

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
1 (火)	鶏肉照り焼き丼 トマトときゅうりの酢の物 フルーツゼリー	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 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 フルーツゼリー	9 (水)	ちらし寿司 人参型さつまあげ そうめんすまし汁 巨峰ゼリー	精白米、米酢、並塩、蒸しあなご、しらす干し、 にんじん、ごぼう、乾しいたけ、薄口しょうゆ、砂糖、 れんこん、さやえんどう、焼きのり、食用きく 人参型さつま揚げ 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 巨峰ゼリー
	りす組 おやつ	お茶 クラッカー チーズ		りす組 おやつ	お茶 ビスコ ラムネ
2 (水)	ケチャップライス 豆腐ハンバーグ ブロッコリー塩ゆで コンスープ りんごヨーグルト	精白米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 なたね油、洋風だし、トマトケチャップ 豆腐ハンバーグ ブロッコリー、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 パセリ、コーン缶詰粒、たまねぎ りんごヨーグルト	10 (木)	麻婆豆腐丼 春雨スープ 誕生会おやつ	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、蒸し大豆 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、いりごま、 はるさめ、ほたて貝柱水煮缶詰、青ねぎ、エリンギ クーリッシュ（マスカット味）
	りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ		りす組 おやつ	お茶 食パンラスク
3 (木)	チキンカレー グリーンサラダ ハスカップゼリー	精白米、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんじん、にんにく、 しょうが、オイスターソース、並塩、カレー粉 レタス、きゅうり、アスパラガス、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ ハスカップゼリー	11 (金)	全粒入り白パン 煮込み手作りハンバーグ マセドアンサラダ コンソメスープ お茶プリン	全粒入り白パン 合挽きミンチ、たまねぎ、半生パン粉、普通牛乳、 ナツメグ、並塩、デミグラスソース、オリーブ油 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、パセリ、豚肉、 パイヨン お茶プリン
	りす組 おやつ	お茶 せんべい		りす組 おやつ	お茶 五平もち
4 (金)	ごはん 豚肉生姜焼き ほうれん草おかか和え 豆腐みそ汁 果物	精白米 豚肉、たまねぎ、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、しょうが、片栗粉 ほうれん草、にんじん、かつお節、きび砂糖、薄口しょうゆ 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	12 (土)	チャーハン ポークシュウマイ 中華スープ みかんゼリー	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 無添加ポークシュウマイ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 りよくとうもろやし、エリンギ、青ねぎ みかんゼリー
	りす組 おやつ	お茶 カステラ		りす組 おやつ	牛乳 豆腐ドーナツ
5 (土)	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 果物	精白米、鶏肉、木綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、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 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、ぶなしめじ	14 (月)	牛丼 もやしと胡瓜のナムル ヨーグルトゼリー	牛肉、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 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 ヨーグルトゼリー
	りす組 おやつ	牛乳 炭酸せんべい		りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉 レーズン
7 (月)	ごはん 鯖の味噌煮 三度豆のごま和え 茄子味噌汁 フルーツキャロットゼリー	精白米 さば、甘みそ、本みりん、きび砂糖 さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま なす、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、まいたけ フルーツキャロットゼリー	15 (火)	味付けごはん 花形がんもとかぼちゃの含め煮 玉ねぎみそ汁 果物	精白米、薄口しょうゆ、にんじん、ごぼう、鶏肉、生いも板こんにゃく、 乾しいたけ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、焼きのり がんもどき、本みりん、薄口しょうゆ、くりがぼちゃ、 顆粒和風だし、きび砂糖、さやいんげん、にんじん 玉ねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、なめこ
	りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド		りす組 おやつ	お茶 カニパン チーズ
8 (火)	焼きそば ポイルウィンナー わかめスープ 果物	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 ウィンナーソーセージ にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 カットわかめ、もやし	16 (水)	ミートスパゲッティ 雑魚入りサラダ もちゼリー	スパゲティ、並塩、バリエザンチーズ、パセリ、合挽きミンチ、 蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ホールトマト、トマトケチャップ、 ウスターソース、パイヨン、薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油 レタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、 しらす干し、にんじん もちゼリー
	りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり		りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり

