

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (水)	ごはん さんまのかつお節煮 切干大根の煮つけ	精白米 さんまのかつお節煮 切干だいこん、にんじん、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、薄口しょうゆ、 濃口しょうゆ、ごま油、油揚げ 枝豆、並塩 油揚げ、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、 ぶなしめじ、たまねぎ、ソフト豆腐 みかんゼリー	9 (木)	あなごのかば焼き丼 小松菜とえのきの和え物 誕生日会おやつ	精白米、蒸しあなご、薄口しょうゆ、清酒、 きび砂糖、本みりん、焼きのり、鶏卵 こまつな、にんじん、えのきたけ、きび砂糖、 薄口しょうゆ、ノンエッグマヨネーズ パピコ (マスカット味)
	りす組 おやつ	お茶 せんべい、果物		お茶 いちごジャムサンド	食パン、いちごジャム
2 (木)	タコ飯 野菜入り国産豚肉ミンチカツ 竹輪とピーマンの炒め物 麩のすまし汁 お茶プリン	精白米、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、顆粒和風だし、しょうが ミンチカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 炒め青ピーマン、コーン缶詰粒、薄口しょうゆ、 焼き竹輪、にんじん、本みりん 釜焼きぶ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ	10 (金)	全粒入り白パン 鶏肉香味焼き マセドアンサラダ ミネストローネスープ 果物	全粒入り白パン 鶏肉、オリーブ油、片栗粉、パセリ、並塩、半生パン粉 ブロッコリー、きゅうり、じゃがいも、並塩、 マヨネーズ、まぐろ水煮缶詰、にんじん たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、 パイヨン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆
	りす組 おやつ	お茶 ビスコ		お茶 菜飯おにぎり	精白米、菜飯おにぎりのもと
3 (金)	ごはん ゆかり 肉団子の甘酢あん ブロッコリー和風サラダ 大根味噌汁 シークワーサーゼリー	精白米 ゆかりふりかけ 豚肉、たまねぎ、しょうが、片栗粉、並塩、きび砂糖、鶏がらだし、 薄口しょうゆ、米酢、片栗粉、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん ブロッコリー、にんじん、塩昆布、オリーブ油 だいこん、ぶなしめじ、油揚げ、青ねぎ、 さば節、淡色辛みそ、にんじん シークワーサーゼリー	11 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ ポテトサラダ 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ じゃがいも、にんじん、きゅうり、並塩、まぐろ水煮缶詰、ブロッコリー、 マヨネーズタイプドレッシング、ウイナーソーセージ たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ
	りす組 おやつ	お茶 豆腐焼きドーナツ		牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン
4 (土)	豚丼 豆腐みそ汁 いちごゼリー	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきたけ いちごゼリー	13 (月)	中華冷麺 すいか型かまぼこ 茹でとうもろこし ソーダフrootゼリー	中華めん、にんじん、ロースハム、鶏卵、きゅうり、 カットわかめ、きび砂糖、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、鶏がらだし、 米酢、ごま油、もやし、ミニトマト 蒸しかまぼこ とうもろこし ソーダフrootゼリー
	りす組 おやつ	牛乳 バナナスティックケーキ		お茶 食パンラスク、レーズン	食パン、きび砂糖、きな粉、レーズン
6 (月)	ごはん チンジャオロース ポーク焼売 白菜スープ 果物	精白米 牛肉、青ピーマン、黄ピーマン、ゆでたけのこ、にんじん、オイスターソース、 鶏がらだし、薄口しょうゆ、きび砂糖、本みりん、片栗粉、サフラワー油、赤ピーマン ポーク焼売 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、青ねぎ、 はくさい、ごま油、にんじん、たまねぎ	14 (火)	ドライカレー 蒸し鶏サラダ フルーツポンチ	ご飯、カレー粉、パセリ、鶏卵、豚肉、蒸し大豆、 たまねぎ、にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、 サフラワー油、カレールウ、オイスターソース、りんご レタス、きゅうり、並塩、ノンエッグマヨネーズ、 鶏肉、薄口しょうゆ、いりごま みかん缶詰、パインアップル缶詰、白桃缶、 黄桃缶、レモンゼリー、サイダー
	りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉、レーズン		お茶 じゃがいももち	食パン、きび砂糖、きな粉、レーズン
7 (火)	鮭ちらし寿司 朝顔かまぼこ そうめんすまし汁 セタゼリー	精白米、米酢、砂糖、並塩、新巻さき、にんじん、れんこん、 米酢、砂糖、さやえんどう、焼きのり、コーン缶詰粒 蒸しかまぼこ そうめん、にんじん、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、ぶなしめじ セタゼリー	15 (水)	ごはん タチウオのムニエル 竹輪の磯焼き 三度豆のごま和え 豆腐みそ汁 ぶどうゼリー	精白米 タチウオ、並塩、なたね油 焼き竹輪、あおのり、なたね油 さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、なめこ ぶどうゼリー
	りす組 おやつ	お茶 玄米ボン菓子		お茶 スイートポテト	スイートポテト
8 (水)	焼きそば ポイルウィナー わかめスープ ハスカップゼリー	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース ウィナーソーセージ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 カットわかめ、エリンギ、青ねぎ ハスカップゼリー	16 (木)	和風ピラフ チキンナゲット ブロッコリー塩ゆで コンソメスープ 果物	精白米、たまねぎ、こまつな、並塩、薄口しょうゆ、 無塩バター、顆粒和風だし、サフラワー油 チキンナゲット ブロッコリー、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 パイヨン
	りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ		お茶 ウエハース、ももゼリー	ウエハース、ももゼリー

