



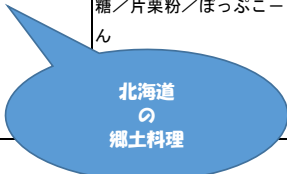
- ☆は手作りおやつです ・ 昼食やおやつに麦茶がつきます
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0～2才児は 「朝のおやつ」 がつきます

	献立名	材 料			おやつ 乳 児	おやつ 幼 児
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	からだちよう、ととの 体の調子を整えるもの	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前
1 月	ごはん かれないのみそまよねーず じゃがいものきんぴら みそ汁（油揚げ きゃべつ）	ごはん ぱん／米／えっぐけあ／ じゃがいも／さらだ油／ 砂糖／ふらんすばん	かれない／みそ／豚もも ／油揚げ／かるびす	人参／びーまん／きゃべつ	☆かるびすぜりー ふらんすばん ぱん	☆かるびすぜりー
2 火	ごはん ぼーくかれー 切りほしだいこん、いたに 切干大根の炒め煮	ごはん 米／じゃがいも／さらだ 油／砂糖	豚もも／牛乳／油揚げ ／よーぐると	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴー す／切干し大根	よーぐると ぱん ばなな	よーぐると 牛乳
3 水	ごはん 豚丼の具 ひじきの炒り煮 みそ汁（なす 玉ねぎ）	ごはん 食ぱん／米／さらだ油／ 砂糖／白滝／ほっとけー きみつくす	豚もも／大豆／みそ／ 牛乳／かるびす	たま 玉ねぎ／干ひじき／人参／ ぐりんぴーす／なす	☆おじや 食ぱん	☆かるびすけーき 牛乳
4 木	ごはん 鮭の西京焼き 甘酢和え すまし汁（鶏肉 大根）	ごはん ふらんすばん／米／砂糖 ／白ごま／じゃがいも／ 片栗粉／さらだ油	鮭／みそ／鶏肉もも／ 牛乳	きゃべつ／人参／大根／ね ぎ	☆いももち ふらんすばん	☆いももち 牛乳
5 金	ごはん 鶏肉のみそ焼き もやしときゅうりのおかか みそ汁（わかめ えのき）	ごはん 米／砂糖／さらだ油／食 ぱん／まーがりん	鶏肉もも／みそ／糸け ／豆腐／きな粉／ 牛乳	もやし／きゅうり／人参／ わかめ／ねぎ	ぱん ばなな	お菓子 牛乳
6 土	ごはん 肉野菜炒め 大根の塩昆布和え みそ汁（麩 ねぎ）	ごはん 食ぱん／米／さらだ油／ 片栗粉／ごま油／白ごま ／麩	豚もも／みそ／牛乳	きゃべつ／玉ねぎ／びーま ん／大根／塩昆布／ねぎ	☆おにぎり 食パン	菓子
8 月	ごはん 鶏肉の治部煮 ぶろっこりーのごままよ みそ汁（大根 油揚げ）	ごはん ぱん／米／砂糖／薄力粉 ／えっぐけあ／白ごま／ じゃがいも／さらだ油	鶏肉もも／つな／みそ ／油揚げ／牛乳	ぶろっこりー／きゅうり／ 人参／大根	☆ふらいどぼてと ぱん	☆ふらいどぼてと 牛乳
9 火	ごはん ぶるこぎ きゃべつと人参の和え物 みそ汁（大根 ねぎ）	ごはん 食ぱん／米／砂糖／さら だ油／ごま油／麩／ば たー	豚もも／みそ／きな粉 ／牛乳	にんにく／もやし／人参／ びーまん／きゃべつ／のり ／ねぎ／大根	☆おふのらすく 食パン	☆おふのらすく 牛乳
10 水	ごはん てりやきはんぱーぐ 人参さらだ すーぶ（玉ねぎ えのき）	ごはん 米／片栗粉／砂糖／さら だ油／食ぱん	豚挽肉／豆乳／よーぐ ると	たま 玉ねぎ／人参／きゅうり／ 干しぶどう／えのきたけ	よーぐると 食ぱん ばなな	あいす 菓子
11 木	ごはん 豆腐なげつと きゅうりと春雨の酢の物 みそ汁（小松菜 もやし）	ごはん 食ぱん／米／片栗粉／さ らだ油／砂糖／春雨／薄 力粉／ばたー／こーんふ れーく	豆腐／とりひきにく ／みそ／牛乳	たま 玉ねぎ／きゅうり／人参／ わかめ／もやし／小松菜	☆こーんふれーくくつきー 食ぱん	☆こーんふれーくくつきー 牛乳