* 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。
ご理解いただきますようよろしくお願いします。
* 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。
* 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。



日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
17 (木)	赤飯 かつおフライ しろなおひたし 湯葉みそ汁 ラフランスゼリー	並塩、もち米、精白米、ゆで小豆缶詰、いりごま かつおフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、生揚げ、おおさかしろな 生湯葉、さば節、にんじん、赤色辛みそ、 青ねぎ、えのきだけ、ソフト豆腐 ラフランスゼリー	25 (金)	ごはん 野菜入り国産豚肉ミンチカツ きんぴらごぼう 大根みそ汁 十五夜デザート	精白米 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 ごぼう、にんじん、生いも板こんにゃく、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、ごま油 大根、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ 十五夜デザート
りす組 おやつ	お茶 さつま芋あんおはぎ	さつま芋あんおはぎ	りす組 おやつ	お茶 ふかしさつま芋	さつま芋
18 (金)	和風ピラフ 根菜平つくね オクラの塩ゆで 白菜スープ 果物	精白米、かつお油漬缶詰、たまねぎ、こまつな、並塩、薄口しょうゆ、 顆粒和風だし、サフラワー油、にんじん 根菜平つくね おくら、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、えのきだけ、 はくさい、ごま油、にんじん、鶏肉	26 (土)	豚丼 キャベツみそ汁 果物	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
りす組 おやつ	お茶 ウエハース	ウエハース	りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ
19 (土)	冷やしきざみうどん いちごヨーグルト	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、鶏卵、 だししょうゆ、さば節、きゅうり、ミニトマト いちごヨーグルト	28 (月)	塩バターパン マカロニグラタン 茹でとうもろこし ジュリアンスープ 果物	塩バターパン マカロニ、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶詰粒、 鶏肉、普通牛乳、ホワイトソース、ゴーダチーズ とうもろこし キャベツ、パセリ、セロリ、豚肉、 パイオン、にんじん
りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン	りす組 おやつ	お茶 ワッフル	ワッフル
21 (月)	敬老の日 		29 (火)	五目醤油ラーメン 五穀ひじきおにぎり 豆乳プリン	中華めん、焼き豚、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、 鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(醤油) 精白米、五穀ひじきごはんのもと 豆乳プリン
りす組 おやつ			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
22 (火)	国民の休日		30 (水)	ビビンバ丼 中華風和え物 ぶどうゼリー	精白米、牛乳、煮し大豆、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、オイスターソース、 青ねぎ、ほうれんそう、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりごま はるさめ、きゅうり、にんじん、さつま揚げスライス、濃口しょうゆ、 きび砂糖、ごま油、並塩、米酢 ぶどうゼリー
りす組 おやつ			りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン
23 (水)	秋分の日 		監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）		
24 (木)	中華冷麺 枝豆の塩茹で あじさいゼリー	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、ミニトマト えだまめ、並塩 あじさいゼリー	9月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。 2日・豆腐ハンバーグ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 9日・人参型さつまあげ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 12日・ボークシュウマイ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 17日・かつおフライ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 18日・根菜平つくね（小麦・卵・乳・ごま含まない） 25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） ＝年間を通して園で使用する加工食品＝ ＊ボークハム・ベーコン・チキンウィナー・ボークウインナー・焼こむき豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含まない） ＊焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醬油に含まれる小麦一部含んでいます。 ＊竹輪（乳・卵・小麦を含んでいません）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・削り節はサバ節です。 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 ＊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。 ＊塩は伯方の塩です。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、気になる点がありましたら お気軽にお尋ねください。		
りす組 おやつ	お茶 ゆかりおにぎり 小魚	精白米、ゆかり 小魚			

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