

山手幼稚園 2025年 9月 給食便り



9月は暦の上では秋ですが、
まだまだ夏のような暑さが残ります。
1日の寒暖差により体調を崩しやすくなるため注意が必要です。

元気の秘訣は手洗いうがい、早寝早起き、そしてしっかりご飯を食べることで！
お給食を通して、丈夫なからだづくりをお手伝いできればと思います♪



<献立表>



	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
昼食	■(預かり保育) ■ゆかりおにぎり 米 ゆかり ■五目うどん うどん あぶらあげ ぶたにく だいこん にんじん カットわかめ きぬぎ だしパック 濃口しょうゆ みりん風 りょうり酒 しお ■ちくわの漬物あげ ★ちくわ こめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油 ■いんげんのごま和え さやいんげん とりにく コーン 白ごま ごま油 さとう 淡口しょうゆ	■ごはん 米 ■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■ソース ケチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■おぐらのツナサラダ おぐら ツナ 赤ハブリカ さとう 淡口しょうゆ ■2種のキラキラゼリー かがやきの素(ぶどう) かがやきの素(いちご) ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ たまねぎ ★さつまいぼ 混合前りぶし みそ	■ごはん 米 ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 ■コンニャクのきんぴら 赤こんにゃく きゅうり にんじん きぬぎ さとう 淡口しょうゆ みりん風 なま油 ■きゅうりの昆布和え きゅうり にんじん さとう 濃口しょうゆ 塩こんが ■だいごのみそ汁 だいご あぶらあげ みずな 混合前りぶし みそ	■*おたんじょう会(8月)* ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいご華粒状 キャノーラ油 ★フイヨン パセリ缶 さとう ★7味がソルカレールフ ■じゃがいも アスパラガス コーン 赤ハブリカ ★卵不使用マヨネーズ 粒物断 さとう ★フイヨン ■いちご雪天 ストロベリー かがやきの素(いちご) かんてん さとう	■焼肉ピラフ にんにく マーガリン だいご華粒状 しお 淡口しょうゆ ★フイヨン パセリ缶 ■トッピング) にんにく たまねぎ にんじん ピーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 白ごま ■焼きあげのおろしソース◆ あつあげ りょうり酒 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おろしソース だいご だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■にまつたの和え物 にまつた ピーマン 黄ハブリカ さとう 淡口しょうゆ ■カリフラワーのみそ汁 カリフラワー ★ちくわ カットわかめ 混合前りぶし みそ
	小麦)ピーンに変更 アレルギーマーカー	アレルギーマーカー対応はありません。 アレルギーマーカー	アレルギーマーカー対応はありません。 アレルギーマーカー	じゃがいも)フロココリーに変更 アレルギーマーカー	アレルギーマーカー対応はありません。 アレルギーマーカー
3時	■ソーセイゼパン 皮なしライオン こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー アレルギーマーカー対応はありません。	■焼きポテト(コンソメ) じゃがいもカットポテト ★フイヨン パセリ缶	■ゆきおにぎり 米 濃口しょうゆ みりん風 ■おからすまし おからすまし	■米類のにんじんケーキ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー アレルギーマーカー対応はありません。	■大豆の豆茸あげ だいご華粒状 かたくり粉 淡口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ じゃがいも)おにぎりに変更
アレルギーマーカー	アレルギーマーカー対応はありません。	アレルギーマーカー対応はありません。	アレルギーマーカー対応はありません。	アレルギーマーカー対応はありません。	
	17kcal - 442kcal 蛋白質 19.5g 脂肪 14.1g 鉄 1.4mg 塩 2.1g 20.3g 138mg 1.7g	17kcal - 456kcal 蛋白質 17.7g 脂肪 11.7g 鉄 2.4mg 塩 2g 20.3g 138mg 1.7g	17kcal - 516kcal 蛋白質 20.3g 脂肪 13.2g 鉄 2.3mg 塩 1.7g 20.3g 138mg 1.7g	17kcal - 499kcal 蛋白質 14.8g 脂肪 14.2g 鉄 2mg 塩 1.8g 14.8g 95mg 1.8g	17kcal - 477kcal 蛋白質 21.1g 脂肪 16.2g 鉄 3.1mg 塩 1.8g 21.1g 163mg 1.8g