- ☆は手作りおやつです ・ 昼食やおやつに麦茶がつけます
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0〜2才児は 「朝のおやつ」 がつきます

	献立名	材 料			おやつ 乳 児		おやつ 幼 児	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	からだの調子を整えるもの	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前
12 ／ 金	ごはん 鶏肉のまーまれーど煮 きゃべつとみかんのさらだ すまし汁（麴 大根）	ばん／米／さらだ油／砂 糖／麴	とりにく 鶏肉もも／牛乳	きゃべつ／きゅうり／みか ん缶／大根	☆おにぎり		菓子 菓 子 牛乳	
					ばん			
13 ／ 土	ごはん 大根と鶏肉の炒め煮 きゃべつのおかか和え みそ汁（わかめ ねぎ）	ばん／米／さらだ油／砂 糖	とりにく 鶏肉もも／糸けづり／ みそ	だいこん 大根／人参／きゃべつ／わ かめ／ねぎ	☆おにぎり		菓子 菓 子	
					ばん			
16 ／ 火	ごはん 白身魚のきやろつと焼き びーふんの中華風さらだ みそ汁（油揚げ 玉ねぎ）	ばん／米／えっぐけあ／ びーぶん／さらだ油／ご ま油／砂糖／さつまいも ／ばたー	つな／みそ／油揚げ／ 牛乳	にんにん 人参／きゅうり／たま ねぎ	☆さつま芋のきやらめる		☆さつま芋のきやらめる 牛乳	
					ばん			
17 ／ 水	ごはん ぼーくちやっふ きゃべつとつなのさらだ すーぶ（ねぎ こーん）	しょく 食ばん／米／じゃがいも ／さらだ油／砂糖	ぶつかた 豚肩ろーす／つな／牛 乳	たま 玉ねぎ／とまと缶／きゃべ つ／きゅうり／ねぎ／こー ん	☆おじや		菓子 菓 子 牛乳	
					食ばん			
18 ／ 木	ごはん 鶏肉の寄せ焼き ほうれん草の納豆和え みそ汁（大根 きゃべつ）	こめ 米／砂糖／片栗粉／ばん 粉／ごま油／ほっとけー きの素／ばたー	とりにく 鶏ひき肉／みそ／ひき わり納豆／糸けづり／ 牛乳／生くりーむ	たま 玉ねぎ／ほうれんそう／人 参／大根／きゃべつ	☆ここあのけーき		☆ここあのけーき 牛乳	
					ばなな			
19 ／ 金	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃの含め煮 みそ汁（豆腐 なめこ）	ばん／米／さらだ油／砂 糖／片栗粉／ぼっぶこー ん	さけ 鮭／みそ／豆腐／あお のり／牛乳	きゃべつ／人参／たま ねぎ／かぼちゃ／なめこ	☆おにぎり		☆ぼっぶこーん 牛乳	
					ばん			
20 ／ 土	ごはん 鶏肉のとまと煮込み きゃべつとこーんのさらだ すーぶ（玉ねぎ わかめ）	ばん／米／さらだ油／砂 糖／片栗粉／ぼっぶこー ん	とりにく 鶏肉もも	たま 玉ねぎ／とまと缶／ぐりん びーす／きゃべつ／きゅう り／こーん／わかめ	☆おにぎり		菓子 菓 子	
					ばん			
22 ／ 月	ごはん ちりこんかーん ぶろっこりーのごま和え すまし汁（鶏肉 あさつき）	ばん／米／さらだ油／砂 糖／白ごま	だいず 大豆／豚挽き肉／鶏肉 もも／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／にんにく／ とまと缶／ぶろっこりー／ あさつき	☆おにぎり		菓子 菓 子 牛乳	
					ばん			
24 ／ 水	食ばん はんばーぐ まかろにさらだ すーぶ（玉ねぎ えのき）	しょく 食ばん／片栗粉／砂糖／ まかろに／えっぐけあ／ もち米／米	ぶたひき 豚挽肉／豆乳／つな／ きな粉／牛乳	おれんじ 玉ねぎ／きゅう り／きゃべつ／人参／えの きたけ	☆おはぎ		☆おはぎ 牛乳	
					おれんじ			





