

2025年 9月



献立表



アメリカ山徳育こども園

《今月の旬のフルーツ：梨》

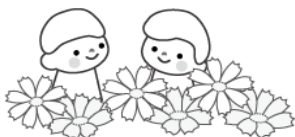
日	曜	午前おやつ (乳児のみ)	昼食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補食
1 22	月	煎餅 お茶	ごはん 照りマヨチキン 白菜のおかか和え みそ汁 オレンジ	豆腐ドーナツ 牛乳	鶏肉 竹輪 木綿豆腐 みそ 牛乳	米 マヨネーズ ホットケーキミックス グラニュー糖 油	白菜 かぼちゃ 人参 えのき わかめ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
2 16	火	煎餅 お茶	ごはん 厚揚げのケチャップ炒め つみれのみそ汁 (2才～)梨 (0・1才)バナナ	ハムサンド 牛乳	厚揚げ 豚ひき肉 つみれ みそ ハム 牛乳	米 砂糖 油 食パン マヨドレ	玉ねぎ 人参 コーン ピーマン 大根 長ねぎ (2才～)梨 (0・1才)バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
3 17	水	煎餅 お茶	乳児:コッペパン ハンバーガー 幼児:ハンバーガー ブロッコリーのマヨカレー和え ミネストローネ バナナ	栗ごはん お茶	豚ひき肉 木綿豆腐 ウインナー ごま	コッペパン(乳児) 砂糖 ハンバーガーパンズ(幼児) パン粉 マヨネーズ 油 じゃがいも マカロニ 米	玉ねぎ ブロッコリー キャベツ トマト缶 にんにく バナナ 人参 栗の甘露煮	おむすび (ふりかけ) お茶
4 18	木	煎餅 お茶	ごはん 白身魚のコーンクリーム焼き れんこんのきんぴら 豚汁 オレンジ	ゼリー せんべい 牛乳	カラスカレイ 豚肉 みそ 牛乳	米 小麦粉 油 マヨネーズ じゃがいも せんべい	れんこん 人参 キャベツ 玉ねぎ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
5 19	金	煎餅 お茶	ごはん 回鍋肉 中華風コーンクリームスープ (2才～)梨 (0・1才)バナナ	大学芋 牛乳	豚肉 みそ 卵 ハム 木綿豆腐 ごま 牛乳	米 砂糖 油 さつまいも	キャベツ 人参 玉ねぎ えのき にら ほうれん草 (2才～)梨 (0・1才)バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
6 20	土	煎餅 お茶	炊き込みごはん ツナとかぼちゃの煮物 みそ汁 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	鶏肉 油揚げ ツナ みそ 牛乳	米 砂糖 せんべい	ひじき 人参 かぼちゃ しめじ キャベツ バナナ	
8 29	月	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉の胡麻焼き 青菜の納豆和え けんちん汁 バナナ	黒糖蒸しパン 牛乳	鶏肉 すりごま しらす 納豆 竹輪 木綿豆腐 牛乳	米 砂糖 さといも ホットケーキミックス 黒砂糖	ほうれん草 人参 大根 バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
9 30	火	煎餅 お茶	ハヤシライス キャベツとツナのマヨサラダ (2才～)梨 (0・1才)オレンジ	ミルクトースト 牛乳	豚肉 ツナ 練乳 牛乳	米 マヨネーズ じゃがいも 油 食パン 無塩バター	しめじ 玉ねぎ トマト缶 コーン キャベツ (2才～)梨 (0・1才)オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
10 24	水	煎餅 お茶	ごはん サーモンフライ もやしのナムル みそ汁 オレンジ	焼きうどん 牛乳	鮭 ごま 油揚げ みそ 豚肉 牛乳	米 小麦粉 油 パン粉 砂糖 ごま油 うどん	もやし 人参 小松菜 白菜 オレンジ 玉ねぎ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
11 25	木	煎餅 お茶	麻婆丼 大根としらすの甘酢和え 春雨スープ バナナ	(11)ホットドッグ 牛乳 (25)0・1才 ホットケーキ 2才～パウンドケーキ	木綿豆腐 みそ 豚ひき肉 しらす かにかま 牛乳 ウインナー (25)卵	米 ごま油 砂糖 春雨 片栗粉 (11)コッペパン (25)小麦粉 無塩バター グラニュー糖	長ねぎ 大根 しめじ きゅうり 人参 チンゲン菜 バナナ キャベツ	おむすび (ふりかけ) お茶
12 26	金	煎餅 お茶	塩ラーメン さつまいものきんぴら オレンジ	カレーピラフ お茶	豚ひき肉 すりごま ウインナー	中華麺 ごま油 油 さつまいも 砂糖 米	白菜 もやし 玉ねぎ にんにく 人参 オレンジ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
13 27	土	煎餅 お茶	ごはん 大根と厚揚げの煮物 みそ汁 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	鶏肉 厚揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 油 じゃがいも せんべい	大根 いんげん にんにく 人参 玉ねぎ バナナ	

☆献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

～今月のレシピ～ “白身魚のコーンクリーム焼き”

<材料> 幼児1人分

- ・白身魚 50g
(給食ではカラスカレイを使っています)
- ・塩 ひとつまみ
- ・小麦粉 1.6g
- ・コーンクリーム 10g
- ・マヨネーズ 1.6g



<作り方>

※コーンクリームとマヨネーズは合わせておく。

1. 白身魚に塩と小麦粉をまぶし、合わせたコーンクリームを上のにせる。
2. 1を油をひいた鉄板に並べ、180℃のオーブンで10分焼く。

《ウインナー・ハム・ベーコン・かにかま・竹輪・さつま揚げ・なると・つみれ・中華麺は卵不使用のものを使っています。》