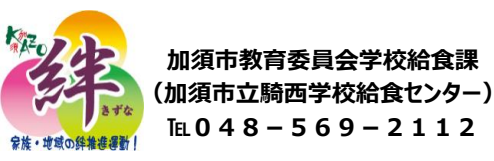


幼稚園 令和7年度		9月給食予定献立表						
日	曜	献立名	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
			おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
2	火	ごはん	ごはん				431	15.3
		厚揚げと小松菜のみそ汁		煮干し粉 厚あげ みそ	にんじん こまつな ねぎ	大豆		
		白身魚のフライ	油	ほきフライ		小麦 大豆		
		ソース				大豆 りんご		
		きんぴらそぼろごはんの具	油 さとう	とり肉	ごぼう にんじん しらたき いんげん	小麦 大豆 鶏肉		
		〇ピーチゼリー	ピーチゼリー			もも		
3	水	中華めん	中華めん			小麦	374	16.6
		みそラーメンの汁	油 さとう ごま	ぶた肉 みそ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ もやし きくらげ にら	大豆 小麦 鶏肉 豚肉 牛肉 ゼラチン ごま		
		蒸しぎょうざ(2個)		ぎょうざ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
		えだまめ			えだまめ	大豆		
4	木	ツイストパン	ツイストパン			大豆 小麦	466	14.0
		アルファベットスープ	アルファベットマカロニ	とり肉 ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉		
		ハムサンドフライ	油 ハムサンドフライ			小麦 大豆 乳 卵 豚肉 鶏肉		
		はちみつレモンポンチ	はちみつレモンゼリー		みかん缶 パイン缶 黄桃缶	もも		
5	金	ごはん	ごはん				406	13.3
		なす入りポークカレー	油 カレールウ じゃがいも	ぶた肉 粉チーズ スキムミルク	たまねぎ にんじん なす にんにく	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご バナナ		
		チキンナゲット(2個)		チキンナゲット		小麦 大豆 乳 鶏肉		
		ブロッコリーと枝豆のサラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん えだまめ	大豆		
		イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング					
8	月	ごはん	ごはん				469	12.5
		なすと厚揚げのみそ汁	油	厚あげ 煮干し粉 みそ わかめ	たまねぎ なす	大豆		
		さばの西京焼き		さばの西京漬け		さば 大豆		
		こんにゃくサラダ			こんにゃくサラダ きゅうり キャベツ			
		香ごまドレッシング	香ごまドレッシング			ごま		
9	火	ごはん	ごはん				435	12.6
		わかめの中華スープ	ごま油 ごま	わかめ	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま		
		カレーコロッケ	油 カレーコロッケ			小麦 大豆 乳 牛肉 豚肉 りんご		
		三色そぼろ	さとう	とり肉 炒り卵	グリーンピース	小麦 大豆 卵 鶏肉		
10	水	わかめごはん	わかめごはん				436	16.2
		豚汁	油 じゃがいも	ぶた肉 煮干し粉 みそ とうふ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	大豆 豚肉		
		とりのから揚げ	油 でんぶん	鶏肉生姜しょうゆ漬け		小麦 大豆 鶏肉		
		ほうれん草ともやしのナムル			ほうれん草 もやし にんじん			
		ナムルドレッシング	ナムルドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
11	木	コッペパン	コッペパン			大豆 小麦	412	16.5
		ポークビーンズ	油 じゃがいも さとう	ぶた肉 大豆 粉チーズ	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉		
		チーズオムレツ		チーズオムレツ		乳 卵 大豆		
		杏仁豆腐	杏仁豆腐		みかん缶 パイン缶 黄桃缶	大豆 もも		
12	金	ごはん	ごはん				438	16.8
		とうがんと豆腐のスープ	ごま油	とり肉 豆腐	しょうが にんじん たまねぎ とうがん しいたけ こまつな	大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま		
		みそかつ	油 さとう	チキンカツ みそ		小麦 大豆 鶏肉		
		しらたきのソテー	油 さとう	ぶた肉	しょうが にんじん チンゲンサイ たけのこ しらたき	小麦 大豆 豚肉		
16	火	ごはん	ごはん				429	14.4
		マーボー豆腐	ごま油 さとう でんぶん	ぶた肉 豆腐 みそ	しょうが にんにく しいたけ たまねぎ にんじん	小麦 大豆 牛肉 豚肉 ゼラチン ごま		
		肉シュウマイ(2個)		シュウマイ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉		
		ごぼうサラダ			ごぼうサラダ とうもろこし	大豆 小麦 乳 卵 ごま		
17	水	地粉うどん	地粉うどん			小麦	401	13.4
		きのこうどんの汁【統一献立】	ごま油	とり肉 油あげ	にんじん しめじ しいたけ えのきたけ なめこ ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 ごま		
		ゼリーフライ	油	ゼリーフライ		小麦 大豆		
		ボイル野菜			きゅうり キャベツ とうもろこし			
		和風ドレッシング	和風ドレッシング					
18	木	黒パン	黒パン			大豆 小麦	417	14.6
		クリームシチュー	油 バター じゃがいも ホワイトルウ	とり肉 ベーコン 牛乳	たまねぎ にんじん ブロッコリー	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉		
		エビカツ	油	エビカツ		小麦 えび		
		ほうれん草とコーンのソテー	油		ほうれん草 たまねぎ とうもろこし にんじん	小麦 大豆 乳 鶏肉		

