

令和6年9月献立表(5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 母社こども園 ▼卵 ◆牛乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
2 月	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、油揚げ▽、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バタークッキー▼●	牛乳● バタークッキー▼●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 13.7 g	今月のお米は きめひかり・ ミルキーイーン です♪
3 火	木	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油 麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト● ぱりんこ	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ぱりんこ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 23.6 g	
4 水	水	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいかけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	うさぎ組)牛乳● エントリー●	牛乳● エントリー●	エネルギー 529 Kcal たんぱく質 24.4 g	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしい食べられる食材)は鮭・きのこなどです。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
5 木	木	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 杏仁豆腐 きな粉せんべい▽	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイン缶、黄桃缶 きな粉せんべい▽	エネルギー 569 Kcal たんぱく質 31.2 g	
6 金	金	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 612 Kcal たんぱく質 28.6 g	たんぽぽ組クッキング お部屋で焼きおにぎりを作って食べます♪
7 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 333 Kcal たんぱく質 20.2 g	家庭保育協力日
9 月	月	若布うどん パンフキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● おにぎりせんべい▼★	牛乳● ルヴァン	エネルギー 468 Kcal たんぱく質 21.6 g	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオーブンサンドを作って食べます♪
10 火	火	他人丼 ひじきサラダ ブルーン	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かににまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルーン	牛乳● ぽんち揚げ 白い風船●	牛乳● ルヴァン ぽんち揚げ 白い風船●	エネルギー 598 Kcal たんぱく質 21.1 g	つくし組クッキング お部屋でルヴァンサンドを作って食べます♪
11 水	水	ごはん 鶏の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 幼児組)梨 うさぎ組)きなこせんべい▽ ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● 梨 うさぎ組)きなこせんべい▽ ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 22 g	
12 木	木	幼児組)エビカツドッグ 乳児組)パン エビカツ プロテリードキャベツの和風サラダ コンソメスープ 動物ゼリー	ひまわり・つくし組)ドッグ・パン ● たんぽぽ組 ロールパン● / えび、卵白粉▼、塩、青唐辛子、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など / きゅうべー ケチャップ、砂糖、ウスターソース ロールパン▼● / えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など プロテリードキャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りごまだれレッシング▼★ じゃがいも、ウインナー、たまねぎ、しめじ、はくさい、黄パプリカ、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒 ゼリー	りんごジュース おしゃれケーkee	りんごジュース ロールケーkee・ホットクリーム・ きも, けん, パイン缶	エネルギー 414 Kcal たんぱく質 21.9 g	誕生会 
13 金	金	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米 きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ピーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれん草そ、えのきたけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ●	牛乳● 源氏パイ●	エネルギー 429 Kcal たんぱく質 32.3 g	
14 土	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 397 Kcal たんぱく質 9.4 g	家庭保育協力日 
17 火	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、油揚げ▽、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 十五夜ゼリー えび満月	牛乳● 十五夜ゼリー えび満月	エネルギー 650 Kcal たんぱく質 15.5 g	
18 水	水	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、酢、野菜 麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト● ぱりんこ	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ぱりんこ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 23.6 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳児)の分量です。 うさぎ組はそれより少め、つくし・ひまわり組はそれより多めです。質問などは担任にお聞きください♪
19 木	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいかけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	うさぎ組)牛乳● エントリー●	牛乳● エントリー●	エネルギー 529 Kcal たんぱく質 24.4 g	
20 金	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、油揚げ▽、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ アスパラビスケット★	牛乳● オレンジ アスパラビスケット★	エネルギー 550 Kcal たんぱく質 30.9 g	
21 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 333 Kcal たんぱく質 15.5 g	家庭保育協力日
24 火	火	若布うどん パンフキンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● ひまわり・つくし組)わらびもち たんぽぽ・うさぎ組)おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	牛乳● わらび餅粉、砂糖、きな粉、シナモン おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	エネルギー 468 Kcal たんぱく質 21.6 g	
25 水	水	他人丼 ひじきサラダ ブルーン	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▽、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かににまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルーン	牛乳● ぽんち揚げ 白い風船●	牛乳● ぽんち揚げ 白い風船●	エネルギー 598 Kcal たんぱく質 21.1 g	ひまわり組遠足 ひわっこ博物館♪ うさぎ1組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
26 木	木	ごはん 鶏の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 幼児組)梨 うさぎ組)きなこせんべい▽ ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● 梨 うさぎ組)きなこせんべい▽ ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 22 g	ひまわり組遠足 ひわっこ博物館♪ うさぎ2組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
27 金	金	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米、きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ピーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれん草そ、えのきたけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ●	牛乳● 源氏パイ●	エネルギー 429 Kcal たんぱく質 32.3 g	
28 土	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ▽、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 397 Kcal たんぱく質 9.4 g	家庭保育協力日
30 月	月	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	エネルギー 612 Kcal たんぱく質 28.6 g	