* 献立のマークについて *

★: アレルギーマーカー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。
※その他のアレルゲンに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルゲンフリーカレールフ …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・米粉のハヤシロウ …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・皮なしライオン …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フランクフルトソーセイジ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚肉ソーハンム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハム …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フイヨン …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・とりがらすープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・さつまいぼ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます。

★: たまご・乳を使用していません。
・豚しょうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○: お便りでのアレルギーマーカーの管理上、表示されるマークです。

◆: 新メニュー

アレルギーマーカー表示食品

たまご、乳、小麦、甲殻類(ちりめんを含む)
バナナ、りんご、もも、魚類(サバ・サケ)
じゃがいも(一部片栗粉を含む)





	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
重食	■鶏チャーハン 米 ミックスベジタブル ■サケフレーク だし中華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお キャノーラ油 こしょう ■じゃがいも しお あさき ■戻うれん豆の和え物 ほろんそう ★さつまあげ 赤ハブリカ 濃口しょうゆ さとう ■オニオンスープ たまねぎ マーガリン にんじん しめじ さいゆいんげん ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード	■ごはん 米 ■とり肉の焼きタツタ とり肉 りょうり酒 しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■切干だいこんの中華和え 切干だいこん ちんげんさい にんじん 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 鶏がらスープ こま油 ■マスカットゼリニ カブゼリの素(マスカット) ■はくさいのみそ汁 はくさい あぶらあげ みずな 混合削りぶし みそ 	■ごはん 米 ■ぶた肉の塩ダシ炒め ぶた肉 きゃべつ たまねぎ にんじん にら りょうり酒 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう にんにく しょうが こしょう しお キャノーラ油 ■マカロニサラダ ■マカロニ アスパラガス ★ハム ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★フイヨン ■ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー 黄ハブリカ かたくり粉 さとう 濃口しょうゆ ■焼きさつまのみそ汁 焼きさつま ★ちくわ 豆腐 混合削りぶし みそ 	■ハヤシライス 米 きゅうりく ぶた肉 たまねぎ にんじん だし中華粒状 ★中濃ソース ケチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルワ ★フイヨン ■さゆりのサラダ さゆり ■はるさめ 赤ハブリカ 濃口しょうゆ しもつ果汁 さとう ■みかん寒天 みかん缶 かんてん さとう カブゼリの素(わが) 	■ごはん 米 ■コンプレックチキン ぶた肉 りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コンプレック ■あつあげの煮物 あつあげ にんじん きゅうりく えだまめ だしバック 濃口しょうゆ さとう ■もやしのにん豆和え もやし コーン さとう 濃口しょうゆ 塩こんぶ ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも ★さつまあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ
	魚類) ウインナーに変更 (じゃがいも) ミニゼリーに変更	アレルギー対応はありません。	小麦) ビーフンに変更	(じゃがいも) はるさめは入れない	(じゃがいも) だいこんに変更
3時	■米粉のパナケーキ ■パン こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー パナチ) パナチは入れない	■抹茶蒸しパン こめ粉 抹茶粉 ベーキングパウダー さとう とうにゅう キャノーラ油	■ごまクラッカー◆ こめ粉 かたくり粉 すりこみ さとう さとう しお キャノーラ油 水 ■卵入れ) ■ミニゼリー りんご) おしゅぶり昆布に変更	■シュガーポテト さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	■きなこ揚げパン 水揚げ豆腐 かたくり粉 しらす粉 さとう さとう キャノーラ油 きな粉
	アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	14kcal - 391kcal 蛋白質 13.1g 脂質 5.2g 加砂糖 99mg 鉄 1.7mg 食塩 1.9g	14kcal - 504kcal 蛋白質 16.9g 脂質 14g 加砂糖 106mg 鉄 1.9mg 食塩 1.2g	14kcal - 485kcal 蛋白質 18g 脂質 15.9g 加砂糖 125mg 鉄 2.4mg 食塩 1.2g	14kcal - 533kcal 蛋白質 14g 脂質 18.5g 加砂糖 84mg 鉄 1.8mg 食塩 1.8g	14kcal - 499kcal 蛋白質 21.1g 脂質 15.2g 加砂糖 106mg 鉄 2.8mg 食塩 1.4g

