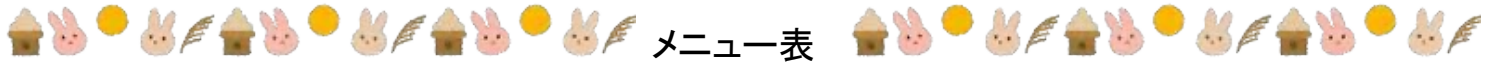


2026年09月

柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
2日 (水)	ご飯 鶏肉のバーベキューソース焼き マカロニソテー 二色サラダ	精白米 きび砂糖 マカロニ 油 めんつゆ	鶏肉 青のり	トマトケチャップ ブロッコリー ホールコーン	358	15.7	9.4	0.7
3日 (木)	ご飯 赤魚の煮付け ビーフン スティックきゅうり	精白米 三温糖 ビーフン ごま油 マヨネーズ	赤魚 豚肉	キャベツ にんじん きゅうり 	314	13.4	6.0	0.6
4日 (金)	夏野菜カレーライス ミネラルサラダ ピーチゼリー 	精白米 じゃがいも カレールー 油 めんつゆ ピーチゼリー	豚肉 わかめ	たまねぎ にんじん なす ホールコーン パプリカ キャベツ	444	10.0	9.1	1.2
7日 (月)	ご飯 鶏肉の生姜焼き ひじきの煮付け 野菜の信田和え	精白米 きび砂糖 片栗粉 三温糖 めんつゆ	鶏肉 ひじき 鶏肉 油揚げ	しょうが にんじん キャベツ ブロッコリー	367	15.7	10.0	0.7
9日 (水)	ご飯 回鍋肉 春雨の和え物 中華スープ(えのき・わかめ)	精白米 三温糖 片栗粉 はるさめ きび砂糖 酢 油 ごま油	豚肉 味噌 わかめ	にんじん キャベツ ホールコーン ほうれん草 えのきたけ	389	13.0	11.4	1.0
10日 (木)	冷やししたぬきうどん 照り焼き肉団子 チーズ入りサラダ 	うどん 天かす めんつゆ 片栗粉 マヨネーズ きび砂糖 酢	かまぼこ わかめ 鶏肉 豚肉 チーズ	たまねぎ キャベツ にんじん	311	10.4	9.6	1.6
11日 (金)	麻婆飯 人参のおかか和え マスカットゼリー	精白米 三温糖 片栗粉 ごま油 めんつゆ マスカットゼリー	豆腐 豚肉 味噌 かつお節	たまねぎ しょうが にんにく にんじん いんげん	383	11.8	6.1	1.3
14日 (月)	ご飯 豚肉の生姜炒め マカロニサラダ 味噌汁(油揚げ・えのき)	精白米 三温糖 きび砂糖 片栗粉 マカロニ マヨネーズ	豚肉 油揚げ 味噌	たまねぎ にんじん しょうが キャベツ えのきたけ	418	14.4	13.9	1.1
16日 (水)	ご飯 鶏肉の唐揚げ 野菜の金平 彩りサラダ プチゼリー	精白米 片栗粉 油 三温糖 ごま めんつゆ ゼリー	鶏肉	しょうが にんにく にんじん ごぼう いんげん キャベツ ブロッコリー ホールコーン	408	14.7	13.4	0.5
17日 (木)	ご飯 白身魚フライ 鶏レバーの甘辛煮 もやしの和え物 味噌汁(油揚げ・キャベツ)	精白米 パン粉 油 めんつゆ	たら 鶏肉 油揚げ 味噌	もやし にんじん きゅうり キャベツ	365	13.7	8.9	1.1
18日 (金)	大豆ミートのキーマカレー キャベツのサラダ オレンジゼリー 	精白米 カレールー きび砂糖 油 酢 オレンジゼリー	豚肉 大豆ミート	たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり	427	11.7	6.6	1.4



2026年09月

柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
24日 (木)	ご飯 鶏肉の白味噌焼き 高野豆腐と野菜の煮物 春雨サラダ	精白米 三温糖 はるさめ きび砂糖 酢 ごま油	鶏肉 味噌 高野豆腐	にんじん たまねぎ ほうれん草	385	16.7	10.8	1.0
25日 (金)	冷やしラーメン メンチカツ キャベツ添え 	中華めん きび砂糖 ごま油 パン粉 めんつゆ	ロースハム わかめ 鶏肉 豚肉	ホールコーン にんにく たまねぎ キャベツ	382	14.5	12.5	2.0
28日 (月)	中華飯 青のりポテト マスカットゼリー	精白米 三温糖 油 片栗粉 ごま油 じゃがいも マスカットゼリー	豚肉 青のり	トマトケチャップ たまねぎ にんじん キャベツ	406	9.4	7.8	1.3
30日 (水)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) 和風スパゲティ キャベツのごま風味サラダ	精白米 片栗粉 スパゲティ 油 めんつゆ ごま	鶏肉 豆腐 ベーコン	たまねぎ にんじん ほうれん草 キャベツ ホールコーン	322	10.9	4.4	0.8
平均					378	13.0	9.3	1.1

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。