令和6年9月献立表(ふつう食19ヶ月~) 欅辻こども園 ▽卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
2 月	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまじけ	米 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バタークッキー▼● えび満月	牛乳● バタークッキー▼● えび満月	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 10.5 g	今月のお米は さあひい・ ミルキークーン です♪
3 火	木	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ビーマン、しめじ、パイント、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油、麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト● ぱりんこ	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ぱりんこ	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 18.5 g	
4 水	水	きのこカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいかけ、えのきだけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キヤベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● エントリー● お野菜せんべい●	牛乳● エントリー● お野菜せんべい●	エネルギー 414 Kcal たんぱく質 17.7 g	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしい食べられる食材)は鮭・きのこなどです。給食のメニューに季節の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
5 木	木	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐マ、油揚げマ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 杏仁豆腐	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイント、黄桃缶 きな粉せんべい▽	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 22.2 g	
6 金	金	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 23.2 g	たんぽぽ組クッキング お部屋で焼きおにぎりを作って食べます♪
7 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子	ハーベスト(セサミ)●★	ハーベスト(セサミ)●★	家庭保育協力日
9 月	月	若布うどん パンプキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 14.2 g	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオーブンサンドを作って食べます♪
10 火	火	他人丼 ひじきサラダ りんごゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げマ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● ココナッツサブレ● 白い風船●	牛乳● ココナッツサブレ● 白い風船●	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 15.9 g	つくし組クッキング お部屋でルヴァンサンドを作って食べます♪
11 水	水	ごはん 鯖の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまじけ	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● きな粉せんべい▽ ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 396 Kcal たんぱく質 16.7 g	
12 木	木	鮭若葉ごはん エビカツ ブロッコリーときやべつの和皿サラダ コンソメスープ	米、鮭フレーク 混ぜ込み若葉★ えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りごまドレッシング▼★ じゃがいも、ウインナー、たまねぎ、しめじ、はくさい、黄パリカ、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	りんごジュース	おしゃれケーキ	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 18 g	誕生会
13 金	金	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米、きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ビーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれん草、えのきの味噌汁	牛乳● フライドポテト マンナビスケット●	牛乳● じやがいも 塩 マンナビスケット●	エネルギー 337 Kcal たんぱく質 23.7 g	毎日朝のおやつ(10時頃)に牛乳があります。
14 土	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げマ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子		エネルギー 289 Kcal たんぱく質 9.4 g	家庭保育協力日
17 火	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまじけ	米 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 十五夜ゼリー	牛乳● 十五夜ゼリー	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 12.1 g	
18 水	水	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ビーマン、しめじ、パイント、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油、麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト● ぱりんこ	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ぱりんこ	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 18.5 g	
19 木	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいかけ、えのきだけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キヤベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● エントリー● お野菜せんべい●	牛乳● エントリー● お野菜せんべい●	エネルギー 414 Kcal たんぱく質 17.7 g	
20 金	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げマ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 豆乳ゼリーきな粉かけ アスパラビスケット★	牛乳● 豆乳ゼリー サラダ きな粉マ アスパラビスケット★	エネルギー 563 Kcal たんぱく質 29.4 g	
21 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	土曜お菓子		エネルギー 308 Kcal たんぱく質 16.8 g	家庭保育協力日
24 火	火	若布うどん パンプキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 14.2 g	
25 水	水	他人丼 ひじきサラダ りんごゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げマ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● ココナッツサブレ● 白い風船●	牛乳● ココナッツサブレ● 白い風船●	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 15.9 g	ひまわり組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
26 木	木	ごはん 鯖の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまじけ	米、さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● プリン ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● ブリッツミクス● ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 21.5 g	ひまわり組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
27 金	金	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米、きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ビーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれん草、えのきの味噌汁	牛乳● フライドポテト マンナビスケット●	牛乳● じやがいも 塩 マンナビスケット●	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 21.5 g	サンブルはふつう食(19ヶ月)の分量です。 質問などは担任にお聞きください。
28 土	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げマ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子		エネルギー 337 Kcal たんぱく質 23.7 g	
30 月	月	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 23.2 g	