- ☆は手作りおやつです。 ・ 昼食やおやつに麦茶がつけます
- ・ 都合により一部給食が変更になる場合があります
- ・ 0〜2才児は「朝のおやつ」がつけます

	献立名	材 料			おやつ		おやつ	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	からだの調子を整えるもの	乳 児	午後 ごぜん 午前	幼 児	午後 ごぜん 午前
25 木	ごはん 鮭のふらい ひじきの炒り煮 すまし汁（鶏肉 ねぎ 冬瓜）	ばん／米／砂糖／薄力粉 ／ばん粉／さらだ油／ ほっとけーきみっくす／ ばたー	しやけ あぶらめ とり 鮭／油揚げ／鶏もも／ 牛乳	にんじん 人参／いんげん／ねぎ／冬 瓜／ばなな／ひじき	☆ばななけーき		☆ばななけーき	
		☆ たんぽぽくみの いくえすためにゅー ☆			ばん			
26 金	ごはん きーまかれー（とまと入り） きゃべつのさらだ	こめ 米／じゃがいも／さらだ あぶら さとう しよく 油／砂糖／食ばん	ぶたひ にく きゅうにゅうなま 豚挽き肉／牛乳／生く りーむ	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴー す／きゃべつ／きゅうり	☆じゃむさんど		☆いちごくりにーむさんど	
					ばなな			
27 土	ごはん 豚肉ときゃべつの炒め もやしのどれっしんぐあえ みそ汁（麴 わかめ）	しよく こめ あぶら 食ばん／米／さらだ油／ さとう 砂糖／麴	ぶた 豚もも／みそ	しょうが 生姜／きゃべつ／もやし／ きゅうり／わかめ	☆おにぎり		菓子	
					食ばん			
29 月	ごはん 焼き肉 大根のごまさらだ わかめの生薬すーぶ	ばん こめ あぶら さとう ばん／米／さらだ油／砂 糖／白ごま／片栗粉	ぶた めし きゅうにゅう 豚もも／牛乳／きな粉	たまねぎ／ぴーまん／大根 ／きゅうり／人参／ねぎ／わか め／生姜	☆みるくもち		☆みるくもち	
					ばん			
30 火	ごはん 炒り豆腐 和風ぼてとさらだ みそ汁（麴 もやし）	しよく こめ あぶら 食ばん／米／さらだ油／ さとう 砂糖／じゃがいも／えつ ぐけあ／麴	おしょうら とり 押豆腐／鶏ひき肉／つ な／みそ／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／さやいんげ ん／干し椎茸／きゅうり／ もやし	☆おじや		菓子	
					食ばん		菓子	
つきへいきんえいようか 月平均栄養価		乳児 えねるぎー 388kcal たんぱく質 14.5g 脂質 9.9g 食塩相当量 1.1g						
		幼児 えねるぎー 488kcal たんぱく質 19.3g 脂質 15.1g 食塩相当量 1.2g						

旬の食材	新米 とまと さつま芋 しめじ まつたけ 栗 梨 ぶどう 柿 りんご かつお さば ひらめ など
------	--



給食で日本一周をしよう！

9月は 北海道

9/19(金) 鮭のちゃんちゃん焼き

「ちゃんちゃん焼き」とは
鮭などの魚と野菜を焼いて味噌などで味付けした料理です

「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来

- ・ ちゃっちゃん（ちゃんちゃん）と素早く作られる料理だから
- ・ お父ちゃん（ちゃん）が作る料理だから
- ・ 鉄板とへうで炒める時にちゃんちゃんという音がするから

など諸説あり