\*食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準をⓂとし、おやつの牛乳(180cc)も含めました。  
 \*だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布・しいたけ・野菜などで作っています。  
 \*生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。  
 \*地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、  
 地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。  
 \*デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。  
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。  
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。  
 衛生面を考え(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。  
 ご理解いただけますようお願いいたします。  
 \*食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。



URL <http://senriyama-grace.jp/>  
 上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。  
 ご覧ください。

日付	献立	材料	日付	献立	材料		
17 (金)	<b>麻婆豆腐丼</b>  <b>トマトときゅうりの酢の物</b>  <b>貝柱スープ</b>  <b>日向夏みかんゼリー</b>	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉、オイスターソース  トマト、きゅうり、カットわかめ、しらす干し、きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢、ごま油  鶏がらだし、薄口しょうゆ、 ほたて貝柱水煮缶詰、エリンギ、にら 日向夏みかんゼリー	I栄養 - 505 Kcal  蛋白質 19.3g  脂質 18.2g  塩分 1.6g	25 (土)	<b>カレーピラフ</b>  <b>肉団子の旨煮</b>  <b>コンソメスープ</b>  <b>果物</b>	精白米、フランクフルトソーセージ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし  肉団子、本みりん、薄口しょうゆ、ごま油、きび砂糖  たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 プイヨン	I栄養 - 460 Kcal  蛋白質 16.1g  脂質 15.6g  塩分 1.3g
りす組おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン	りす組おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ		
18 (土)	<b>冷やしきざみうどん</b>  <b>枝豆の塩茹で</b>  <b>ももゼリー</b>	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、カットわかめ、にんじん、だししょうゆ、さば節、きゅうり、削り節 えだまめ、並塩  ももゼリー	I栄養 - 459 Kcal  蛋白質 21.0g  脂質 14.0g  塩分 1.0g	27 (月)	<b>ホットドック</b>  <b>豆サラダ</b>  <b>トマトジュリアンスープ</b>  <b>甘夏ゼリー</b>	ロールパン、ウインナーソーセージ、トマトケチャップ きゅうり、じゃがいも、並塩、ノンエッグマヨネーズ、まぐろ水煮缶詰、 にんじん、蒸し大豆、塩えんどう豆、コーン缶詰粒 トマト キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 プイヨン、にんじん 甘夏ゼリー	I栄養 - 474 Kcal  蛋白質 18.1g  脂質 21.6g  塩分 2.1g
りす組おやつ	牛乳 ラムネ、ジャンボコーン	ラムネ、ジャンボコーン	りす組おやつ	お茶 せんべい、小魚	せんべい、小魚		
20 (月)	<b>海の日</b>		28 (火)	<b>ごはん</b>  <b>ゆかり</b>  <b>キャベツ入りつくね</b>  <b>ブロッコリーおかか和え</b>  <b>茄子味噌汁</b>  <b>果物</b>	精白米 ゆかりふりかけ キャベツ入りつくね ブロッコリー、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 茄子、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ふなしめじ	I栄養 - 453 Kcal  蛋白質 15.2g  脂質 15.4g  塩分 1.3g	
りす組おやつ	お茶 磯風味ポテト	磯風味ポテト	りす組おやつ	お茶 せんべい、小魚	せんべい、小魚		
21 (火)	<b>鶏肉照り焼き丼</b>  <b>もやしと胡瓜のナムル</b>  <b>ココアムース</b>	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 ココアムース	I栄養 - 477 Kcal  蛋白質 24.3g  脂質 12.0g  塩分 0.9g	29 (水)	<b>チャーハン</b>  <b>国産春巻き</b>  <b>中華スープ</b>  <b>果物</b>	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 春巻き、サフラワー油 エリンギ、鶏がらだし、薄口しょうゆ、並塩、 ごま油、カットわかめ、にら、にんじん	I栄養 - 449 Kcal  蛋白質 19.0g  脂質 13.1g  塩分 1.6g
りす組おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ	りす組おやつ	お茶 ビスケット	ビスケット		
