

令和3年9月献立表(後期・完了期)

二川保育園(内藤作成)

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色	
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品	
6	月	おせんべい	ちゃんぽん つくね煮 いんげんのごま和え	♪炊き込みおにぎり 麦茶 オレンジ	鶏肉 豆腐	うどん ごはん	玉ねぎ もやし キャベツ 人参 胡瓜 コーン 白菜 いんげん 椎茸 オレンジ	
7	火	バナナ	ごはん 白身魚のフリッター カミカミサラダ 具だくさん汁	♪ゼリー 麦茶 梨	タラ	ごはん	胡瓜 人参 切り干し大根 ごぼう 玉ねぎ 白菜 椎茸 えのき しめじ 玉ねぎ 梨	
8	水	人参スティック	スティックパン 鶏肉のケバブ チョパンサラタス パプチェ Cholbas	♪蒸しパン 麦茶 バナナ	鶏肉	食パン	胡瓜 トマト キャベツ 人参 玉ねぎ レモン しめじ もやし バナナ	
9	木	ふかし芋	ごはん 野菜炒め キャベツのごま酢和え ポテトスープ	♪バナナきな粉和え 麦茶 おせんべい	きな粉	ごはん さつまいも	胡瓜 人参 大根 玉ねぎ キャベツ しめじ ねぎ バナナ	
10	金	胡瓜スティック	なすのあんかけ丼 わかめのサラダ キャロットスープ	♪かぼちゃケーキ 麦茶 梨	豚肉 わかめ	ごはん じゃがいも パン	なす 玉ねぎ 人参 かぼちゃ 胡瓜 もやし 梨	
11	土	おせんべい	ミートスパゲティ ひじきサラダ わかめスープ	♪フルーツパン 麦茶 ♪ゼリー	ツナ ひじき わかめ 豚肉	スパゲティ コッペパン	ねぎ キャベツ 人参 玉ねぎ 椎茸 バナナ みかん缶	
13	月	おせんべい	きのこうどん ささみの照り焼き 青菜のおかか和え	♪のりじゃこおにぎり 麦茶 梨	油揚げ 青のり 鶏肉 しらす干し かつおぶし	うどん コッペパン	しめじ まいたけ 椎茸 玉ねぎ 人参 ねぎ もやし 小松菜 梨	
14	火	バナナ	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ひじきの煮物 麩のすまし汁	♪りんごゼリー 麦茶 おせんべい	鮭 ひじき 高野豆腐 チーズ ヨーグルト	ごはん 麩	人参 いんげん 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 しめじ バナナ りんご	
1	水	ふかし芋	ごはん 厚揚げの炒め煮 おくらのツナ和え なすのみそ汁	♪フルール和え 麦茶 コーンフレーク	厚揚げ 豚肉 ツナ	ごはん コーンフレーク さつまいも	玉ねぎ 椎茸 いんげん もやし 人参 おくら 胡瓜 小松菜 なす えのき ねぎ しめじ 小松菜 バナナ オレンジ	
2	木	人参スティック	まぐろカツ ネバネバサラダ チンゲン菜のスープ	♪マカロニきな粉 麦茶 オレンジ	まぐろ 納豆 きな粉	ごはん じゃがいも マカロニ	玉ねぎ 人参 胡瓜 おくら もやし ほうれん草 チンゲン菜 胡瓜 オレンジ	
3	金	バナナ	野菜丼 豆腐サラダ オニオンスープ	♪スイートポテト 麦茶 梨	豚肉 豆腐 チーズ	ごはん さつまいも	ズッキーニ 玉ねぎ 人参 キャベツ 胡瓜 コーン バナナ 梨	
4	土	おせんべい	ごはん 煮物 スープ バナナ	おせんべい 麦茶 ゼリー	鶏肉	ごはん	人参 玉ねぎ バナナ	
17	金	★誕生会 お楽しみ給食★						

※献立内の青色は世界の料理です。今月はトルコの料理を提供します。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。



★トルコ★『ケバブ』『チョパンサラタス』『パプチェ Cholbas』
 ♪【ケバブ】トルコ語で“焼く”という意味です。羊肉や牛肉、鶏肉をうす切りしてスパイスで味をつけて重ね、大きなかたまりにして、回転させながら焼くトルコの焼き肉です。園ではケバブ風の味付けにして食べやすいように鶏肉で提供します。
 ♪【チョパンサラタス】オリーブオイルとレモンで味付けしたシンプルなサラダです。羊飼いたちが山に行く時、サラダ用の野菜を持っていき、山の中で調理したのが名前の由来です。今では羊飼だけでなく、だれもが食べています。
 ♪【パプチェ Cholbas】“パプチェ”は人参、“ Cholbas”とはスープという意味があり、人参がメインのスープです。
 ★子どもたちが食べやすいよう味付けを工夫し、トルコ風の料理として味わいたいと思います。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。