	15	16	17	18	19
重食	■お釈迦様の日 	■ナポリタン◆ スパゲティ たまねぎ ピーマン コーン ★ミートボール だし中華粒状 キャノーラ油 こしょう 濃口しょうゆ ケチャップ ★フイヨン カレー粉 さとう ■じゃーまポテト ■じゃがいも たまねぎ ★ハム マーガリン ★フイヨン しお こしょう パセリ缶 ■ピーチゼリー カブゼリの素(ピーチ) ■きんぎょのスープ きんぎょ にんじん きぬさや ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード	■ピピンパ◆ 米 ■トッピング) 豚ひき肉 たまねぎ もやし にんじん ほろんそう キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 鶏がらスープ しょうが にんにく こま油 片栗粉 ■おくらのおかか和え おくら ★ちくわ 黄ハブリカ さとう 濃口しょうゆ ■フルーツ(オレンジ) オレンジ ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■白身魚のバター醤油風 白身魚 りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■ソース) 濃口しょうゆ マーガリン さとう ■かたくり粉 ■はるさめサラダ はるさめ きゅうり ★ハム 濃口しょうゆ しもつ果汁 さとう ■ごまつなの昆布和え ごまつな にんじん 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ ■かたくりのみそ汁 かたくり かぼちゃ たまねぎ あぶらあげ 混合削りぶし みそ 	■お月見メニュー◆ ■カレーライ 米 たまねぎ 皮なしウィンナー にんにく マーガリン だし中華粒状 濃口しょうゆ ★フイヨン カレー粉 ■チキンカツ ぶた肉 しお こしょう さとう 濃口しょうゆ ■にん豆 にん豆 ■パン さとう 大豆白絞油 ■卵入れ) さいゆいんげん 濃口しょうゆ さとう ■トシゴ) うさぎにんじん にんじん さとう ★フイヨン ■豆腐プリン(みたらし) とうにゅう さとう アガー 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 ■中華スープ 焼とうふ しめじ にら しょうが 鶏がらスープ 濃口しょうゆ こま油
	アレルギー対応	小麦) ライスパスタに変更 (じゃがいも) だいこんに変更	アレルギー対応はありません。	(じゃがいも) ビーフンに変更	小麦) 米粉パウダー・大豆フレークに変更
3時	■米粉のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■ゆかりおにぎり 米 ゆかり ■ウインナー 皮なしウィンナー	■じゃがいものおやき じゃがいも 豚ひき肉 かたくり粉 ★フイヨン	■和風ビーフン ビーフン ツナ缶 たまねぎ コーン 青ねぎ かたくり粉 キャノーラ油 こしょう ★和風だし顆粒 濃口しょうゆ	
	アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	(じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません。	
	14kcal - 422kcal 蛋白質 13.6g 脂質 9g 加砂糖 104mg 鉄 5.9mg 食塩 2.9g	14kcal - 492kcal 蛋白質 17.9g 脂質 11.1g 加砂糖 118mg 鉄 2.6mg 食塩 1.3g	14kcal - 403kcal 蛋白質 17.6g 脂質 6.7g 加砂糖 77mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	14kcal - 501kcal 蛋白質 18.8g 脂質 17.8g 加砂糖 114mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g	





