

2020年度9月献立材料表

まつがさきの森幼稚園様

月日	9/1(火)	9/2(水)	9/3(木)	9/4(金)	9/5(土)	9/7(月)	9/8(火)	9/9(水)	9/10(木)	9/11(金)	9/12(土)	9/14(月)	9/15(火)	9/16(水)	9/17(木)
献立名	ごはん 鶏肉のトマト煮 キャベツのサラダ コンソメスープ	ごはん アジフライ 切干大根のベーコン煮 みそ汁 キャンディチーズ	カレーライス フロッコリーとチーズのサラダ フルーツヨーグルト	ごはん 八宝菜 もやしの塩昆布和え 春雨スープ	焼き鳥丼 さつま芋のレモン煮 みそ汁	ごはん ポークチャップ ★スズグティマヨサラダ コンソメスープ	肉うどん 厚揚げのカレー炒め 果物	栗ご飯 サバのみそ焼き かぼちゃのいとこ煮 けんちん汁 【重湯の鶏旬】	ごはん 鶏肉のガリバター炒め 小松菜とちくわのり和え みそ汁	★ピビンバ丼 里芋のかにあんかけ 中華スープ キャンディチーズ	あんかけうどん 金平ごぼう ゼリー	ごはん 豚肉のしょうが焼き 切干大根のサラダ みそ汁	ごはん 鶏のから揚げ レインボーサラダ 中華スープ 【おたのしみ給食】	きのこごはん サゲのバター醤油焼き ひじきの魚物 みそ汁 キャンディチーズ	ごはん ★鶏肉のマヨ炒め 春雨サラダ みそ汁
材料名	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 なす パン粉 レンコン にんにく ホールトマト コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 塩 油 キャベツ 人参 水菜 ツナ レモン果汁 砂糖・塩 油 玉ねぎ しめじ・コーン コンソメ 醤油 塩・みりん	白米 アジ 酒 玉ねぎ 塩 パン粉 小麦粉 スキムミルク 油 ソース 切干大根 人参 いんげん ベーコン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 玉ねぎ 木綿豆腐 天然だし(昆布・かつお) みそ キャンディチーズ	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 しょうが にんにく カレーウ ソース フロッコリー ミックステーズ 醤油 砂糖 酢 天然だし(昆布・かつお) 煎油 プレーンヨーグルト みかん缶 黄桃缶 バナナ 砂糖	白米 豚肉 チンゲン菜 玉ねぎ 人参 椎茸 こんにゃく ちくわ 中華だし 醤油・砂糖 塩 ごま油 片栗粉 太もやし ウィンナー カレー粉 春雨 わかめ 人参 中華だし 醤油 塩 みりん	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 椎茸 みりん 酒 さつま芋 レモン果汁 塩 ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ 春雨 わかめ 人参 中華だし 醤油 塩 みりん	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 椎茸 みりん 酒 さつま芋 レモン果汁 塩 ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ 小松菜 玉ねぎ コーン コンソメ 醤油 塩 みりん	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 椎茸 みりん 酒 さつま芋 レモン果汁 塩 ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ 小松菜 玉ねぎ コーン コンソメ 醤油 塩 みりん	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 椎茸 みりん 酒 さつま芋 レモン果汁 塩 ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ 小松菜 玉ねぎ コーン コンソメ 醤油 塩 みりん	白米 栗 酒 塩 昆布だし サバ みそ 醤油 砂糖 みりん 酒 バター 小松菜 人参 ちくわ きざみどり 天然だし 醤油 砂糖 みりん 酒 切干大根 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ 木綿豆腐 人参 玉ねぎ コーン コンソメ 醤油 塩 みりん	白米 鶏肉 醤油 塩 昆布だし にんにく しょうが ごま油 にんにく ほうれん草 人参 太もやし 錦糸卵 醤油・砂糖 酢・ごま油 かぼちゃ 人参 ちくわ きざみどり 天然だし 醤油 砂糖 みりん 酒 切干大根 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ 牛乳 きな粉 しょうが 玉ねぎ 中巻だし 醤油・塩・みりん キャンディチーズ	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 椎茸 しょうが ごま油 みりん 酒 キャベツ 太もやし 水菜 コーン わかめ 人参 きゅうり ツナ 醤油 砂糖 みりん ごま油 ほうれん草 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ プリン ホイップクリーム みかん缶 りんご クッキー	白米 鶏肉 にんにく・しょうが 醤油・みりん 人参 片栗粉 油 キャベツ 太もやし 水菜 人参 黄桃缶 バナナ 砂糖 みりん 酒 天然だし(昆布・かつお) みそ プリン ホイップクリーム みかん缶 りんご クッキー	白米 しめじ 椎茸 昆布だし 醤油 みりん 塩 サゲ 酒 バター 醤油 みそ コーン 人参 わかめ ひじき 人参 ツナ 醤油 砂糖 みりん 酒 天然だし(昆布・かつお) みそ 木綿豆腐 小松菜 天然だし(昆布・かつお) みそ キャンディチーズ	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 こんにゃく ちくわ 中華だし 醤油・砂糖 塩 ごま油 片栗粉 太もやし 水菜 コーン わかめ 人参 きゅうり ツナ 醤油 砂糖 みりん ごま油 ほうれん草 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ プリン ホイップクリーム みかん缶 りんご クッキー	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 こんにゃく ちくわ 中華だし 醤油・砂糖 塩 ごま油 片栗粉 太もやし 水菜 コーン わかめ 人参 きゅうり ツナ 醤油 砂糖 みりん ごま油 ほうれん草 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ プリン ホイップクリーム みかん缶 りんご クッキー
