白菜	
10 24	火	クラッカー 牛乳	ロールパン・クリームシチュー フレンチサラダ・青りんごゼリー	塩昆布おにぎり 麦茶	鶏肉 ハム	ロールパン・じゃが芋・油 砂糖・米・ゼリー・ごま	人参・コーン・ブロッコリー キャベツ・きゅうり・塩昆布	
11 25	水	ウエハース 牛乳	きのこごはん・みそ汁(油揚げ・ほうれん草) コーンコロッケ・白菜と青菜の和え物	アイスクリーム 麦茶	高野豆腐・油揚げ みそ	米・砂糖・コーンコロッケ 油・アイスクリーム	しめじ・まいたけ・人参・いんげん 白菜・小松菜・ほうれん草	
12 26	木	菓子 麦茶	ポークカレー ツナサラダ・なし	黒糖蒸しパン 牛乳	豚肉・あさり・卵 ツナ・牛乳	米・じゃが芋・砂糖・油・マーガリン ホットケーキミックス・黒糖	玉ねぎ・人参・コーン きゅうり・なし	
13 27	金	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(もやし・きぬさや) 鶏肉の照り焼き・チンゲン菜の海苔和え	バウムクーヘン 牛乳	鶏肉・ちくわ・牛乳 みそ	米・砂糖・油 バウムクーヘン	チンゲン菜・人参・のり もやし・きぬさや	
14 28	土	菓子 牛乳	ツナチャーハン・中華スープ(チンゲン菜・春雨) えびフライ・いんげんの和え物	菓子 牛乳	ツナ・かつお節 えびフライ・牛乳	米・油 春雨	ミックスベジタブル・チンゲン菜・人参 いんげん・玉ねぎ	
2 30	月	ポーロ 麦茶	ごはん・みそ汁(生揚げ・玉ねぎ) 赤魚の煮付け・サツマイモサラダ	ボン菓子／菓子 牛乳	赤魚・生揚げ みそ・牛乳・ハム	米・砂糖・マヨネーズ さつま芋・ボン菓子	きゅうり 人参・玉ねぎ	
3 17	火	クラッカー 牛乳	きつねうどん・しゅうまい ブロッコリーサラダ・オレンジ	菜めしおにぎり 麦茶	油揚げ・かまぼこ しゅうまい	米・うどん 砂糖・油	わかめ・ねぎ・ブロッコリー コーン・人参・オレンジ・菜めし	
4 18	水	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(えのき・大根の葉) 鶏肉と野菜のうま煮・ほうれん草のおひたし	ココアトースト 牛乳	鶏肉・みそ 牛乳	米・里芋・砂糖 食パン・油	人参・大根・いんげん・ほうれん草 えのき・大根の葉	
5 19	木	ウエハース 牛乳	ごはん・中華スープ(人参・いんげん) 麻婆豆腐・春雨サラダ	いちごフルーチェ 麦茶	豆腐・豚肉 みそ・ハム・牛乳	米・ごま油・砂糖 春雨・いちごフルーチェ	長ねぎ・きくらげ・チンゲン菜 人参・いんげん	
6 20	金	菓子 麦茶	豚丼・みそ汁(さつま芋・しめじ) 大根サラダ	クッキー 牛乳	豚肉・高野豆腐・カニ風味かまぼこ 卵・みそ・牛乳	米・砂糖・さつま芋 小麦粉・マーガリン	玉ねぎ・大根・きゅうり 人参・しめじ	
7 21	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・長ねぎ) ヒレカツ・れんこんのおかか和え	菓子 牛乳	ヒレカツ・かつお節 みそ・牛乳	米・油 里芋	れんこん・人参・長ねぎ	

クッキング
保育
(おにぎり)
9月24日(火)
さくら組

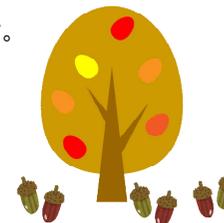
クッキング
保育
(フルーチェ)
9月5日(木)
さくら組

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー 524Kcal たんぱく質 18.5g 脂質 15.8g カルシウム 345mg 鉄 2.4g 塩分 1.4g
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー 573kcal たんぱく質 20.3g 脂質 16.9g カルシウム 276mg 鉄 2.1g 塩分 1.4g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



令和6年 9月延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	延長おやつ	献立	赤 や肉となる	血 黄 や力となる	熱 緑 の調子を整える	体
9	月	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(いんげん・人参) 小籠包・もやしの中華和え	小籠包	米・砂糖・油	いんげん・もやし 人参・きゅうり	
10 24	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(玉ねぎ・人参) 煮魚・白菜の和え物	赤魚・みそ	米・砂糖	白菜・きゅうり コーン・玉ねぎ・人参	
11 25	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(ほうれん草・しめじ) 肉野菜炒め・チンゲン菜のおかか和え	みそ・豚肉・かつおぶし	米・油	キャベツ・ほうれん草・しめじ 人参・玉ねぎ・チンゲン菜	
12 26	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(大根・わかめ) チキンソテー・グリーンサラダ	鶏肉	米・砂糖・油	わかめ・キャベツ・きゅうり ブロッコリー・大根	
13 27	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(人参・玉ねぎ) 鶏肉と根菜の煮物・コーンサラダ	みそ・鶏肉	米・里芋・砂糖	玉ねぎ・人参・大根 いんげん・ブロッコリー・コーン	
2 30	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(里芋・おふ) しゅうまい・ほうれん草のソテー	みそ・しゅうまい	米・油 マーガリン	里芋・おふ・玉ねぎ 人参・コーン	
3 17	火	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(わかめ・人参) 肉みそ豆腐・キャベツサラダ	豚肉・豆腐・みそ	米・砂糖・油	わかめ・人参・ねぎ・キャベツ 玉ねぎ・コーン	
4 18	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(おふ・ほうれん草) 鶏肉の照り焼き・ブロッコリーサラダ	みそ・鶏肉	米・おふ・砂糖・油	ほうれん草・人参 ブロッコリー・コーン	
5 19	木	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(長葱・えのき) さばの味噌焼き・大根のドレッシング和え	さば・みそ	米・砂糖・油	長葱・えのき 大根・人参・チンゲン菜	
6 20	金	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(コーン・小松菜) エビの中華炒め・中華風サラダ	えび	米・砂糖・油	コーン・小松菜・玉ねぎ・人参 もやし・チンゲン菜・きゅうり	

- * 都合により、献立を変更する場合があります。
- * 国内産の米を使用しています。
- * 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
- * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。