	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26
	<p>■魚やきそば 中華めん ぶたにく きゅうり たまねぎ にんじん ピーマン キャノーラ油 おこのみソース ★中濃ソース</p> <p>■フライドポテト クラックカットポテト しお パセリ缶 キャノーラ油</p> <p>■ブロッコリーのサラダ ブロッコリー 赤ハブrika コーン さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■だいにのみそ汁 だいこん あぶらあげ みすな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*振替休日*</p> 	<p>■ごはん 米</p> <p>■さばのてりやき さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 キャノーラ油</p> <p>■くまの豆蔵 絹とうふ にんじん きゅうり きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油</p> <p>■さつまいもごま和え さつまいも 黄ハブrika ごま さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■たまねぎのみそ汁 たまねぎ えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■*おたんじょう会(9月)* ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★7分がアルカレールフ</p> <p>■ポテトサラダ じゃがいも アスパラガス コーン 赤ハブrika ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★ブイヨン</p> <p>■いちご雪天 ストロベリー 加工ゼリーの素(いちご) かんてん さとう</p> 	<p>■ごはん 米</p> <p>■とり肉の甘酢あん とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ ■甘酢あん 穀物酢 さとう 濃口しょうゆ クチャップ 鶏がらスープ かたくり粉 水</p> <p>■がんもの黒物 がんもどき にんじん きぬさや だしパック さとう みりん風 ストロベリー</p> <p>■ぼろろん屋のおかか和え ぼろろんそう たまねぎ 黄ハブrika かつおぶし さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■もやしのみそ汁 もやし ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ</p>
アレルギー対応	小麦)ピーフンに変更 (じゃがいも)ミニゼリーに変更		魚類)とり肉に変更	じゃがいも)ピーフンに変更	アレルギー対応はありません。
3時	<p>■にんじん煮しパン にんじん こめ粉 ベーキングパウダー さとう とうじゅう キャノーラ油</p>		<p>■さつまいもスティック さつまいも キャノーラ油 しお</p>	<p>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ 木綿とうふ こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう</p>	<p>■納豆ピーフン ★ちくわ ピーフン たまねぎ にんじん ピーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油</p>
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。		アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	1材料 - 451kcal 蛋白質 16.7g 脂質 16.2g 加砂糖 10.5mg 鉄 1.9mg 食塩 1.5g	1材料 - 0kcal 蛋白質 0g 脂質 0g 加砂糖 0mg 鉄 0mg 食塩 0g	1材料 - 485kcal 蛋白質 17.1g 脂質 21.8g 加砂糖 100mg 鉄 2.2mg 食塩 1.2g	1材料 - 475kcal 蛋白質 14.9g 脂質 14.4g 加砂糖 101mg 鉄 2.1mg 食塩 1.7g	1材料 - 403kcal 蛋白質 19.2g 脂質 10.8g 加砂糖 87mg 鉄 2mg 食塩 2.4g

	29	30			
昼食	<p>■ごはん 米</p> <p>■ママーはるさめ はるさめ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ</p> <p>■おくらの昆布和え おくら 赤ハブrika 塩こんぶ さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■オレンジゼリー 加工ゼリーの素(オレンジ)</p> <p>■中華スープ あつあげ えのき にら しょうが 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油</p>	<p>■鶏ひき肉の混ぜごはん 米 鶏ひき肉 にんじん えだまめ だいず華粒状 りょうり酒 濃口しょうゆ ★和風だし顆粒 キャノーラ油</p> <p>■さわらのみぞれだれ さわら りょうり酒 しお</p> <p>■トドック だいこん だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■ごまつな和え物 ごまつな エリンギ コーン さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■たまねぎのみそ汁 たまねぎ ★さつまあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ</p> 			
アレルギー対応	じゃがいも)だいこんに変更	アレルギー対応はありません。			
3時	<p>■あんまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうじゅう キャノーラ油 こしあん</p>	<p>■米粉のブルーベリーケーキ ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>			
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。			
	1材料 - 485kcal 蛋白質 15.3g 脂質 11.3g 加砂糖 14.7mg 鉄 2.1mg 食塩 1.2g	1材料 - 455kcal 蛋白質 20.7g 脂質 7.6g 加砂糖 10.8mg 鉄 2mg 食塩 1.7g			

