

2020年9月度 キッズキャンパス メニュー



★の日はお誕生日メニュー

☺の日は手作りおやつ

＜アレルギー表示 ●赤/▲乳/☆えび/◎かに/◎バイン (→アレルギー対応) 午後おやつや牛乳はお茶に変更＞

日曜日	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前(1-2歳のみ)	午後
1	火	豆腐の野菜あんかけ シューマイ アスパラガスサラダ ごはん 味噌汁	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産) おつゆ麩	豆腐・牛肉 肉しゅうまい グリーンアスパラガス・絹豆腐・ゆでたまご・コン	白菜・玉ねぎ・人参・小松菜 醤油・本みりん・料理酒・だし 醤油・酢	たべっこペイビー 野菜クラッカー ▲牛乳	ハッピーターン 野菜クラッカー ▲牛乳	
2	水	鶏肉のおおき焼 かぼちゃの旨煮 野菜サラダ 麦入りごはん スープ	砂糖・油 砂糖 油・砂糖 米(国産)・押麦	鶏肉 さつま揚げ キャベツ・わかめ・玉ねぎ	あおさのり かぼちゃ きゅうり・人参・黄パプリカ チキンコンソメ	●おにぎりせんべい (一満月ボン) ▲ごまごまクッキー (小麦粉・卵・バター) ▲牛乳	▲ごまごまクッキー (小麦粉・卵・バター) ▲牛乳	
3	木	豚肉と野菜のオイスターソース炒め 厚揚げとなすの旨煮 ツナサラダ ごはん 味噌汁	でん粉・油・砂糖 砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産) おつゆ麩	豚肉 生揚げ ツナフレーク	玉ねぎ・人参・キャベツ なす・グリーンピース チキンコンソメ	星たべよ ▲アンパンマンビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲アンパンマンビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
4	金	アジのカレー風味揚げ 粉ふき芋 細切昆布の煮物 ごはん 味噌汁	小麦粉・油・でん粉・砂糖 じゃが芋 油・砂糖 米(国産)	アジ 油揚げ	しょうが 細切昆布・人参・さやいんげん だし・醤油・本みりん	▲エースコイン (一ハッピーターン) おほかおにぎり ▲牛乳	おほかおにぎり ▲牛乳	
5	土	牛肉ときのこのうどん さつま芋の旨煮 フルーツ(バナナ)	うどん さつま芋	牛肉	白菜・絹豆腐・やし・ほうれん草 だし・醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし	▲エースコイン (一ハッピーターン) おほかおにぎり ▲牛乳	ソフトサラダ	
7	月	ハンバーグ ハムとブロッコリーのソテー ちくわと胡瓜のサラダ ごはん 味噌汁	油 油・砂糖 油・砂糖 おつゆ麩	▲ハンバーグ(→豆腐ハンバーグ) ●/▲ハム(→なし) ちくわ	ブロッコリー きゅうり・コーン	星たべよ ▲ソフトぼうろ (→ソフトサラダ) ▲牛乳	▲ソフトぼうろ (→ソフトサラダ) ▲牛乳	
8	火	サバの旨煮 ウインナーと野菜のソテー 味噌かぼちゃ 麦入りごはん すまし汁	砂糖・油 油 砂糖 米(国産)・押麦	さば ウインナー 赤みそ	キャベツ・人参・ピーマン かぼちゃ 青ねぎ・白菜・ほうれん草	▲ビスコ (→たべっこペイビー) やきそば ▲牛乳	やきそば ▲牛乳	
9	水	鶏肉の唐揚げ 高野豆腐の煮物 チーズサラダ ごはん 味噌汁	小麦粉・でん粉・油 砂糖 油・砂糖 米(国産)	鶏肉 凍り豆腐 ▲チーズ(→なし)	しょうが 人参 きゅうり・コーン	▲シガーフライ (一満月ボン) ▲きなこ派しん (→乳なし高しん) ▲牛乳	▲シガーフライ (一満月ボン) ▲牛乳	
10	木	筑前煮 オムレツ キャベツとブロッコリーの炒めかけ ごはん 味噌汁	油・砂糖 キャベツとブロッコリーの炒めかけ 米(国産)	鶏肉 オムレツ キャベツ・ブロッコリー	大根・れんこん・人参・生しいたけ キャベツ・ブロッコリー	▲マンナウエール (小麦粉・卵・砂糖・バター) ツナマヨおにぎり ▲牛乳	ツナマヨおにぎり ▲牛乳	
11	金	アジの和風フリッター さつま芋の旨煮 もやしと小松菜のお浸し 麦入りごはん スープ	小麦粉・油 さつま芋 米(国産)・押麦	あじ	もやし・小松菜・人参 チンゲン菜・玉ねぎ・まいたけ	▲マンナウエール (小麦粉・卵・砂糖・バター) ツナマヨおにぎり ▲牛乳	▲雪の宿 (→ぼたぼた焼) ▲白い旗のクッキー (→たべっこペイビー) ▲牛乳	
12	土	塩ラーメン 大根とほうれん草の中華和え フルーツ(黄桃)	ラーメン・油・醤油ごま油 醤油ごま油	牛肉	大根・ほうれん草 黄桃(缶詰)	▲マンナウエール (小麦粉・卵・砂糖・バター) ツナマヨおにぎり ▲牛乳	▲マンナウエール (小麦粉・卵・砂糖・バター) ツナマヨおにぎり ▲牛乳	
14	月	サケのオーロラ焼 ごんぶ豆 グリーンサラダ 麦入りごはん 味噌汁	小豆・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖 油・砂糖 米(国産)・押麦 おつゆ麩	さけ 大豆	細切昆布・人参 キャベツ・グリーンアスパラガス・黄パプリカ チンゲン菜・しめじ	高月ボン ゆかりおにぎり ▲牛乳	ゆかりおにぎり ▲牛乳	

