



3歳未満児 献立表

八王子市立北野保育園

日／曜		献立名		10時おやつ	3時おやつ	材 料 名		
						熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1・15	火	パンズパン オープンメンチカツ 人参の甘煮 ABCコンソメスープ		牛乳	オレンジカップケーキ 牛乳	パンズパン／油／生パン粉／オリーブ油／砂糖／アルファベットマカロニ／ホットケーキミックス／バター	豚もも挽肉／鶏むね小間肉	たまねぎ／にんじん／キャベツ／オレンジジュース
2・16	水	えのきの佃煮ごはん 炒り豆腐 なすと青菜のみそ汁		幼児野菜&フルーツ	みるくクリームサンド 牛乳	米／砂糖／油／卵なしバターロール／バター／コーンスターチ	絞豆腐／鶏もも小間肉／白みそ／カルシウムと鉄分の多いミルク	えのきたけ／にんじん／たまねぎ／干し椎茸／冷凍グリーンピース／なす／こまつな
3・17	木	ハムコーンライス ポークチャップ さつまいも豆乳みそスープ		牛乳	梨(2歳児) りんごゼリー(1歳児) せんべい 牛乳	米／オリーブ油／じゃがいも／油／砂糖／さつまいも	ポークハム／豚もも小間肉／鶏ささみ小間肉／白みそ／調製豆乳	冷凍ホールコーン／たまねぎ／にんじん／しめじ／梨
4・18	金	麦ごはん さんまのパン粉焼き きんぴらごぼう 大根と高野豆腐のみそ汁		ふんわりソフトせん 麦茶	4日:米粉のセサミビスケット 18日:手作りおはぎ 牛乳	米／押し麦／マヨドレ／生パン粉／オリーブ油／ゴマ油／砂糖／米粉パウダー／パンケーキ用(4日)／油(4日)／黒いりごま(4日)／もち米(18日)	さんま／高野豆腐／白みそ／調製豆乳(4日)／きな粉(18日)	ごぼう／にんじん／エリンギ／だいこん／たまねぎ／こまつな
5・19	土	バター醤油スパゲティ 野菜スープ 明治 ミラフル		牛乳	ベルギーワッフル 牛乳	エルボスパゲティ／バター／油	ソーダパン／かまぼこ	たまねぎ／ほうれんそう／にんじん／キャベツ／冷凍ホールコーン
7	月	ココアパン ウインナーと青菜のソテー 白菜のクリーム煮		牛乳	ツナつば混ぜご飯 麦茶	ココアパン／油／白すりごま／バター／小麦粉／米／ゴマ油	ポークウインナー／鶏もも小間肉／カルシウムと鉄分の多いミルク／生クリーム／まぐろ缶詰(油漬ルーライト)	こまつな／キャベツ／冷凍ホールコーン／はくさい／チンゲンサイ／にんじん／しめじ
8	火	ごはん かれのりの照り焼き ひじきの炒め煮 キャベツのみそ汁		豆乳	おさつスティック 牛乳	米／砂糖／油／さつまいも	かれい／米ひじき／さつまいも揚げ／水煮大豆／豆腐／乾燥カットわかめ／白みそ	にんじん／糸こんにゃく／干し椎茸／キャベツ／もやし
9	水	★オリジナルカレー れんこんの温サラダ りんごジュース		牛乳	黒ゴマプリン せんべい 麦茶	米／じゃがいも／さつまいも／油／マヨドレ／白いりごま／砂糖／黒すりごま／フローズンホイップ	豚もも小間肉／やわらかちくわ／カルシウムと鉄分の多いミルク／粉寒天	たまねぎ／にんじん／冷凍グリーンピース／れんこん／さやいんげん
10・24	木	じゃことごまのごはん 鶏肉のマーマレード焼き 青のりポテト 冬瓜の和風あんスープ カラフルゼリー(24日のみ)		かぼちゃポーロ 麦茶	ごぼうブラウニー 牛乳	米／白いりごま／みかんジャム／じゃがいも／片栗粉／小麦粉／ココア／油／砂糖	ちりめんじゃこ／鶏もも切り身／青のり粉／豆腐／調製豆乳	とうがん／にんじん／たまねぎ／しめじ／ごぼう
11・25	金	ごはん 豚のしょうが焼き ポイルキャベツマヨドレ添え かぼちゃのみそ汁		幼児ぶどう	フルーツヨーグルト 麦茶	米／砂糖／油／マヨドレ	豚もも小間肉／油揚げ／白みそ／プレーンヨーグルト	たまねぎ／キャベツ／かぼちゃ／しめじ／長ねぎ／みかん缶／ミックスフルーツ缶
12・26	土	ごはん かつおぶりかけ 酢豚風煮 みそけんちん汁 ジョア(ブルーベリー)		牛乳	せんべい 牛乳	米／油／砂糖／片栗粉	かつおぶりかけ／豚もも小間肉／鶏もも小間肉／白みそ	たまねぎ／にんじん／ピーマン／だいこん／長ねぎ
14・28	月	ごはん 生揚げと鶏肉の煮物 かきたまみそ汁		牛乳	たこ揚げボール 牛乳	米／砂糖／油／片栗粉／小麦粉／ホットケーキミックス／マヨドレ	生揚げ／鶏もも小間肉／なると／たまご／白みそ／まだこ／かつお粉末／青のり粉	にんじん／たまねぎ／チンゲンサイ／ほうれんそう／キャベツ／長ねぎ
29	火	ナン チリコンカン じゃが芋のミルクスープ カップdeヤクルト		きになる野菜(アツプル&キャロット)	きつねうどん 麦茶	ナン／油／コーンスターチ／じゃがいも／茹でうどん／砂糖	水煮大豆／豚もも挽肉／鶏むね小間肉／カルシウムと鉄分の多いミルク／乾燥カットわかめ／油揚げ	たまねぎ／セロリー(葉柄)／にんじん／冷凍ホールコーン／トマト／冷凍グリーンピース／長ねぎ
30	水	かてめし ほっけの塩焼き ゆかりきゅうり お麴とチンゲン菜のみそ汁		牛乳	パンケーキ ジャムホイップ添え 牛乳	米／砂糖／小町麴／国産いちごジャム／フローズンホイップ	鶏もも小間肉／油揚げ／ほっけ／白みそ	にんじん／まいたけ／きゅうり／ゆかり粉／チンゲンサイ／長ねぎ／しめじ

