

※ フルーツは、入荷によって異なる場合があります。  
 ※ おやつには牛乳がつきます。

## 令和 2年 9月 献立表 普通食

幼保連携型認定こども園  
 ポートピア

曜日	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金	12 土	14 月	15 火	16 水	
献立	ご飯 鶏の南蛮漬け さつま芋の ごま和え 小松菜のだし煮 すまし汁	フィッシュバーガー マカロニチャップ ミルクスープ フルーツ	ご飯 松風焼き ひじきの煮物 ミニトマト そうめん汁	ご飯 魚の子リソース風 もやしのナムル にら玉 わかめスープ フルーツ	中華丼 ごろごろきゅうり 中華スープ フルーツ	親子丼 ちくわの酢の物 味噌汁 フルーツ	ご飯 豚肉スタミナ炒め 白菜の煮浸し じゃが芋の キャベチーズ 塩昆布和え すまし汁	バターロール カレームエール ラタトゥイユ キャンディーズ コンソメスープ フルーツ	ご飯 鶏のみぞれがけ さんびられんこん 大福豆の甘露煮 すまし汁 味噌汁	ご飯 焼き鮭 根菜の炒め煮 大福豆の甘露煮 すまし汁 味噌汁	ミートスパゲティ コーンサラダ フルーツ	ハヤシライス バインサラダ ゆで卵 フルーツ	ご飯 鶏の南蛮漬け さつま芋の ごま和え 小松菜のだし煮 すまし汁	フィッシュバーガー マカロニチャップ ミルクスープ フルーツ	
材	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 玉葱 人参 黄パプリカ 酢 砂糖 醤油	ごまパンズ カラスガレイ バナ粉 薄力粉 塩 卵 油 玉葱 きゅうり 黄パプリカ マヨドレ 塩	精白米 押麦 鶏ミンチ 玉葱 木綿豆腐 味噌 片栗粉 砂糖 醤油 ごま	精白米 押麦 鶏肉 なるこ 白菜 もやし 人参 生椎茸 片栗粉 砂糖 醤油 酢	精白米 押麦 豚肉 なるこ 白菜 もやし 人参 生椎茸 片栗粉 砂糖 醤油 中華だし	精白米 押麦 鶏肉 卵 玉葱 干椎茸 青葱 だし汁 砂糖 醤油 片栗粉	精白米 押麦 鶏肉 卵 玉葱 干椎茸 青葱 だし汁 砂糖 醤油 片栗粉	精白米 押麦 豚肉 にんにく もやし キャベツ 青葱 赤味噌 味噌 ごま油 砂糖	精白米 押麦 カレームエール 薄力粉 カレー粉 醤油 片栗粉	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 大根 だし汁 砂糖 醤油	精白米 押麦 鶏肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 玉葱 人参 黄パプリカ 酢 砂糖 醤油	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 玉葱 人参 黄パプリカ 酢 砂糖 醤油	
料	さつま芋 ごま バター 人参 薄揚げ 小松菜 薄揚げ 昆布茶 だし汁 大根 しめじ だし汁 醤油	マカロニ 玉葱 薄揚げ ケチャップ ソース	ひじき 人参 しめじ ちくわ 干椎茸 だし汁 砂糖 醤油	もやし 人参 きゅうり 醤油 ごま油	きゅうり 砂糖 醤油 ごま油	ちくわ わかめ キャベツ きゅうり もやし 酢 砂糖 醤油	ちくわ わかめ キャベツ きゅうり もやし 酢 砂糖 醤油	白菜 人参 しめじ 厚揚げ だし汁 砂糖 醤油	キャベツ 人参 きゅうり 刻み昆布 昆布茶 コンソメ 塩	キャベツ 人参 きゅうり 刻み昆布 昆布茶 コンソメ 塩	じゃが芋 塩昆布 玉葱 えのき だし汁 醤油	白菜 人参 コンソメ 塩	南瓜 玉葱 だし汁 味噌	さつま芋 ごま 砂糖 醤油 オレンジ	さつま芋 ごま 砂糖 醤油 オレンジ