*都合により、献立および材料が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。
その場合は、お知らせさせていただきます。

日曜日	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前(1-2歳のみ)	午後
15	火	家畜豆腐(ソウワク豆腐) ちくわの中華衣揚げ ごはん 中華スープ	油・砂糖・でん粉 小麦粉・でん粉・醤油ごま油・油 米(国産) ビーフン	豚肉・生揚げ・テンメシジャン・赤みそ ちくわ 小松菜・絹豆腐・やし・塩昆布	醤油・料理酒・中華だし 中華だし	▲マンナビスケット (→たべっこペイビー) ソフトサラダ ▲牛乳	▲ハーベスト (→たべっこペイビー) ソフトサラダ ▲牛乳	
16	水	サバの旨煮 豚かぼちゃ 白菜とブロッコリーのごま和え 麦入りごはん 味噌汁	砂糖 油 白ごま 米(国産)・押麦	さば しょうが かぼちゃ 白菜・ブロッコリー・人参	赤みそ・白みそ なす・玉ねぎ・チンゲン菜	さば しょうが かぼちゃ 白菜・ブロッコリー・人参	さば しょうが かぼちゃ 白菜・ブロッコリー・人参	
17	木	チキンチャップ とうがんのしらす煮 ごはん 味噌汁	小麦粉・油・砂糖 砂糖・でん粉 米(国産)	鶏肉 しらす 冬瓜・グリーンピース ほうれん草・絹豆腐・やし・人参	鶏肉 しらす えのきたけ・わかめ だし	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
18	金	サンマの中華みそ煮 さつま芋の天ぷら オクラサラダ ごはん 巻餅	砂糖 さつま芋・小麦粉・油 油・砂糖 米(国産)	さば しょうが オクラ・人参・キャベツ	醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油・塩	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
19	土	和風あんかけ丼 厚揚げのごまマヨ焼 味噌汁	米(国産)・油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま	豚肉 生揚げ 赤みそ・白みそ	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
23	水	サケのごま煮 がんもの煮物 ひじきサラダ 麦入りごはん 味噌汁	でん粉・白ごま 砂糖 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 おつゆ麩	さけ がんもどき ひじき・コーン・人参 玉ねぎ・わかめ	醤油・本みりん・だし だし・醤油・料理酒 だし・醤油・本みりん	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
24	木	マーメレードチキン 蒸さつま芋 ブロッコリーともやし・塩昆布和え 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・マーメレード さつま芋 米(国産)・押麦	鶏肉 蒸さつま芋 豆腐・赤みそ・白みそ	塩・醤油・本みりん ほうれん草・えのきたけ だし	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
25	金	チキンときのこのカレー 胡瓜のごまペーストサラダ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま	鶏肉・鶏しん ちくわ	玉ねぎ・人参・まいたけ・しめじ・エリンギ きゅうり・キャベツ オレンジ	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
26	土	三色丼 うす揚げと白菜の煮浸し 味噌汁	米(国産)・砂糖・油 砂糖	豚ひき肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
28	月	ペンネナポリタン コロケ スープ ぶどうかん	マカロニ・油 野菜コロッケ(→かぼちゃコロッケ)・油 スープ 砂糖	ウインナー グリーンアスパラガス・人参・大根 寒天・ぶどうジュース	トマトケチャップ・チキンコンソメ チキンコンソメ	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
29	火	サハのみそ照焼 ひじき豆 切干大根のハリハリ和え ごはん すまし汁	砂糖・油 油・砂糖 醤油ごま油・白ごま 米(国産) おつゆ麩	さば・白みそ 大豆 切干大根・ブロッコリー・人参	本みりん・料理酒 だし・醤油・料理酒 醤油・酢・本みりん	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	
30	水	豚肉と根菜のごま煮 じゃが芋のチーズ焼 白菜と小松菜のゆかり和え 麦入りごはん 味噌汁	砂糖・油 油・砂糖 白ごま 米(国産)・押麦	豚肉 ▲ミックスチーズ(→なし) 白菜・小松菜	だし・醤油・本みりん・料理酒 塩 ゆかり	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ぼたぼた焼 ▲牛乳	▲マンナビスケット (小麦粉・卵・砂糖) ▲牛乳	