都合により献立内容を変更する場合があります。スープ・みそ汁のだしはかつお節からとっています。食品ロスの観点から献立表に掲載されていない余剰のお菓子やジュースを提供する場合があります。

残暑が厳しい日が続いていますが、給食では少しずつ秋の食材を取り入れながら季節の変化を楽しむことができますようにしています。

🍇 9月の旬の食材 🍇

さつまいも、くり、チンゲン菜、きゅうり、ぶどう、梨、さんまなど給食に登場するものもあります。八王子産の野菜も使用予定です。

🍷 メニュー 🍷

- 🍷 4・18日(金)はかみかみメニューの献立の日です。よく噛むことの大切さを感じてもらいながら、誤嚥や窒息事故の予防、歯やあごの発達につなげていきます。他にも、新メニューのごぼうブラウニーを10・24日(木)に提供します。9月は子どもの安全と安心のための事故防止取り組み月間のため、食育・啓発を強化していきます。
- 🍷 18日(金)は秋分の日にあわせて、手作りおはぎを提供予定です。

🍷 調理保育 🍷

9日(水)は、5歳児クラス(らいおん組)でカレーの調理保育を実施します。子どもたちと一緒に具材を考え、豚肉・グリーンピース・さつまいもを使った、らいおん組オリジナルカレーを作ります。当日は、らいおん組が考えたレシピをもとに、1～4歳児クラスにも同じカレーを給食で提供します。みんなで作るカレー、どんな味になるか楽しみですね。



今月の栄養給与量
エネルギー 501kcal
たんぱく質 17.9g
脂質 15.2g

はちおうじ食育キャラクター
はっちくん

公立保育園の給食
レシピを
紹介しています！
ぜひご覧ください。



＼子育て応援サイトで紹介しています／

[こちらをクリック！](#)