おやつ	おかし	お月見団子	おかし	ジャムヨーグルト	おかし	ふうすく	おかし	佃煮おにぎり	おかし	ヨーグルト 砂糖	フレッシュヨーグルト	おかし	おかし	プリン	
日	17 木(お誕生会)	18 金	19 土	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金	26 土	28 月	29 火	30 水			
献立	さつま芋 ご飯 お月見ハンバーグ 菊の花和え ミニトマト すまし汁 フルーツ	ご飯 魚の子リソース風 もやしのナムル にら玉 わかめスープ フルーツ	中華丼 ごろごろきゅうり 中華スープ フルーツ	歌者の 日	秋分の 日	バターロール カレームエール ラタトゥイユ キャンディーズ コンソメスープ フルーツ	ご飯 鶏のみぞれがけ さんびられんこん 即席漬け コンソメスープ 味噌汁	ご飯 焼き鮭 根菜の炒め煮 大福豆の甘露煮 すまし汁 味噌汁	ミートスパゲティ コーンサラダ フルーツ	ハヤシライス バインサラダ ゆで卵 フルーツ	ご飯 豚肉スタミナ炒め 白菜の煮浸し じゃが芋の 塩昆布和え すまし汁	バターロール 魚のコンマヨ焼き キャンディーズ ほろれんこんのソテー コンソメスープ フルーツ	バターロール 魚のコンマヨ焼き キャンディーズ ほろれんこんのソテー コンソメスープ フルーツ	今月の献立目標は「ハラエ ティーに書いたメニュー作 り」です。  十五夜にちなんで「お月見団 子」や「お月見ハンバーグ」 などが登場します。  夏野菜だけでなく、秋の食材 も少しだけですが取り入れて います。お楽しみに♪	
材	精白米 押麦 さつま芋 ごま塩 合挽きミンチ 塩 人参 玉葱 バナ粉 ケチャップ ソース	精白米 押麦 鶏肉 なるこ 白菜 もやし 人参 生椎茸 片栗粉 砂糖 醤油 中華だし	精白米 押麦 豚肉 なるこ 白菜 もやし 人参 生椎茸 片栗粉 砂糖 醤油 中華だし			精白米 押麦 カレームエール 薄力粉 カレー粉 醤油 片栗粉	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 大根 だし汁 砂糖 醤油	精白米 押麦 鶏肉 片栗粉 塩 大根 だし汁 砂糖 醤油	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース	精白米 押麦 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 人参 ケチャップ 塩 ソース
料	食用菊 えのき ほろれんこん 醤油 ミニトマト ふ 青葱 だし汁 醤油 ふどう	もやし 人参 きゅうり 醤油 ごま油	きゅうり 砂糖 醤油 ごま油			ちくわ わかめ キャベツ きゅうり もやし 酢 砂糖 醤油	れんこん 人参 ちくわ 南瓜 にんにく コンソメ 塩	れんこん 人参 ちくわ 南瓜 にんにく コンソメ 塩	キャベツ 人参 きゅうり 刻み昆布 昆布茶 コンソメ 塩	キャベツ 人参 きゅうり 刻み昆布 昆布茶 コンソメ 塩	じゃが芋 塩昆布 玉葱 えのき だし汁 醤油	白菜 人参 しめじ 厚揚げ だし汁 砂糖 醤油	白菜 人参 しめじ 厚揚げ だし汁 砂糖 醤油	さつま芋 ごま 砂糖 醤油 オレンジ	さつま芋 ごま 砂糖 醤油 オレンジ
おやつ	くずまんじゅう	ジャムヨーグルト	おかし			佃煮おにぎり	おかし	ヨーグルト 砂糖	フレッシュヨーグルト	おかし	フレッシュヨーグルト	おかし	おかし	プリン	



お月見団子、お月見ハンバーグ、お月見デザート