22 (水)	<b>五味味噌ラーメン</b>  <b>わかめおにぎり</b>  <b>白バラヨーグルト</b>	中華めん、焼き豚、鶏卵、コーン缶詰粒、りょくどうもやし、にんじん、 青ねぎ、鶏がらだし、だし入りみそ、カットわかめ 精白米、わかめおにぎりのもと ヨーグルト	I栄養 - 465 Kcal  蛋白質 24.4g  脂質 17.3g  塩分 2.4g	30 (木)	<b>ごはん 海苔ふりかけ</b>  <b>豚肉コロッケ</b>  <b>三度豆のおかか和え</b>  <b>豆腐のすまし汁</b>  <b>ももゼリー</b>	精白米、海苔ふりかけ 豚肉コロッケ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、えのきたけ ももゼリー	I栄養 - 517 Kcal  蛋白質 13.5g  脂質 12.9g  塩分 1.3g
りす組おやつ	お茶 ミニたい焼き	ミニたい焼き	りす組おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン		
23 (木)	<b>ごはん</b>  <b>鯖のカレー風味焼き</b>  <b>ひじきの炒め煮</b>  <b>ジャガイモ味噌汁</b>  <b>パインゼリー</b>	精白米 さば、カレールウ、本みりん、料理酒 乾ひじき、にんじん、本みりん、濃口しょうゆ、 サフラワー油、ごま油、焼き竹輪、冷凍えだまめ 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、じゃがいも、えのきたけ パインゼリー	I栄養 - 499 Kcal  蛋白質 21.3g  脂質 19.6g  塩分 2.5g	31 (金)	<b>ごはん</b>  <b>鮭塩焼き</b>  <b>ほうれん草ごま和え</b>  <b>玉ねぎみそ汁</b>  <b>果物</b>	精白米 たいせいようさけ、並塩 ほうれん草、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、まいたけ	I栄養 - 446 Kcal  蛋白質 19.2g  脂質 15.0g  塩分 1.5g
りす組おやつ	お茶 りんごジャムサンド	食パン、りんごジャム	りす組おやつ	お茶 おにまんじゅう	ホットケーキミックス、さつまいも、牛乳、サラダ油		
24 (金)	<b>ごはん</b>  <b>チキンカツ</b>  <b>マカロニサラダ</b>  <b>豆腐すまし汁</b>  <b>果物</b>	精白米 チキンカツ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース きゅうり、並塩、マカロニ・スパゲティ、にんじん、 ノンエッグマヨネーズ、プロセスチーズ ソフト豆腐、えのきたけ、にんじん、青ねぎ、 薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩	I栄養 - 511 Kcal  蛋白質 22.2g  脂質 18.6g  塩分 1.4g	7月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。  1日・さんまのかつお節煮 (醤油に一部小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 2日・野菜入り国産豚肉ミンチカツ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 6日・ポーク焼売 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 7日・朝顔かまぼこ (卵・小麦含む) (乳・ごま含まない) 11日・豆腐入りハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない) 13日・すいか型かまぼこ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 16日・チキンナゲット (小麦・卵・乳・ごま含まない) 21日・ココアムース (小麦・卵含む) (乳・ごま含まない) 24日・チキンカツ (小麦・卵・乳・ごま含まない) 25日・肉団子 (小麦・卵・乳・ごま含まない) 28日・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない) 29日・国産春巻き (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない) 30日・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)			
りす組おやつ	お茶 炭酸せんべい、ゼリー	炭酸せんべい、ゼリー					

＝年間を通して園で使用する加工食品＝

- \*ポークハム・ベーコン・チキンウインナー・ポークウインナー・焼豚  
無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含んでいません)
- \*焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。
- \*竹輪 (乳・卵・小麦も含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用
- \*マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ (ケンコーマヨネーズ) を使用します。
- \*ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。(ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)
- \*油は菜種油・削り節はサハ節です。
- \*うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いはありません。
- \*砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。
- \*塩は柏方の塩です。味噌は、無添加味噌(米・大豆)を使用しています。
- \*パンには、バター・生クリームが入っています。
- \*海苔のふりかけ・若菜ごはんの素(ごま含む) (小麦・卵・乳含まない)
- その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、気になる点がございましたらお気軽にお尋ねください。