おやつ	牛乳 焼きうどん	牛乳 ジャムパン	牛乳 ココアパンケーキ	牛乳 フレンチトースター	牛乳 オレンジゼリー	牛乳 春のりポテト	牛乳 おひかおにぎり	牛乳 まかんゼリー	牛乳 きな粉蒸しパン	牛乳 きな粉ラスク	牛乳 みたらしまカロコ	牛乳 ココアクッキー	牛乳 蒸かし芋	牛乳 チーズトースト	
A															
月日	9/18(金)	9/19(土)	9/21(月)	9/22(火)	9/23(水)	9/24(木)	9/25(金)	9/26(土)	9/28(月)	9/29(火)	9/30(水)				
献立名	マールー豆腐丼 さつま芋とバインの甘煮 ★卵スープ	鶏塩うどん れんこんの甘辛炒め ゼリー			ごはん ハンバーグ フライドポテト フロッコリーサラダ みそ汁	ごはん 石狩鍋 チンゲン菜のり和え どさんこ汁 【北海道の郷土料理】	ロールパン かぼちゃのクリームシチュー ★レンコンひじきマヨサラダ 果物	牛乳 厚揚げの煮物 みそ汁	ごはん 豚肉と春雨の中華炒め カキフライとわかめのサラダ みそ汁	ごはん サバの塩焼き 根菜のうま煮 みそ汁 キャンディチーズ	ごはん 照り焼きチキン レインボーサラダ みそ汁・おたのしみゼリー 【おたのしみ給食】				
材料名	白米 木綿豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース にんにく しょうが みそ 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 片栗粉 さつま芋 パン粉 塩 砂糖 卵 人参 コーン ほうれん草 中華だし 醤油 塩 みりん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 塩 砂糖 みりん 酒 れんこん 人参 いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん ごま油 オレンジゼリー			白米 牛肉 豚肉 鶏肉 玉ねぎ かつお節・小巻・大豆きり 鶏卵・牛乳 醤油・塩・酒 しょうが にんにく ケチャップ ソース みりん じゃが芋 油 塩 フロッコリー 人参 ツナ 醤油 砂糖 酢 油 小松菜 切干大根・麩 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 サゲ 木綿豆腐 糸こんにゃく 人参 椎茸 玉ねぎ コーン 天然だし(昆布・かつお) みそ 醤油・砂糖 みりん・酒 バター スキムミルク チンゲン菜 人参 きざみどり 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 オレンジ	ロールパン 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 椎茸 しめじ クリームシチュールウ 牛乳 スキムミルク レンコン ひじき 人参 きゅうり ローズハム マヨネーズ 醤油 砂糖 みりん 酒 わかめ 絹さや 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 牛肉 玉ねぎ えのき 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 厚揚げ 人参 里芋 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 わかめ 絹さや 麩 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 中華だし 醤油 砂糖 みりん ごま油 カリフラワー 枝豆 かにかま 醤油 砂糖 酢 油 切干大根 青ねぎ 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) みそ キャンディチーズ	白米 サバ 酒 塩 れんこん さきごきごぼう 人参 大根 ちくわ いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 キャベツ 太もやし 水菜 コーン 人参 わかめ ひじき 人参 ツナ 醤油 砂糖 みりん ごま油 ほうれん草 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ プリン ホイップクリーム みかん缶 バナナ クッキー					
おやつ	牛乳 果物盛り合わせ	牛乳 塩昆布おにぎり			牛乳 チーズクッキー	牛乳 いちごのパンケーキ	牛乳 夫がすおにぎり	牛乳 カレーポテト	牛乳 きな粉ラスク	牛乳 二色おにぎり	牛乳 ミルク蒸しパン				
A	★中華スープ(卵なし)						★レンコンひじきサラダ(マヨネーズなし)								



今月の郷土料理は 北海道です

石狩鍋
 鮭のぶつ切りと野菜をみそ仕立てで煮込む料理で北海道石狩地方の料理です。酒粕のほかにはバターや牛乳を入れることもあります。バターや牛乳により味をまろやかにし、深みも出てきます。

どさんこ汁
 どさんこは漢字で書くと『道産子』です。『北海道人』や『北海道で産まれたもの』という意味があり、郷土愛にあふれる呼び名です。今回はそのどさんこ汁を、すまし汁として提供します

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・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。 株式会社 善喜屋
 ※★印はアレルギーA除去食対象です。
 ※アレルギーB,Cは別紙メニューになります。