9月		献立名	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
日	曜		おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
19	金	ごはん	ごはん				542	15.1
		チキンカレー	油 カレールウ ジャがいも	とり肉 粉チーズ スキムミルク	たまねぎ にんじん にんにく	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご パナナ		
		大豆とさつまいもの甘辛和え	油 でんぶん ごま さとう	大豆	さつまいも	小麦 大豆 ごま		
		春雨サラダ	春雨		にんじん きゅうり			
		塩中華ドレッシング	塩中華ドレッシング					
22	月	ごはん	ごはん				449	15.5
		大根と茎わかめのみそ汁		煮干し粉 豆腐 みそ 茎わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ	大豆		
		キャベツメンチ	油	キャベツメンチ		小麦 大豆 豚肉		
		ソース				大豆 りんご		
		大豆の磯煮	油 さとう	ひじき とり肉 油あげ 大豆 さつまあげ	にんじん こんにゃく	小麦 大豆 鶏肉		
24	水	ごはん	ごはん				438	14.4
		えのきとわかめのみそ汁		煮干し粉 みそ わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ	大豆		
		いわしのかば焼き	油 さとう でんぶん	いわし		小麦 大豆		
		小松菜の煮びたし		油あげ	こまつな	小麦 大豆		
25	木	こどもパン	こどもパン			小麦 大豆	442	16.2
		ポトフ	じゃがいも	ベーコン ぶた肉	にんじん たまねぎ だいこん マッシュルーム えだまめ	小麦 大豆 乳 鶏肉 豚肉		
		ハンバーグのてりやきソースかけ	さとう でんぶん	ハンバーグ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし			
		ノンエッグマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ			大豆		
26	金	ごはん	ごはん				479	14.4
		けんちん汁	油 さといも	煮干し粉 豆腐 油あげ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく こまつな	小麦 大豆		
		かぼちゃひき肉フライ	油	かぼちゃひき肉フライ		小麦 大豆 豚肉 りんご		
		ソース				大豆 りんご		
		キムタクごはんの具	油 ごま	ぶた肉	ねぎ つぼづけ はくさいキムチ	小麦 豚肉 大豆 ゼラチン りんご ごま		
29	月	ごはん	ごはん				405	11.2
		卵とコーンの中華スープ	ごま油 でんぶん	とり肉 卵	にんじん とうもろこし ねぎ	小麦 大豆 卵 豚肉 鶏肉 牛肉 ごま ゼラチン		
		春巻き	油	春巻き		小麦 大豆 鶏肉 ごま		
		もやしと茎わかめのナムル		茎わかめ	もやし にんじん きゅうり			
		ナムルドレッシング	ナムルドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
30	火	ごはん	ごはん				412	15.4
		せんべい汁	南部せんべい	とり肉 煮干し粉	ごぼう にんじん こんにゃく しめじ こまつな ねぎ	小麦 大豆 鶏肉		
		さばのみそ煮	さとう	さば みそ	しょうが	さば 大豆		
		ほうれん草ともやしのおひたし			ほうれん草 もやし にんじん			
		しょうゆ				小麦 大豆		

※ アレルギー表示は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

※ ○印の献立は、業者から直接学校に配送されるものです。

※ 加須市内の給食センター（加須・騎西）では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。

※ 今月の地場産物は【米、きゅうり、なす、じゃがいも、とうがん、きくらげ】です。



お彼岸は、春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日
の前後7日間のことを言います。古くから、お墓参りを
して先祖を供養する風習があります。

また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりを
感じる時期でもあります。

お彼岸の食べ物といえば、ごはんをつぶして丸め、小豆のあん
で包んだ「おはぎ」があります。これは秋の花でもある「萩」にちなんだ呼び方で、
春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。

19回	平均栄養量 幼稚園	435	14.7
-----	-----------	-----	------

9月のご飯は加須地場産コシヒカリを使用しています。
一部のパンが乳抜きになりました。

給食予定献立表は
加須市のHPでも
ご覧いただけます
レシピも掲載しています
学校給食課のページは
こちら⇒