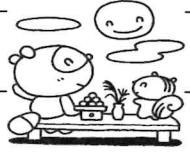
令和6年9月献立表(離乳の完了期 12~18ヶ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★コマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
2 月	火	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、油揚げ、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ マンナウエハース● ヨーグルト● えび塩焼き	牛乳● バナナ◆ マンナウエハース● ヨーグルト(無糖)●、砂糖	今月のお米は きぬひかわ・ ミルキークーン です♪
3 火	火	軟飯 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ビーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油 麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド お野菜せんべい●	牛乳● チーズサンドパン●、チーズ● お野菜せんべい●	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく 食べられる食材)は鮭、芋のつななどです。給食 のメニューにも旬の食材を入れているので何 が入っているのか探してみてくださいね。
4 水	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、またけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● チーズサンド お野菜せんべい●	牛乳● サンドパン●、チーズ● お野菜せんべい●	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく 食べられる食材)は鮭、芋のつななどです。給食 のメニューにも旬の食材を入れているので何 が入っているのか探してみてくださいね。
5 木	木	軟飯 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	牛乳● 杏仁豆腐 きな粉せんべい▼	牛乳● 牛乳●、寒天、砂糖 アーモンドエッセンス、 パイン缶、黄桃缶 きな粉せんべい▼	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく 食べられる食材)は鮭、芋のつななどです。給食 のメニューにも旬の食材を入れているので何 が入っているのか探してみてくださいね。
6 金	火	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 鮭おむすび ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● 米、鮭フレーク ハーベスト(セサミ)●★	たんぽぽ組クッキング お部屋で焼きおにぎりを 作って食べます♪
7 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● リんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
9 月	月	若布うどん パンブキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● ジャムサンド ルヴァン	牛乳● サンドパン●、いちごジャム ルヴァン	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
10 火	火	他人丼 ひじきサラダ りんごゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 蒸しパン たべっ子どうぶつ●★	牛乳● ホットケーキmix●、卵▼、 豆乳▽、サラダ油 たべっ子どうぶつ●★	つくし組クッキング お部屋でルヴァンサンドを作って食べます♪
11 水	木	軟飯 鯛の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● プリン	牛乳● プリンミクス●	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
12 木	木	鮭若菜ごはん エビカツ ブロッコリーときわべつの和風サラダ コンソメスープ	米、鮭フレーク 混ぜ込み若菜★ えび、卵白粉▼、塩、番芽料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼、油など ブロッコリー、キャベツ、ハム▼●、ツナ、コーン、香りごまドレッシング▼★ じゃがいも、ウインナー、たまねぎ、しめじ、はくさい、黄パプリカ、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● おしゃれケーキ	牛乳● りんごジュース おしゃれケーキ	誕生会
13 金	火	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米、きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ビーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれんそう、えのきたけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト マンナビスケット●	牛乳● じやがいも 塩 マンナビスケット●	毎日朝のおやつ(10時頃)に 牛乳があります。
14 土	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
17 火	火	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、油揚げ、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 十五夜ゼリー マンナウエハース●	牛乳● 十五夜ゼリー マンナウエハース●	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
18 水	木	軟飯 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ビーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油 麩、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ヨーグルト● えび塩焼き	牛乳● ヨーグルト(無糖)●、砂糖 えび塩焼き	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
19 木	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、またけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● チーズサンド お野菜せんべい●	牛乳● サンドパン●、チーズ● お野菜せんべい●	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
20 金	火	軟飯 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げ味噌汁	牛乳● 牛乳● 豆乳ゼリー一きな粉かけ	牛乳● 豆乳ゼリー 豆乳ゼリー ゼラチン 砂糖 きな粉▽	ひまわり組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
21 土	土	中華丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
24 火	火	若布うどん パンブキンサラダ バナナ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● ジャムサンド ルヴァン	牛乳● サンドパン●、いちごジャム ルヴァン	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープンサンドを作って食べます♪
25 水	火	他人丼 ひじきサラダ りんごゼリー	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 牛乳● 蒸しパン たべっ子どうぶつ●★	牛乳● 牛乳● ホットケーキmix●、卵▼、 豆乳▽、サラダ油 たべっ子どうぶつ●★	ひまわり組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
26 木	木	軟飯 鯛の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麩と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● プリン	牛乳● プリンミクス●	ひまわり組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
27 金	火	きな粉ご飯 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米、きな粉▽、砂糖 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ビーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれんそう、えのきたけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト マンナビスケット●	牛乳● じやがいも 塩 マンナビスケット●	サンプルにはサンプル台またはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪
28 土	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
30 月	火	炊き込みご飯 ささみチーズカツ 野菜たっぷり味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ペーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、油など さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 鮭おむすび ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● 米、鮭フレーク ハーベスト(セサミ)●★	ひまわり組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪

令和 6 年 9 月 献立表 (離乳後期 10~11ヶ月) 柳沢こども園 ▽朝 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

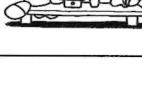
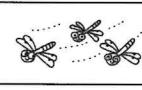
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
2 月	火	軟飯 ささみとじやがいもの煮物 きやべつの味噌汁	米 鶏ささみ、じやがいも、にんじん、昆布、しょう油 キャベツ、昆布、合わせ味噌	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも、 ヨーグルト(無糖)●、きな粉△	今月のお米は きぬひかわ・ ミルキークイーン です♪
3 火	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄バブリカ、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト(無糖)●、きな粉△	
4 水	木	軟飯 ささみと人参の煮物 プロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布、しょう油 プロッコリー、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク ブドウのコンポート	粉ミルク● ぶどう	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしい食べられる食材)は鶏、きのこなどです。離乳食のメニューに旬の食材を入れていろいろと何が入っているのか探してみてくださいね。
5 木	木	軟飯 鯛とじやがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じやがいも、ビーマン、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● チーズリゾット	
6 金	火	軟飯 鯛とかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 すずき、かぼちゃ、プロッコリー、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク 梨のコンポート	粉ミルク● なし、 梨のコンポート	たんぽぽ組クッキング お部屋で焼きおにぎりを作って食べます♪
7 土	火	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、はくさい、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
9 月	木	軟飯 ささみときやべつの煮物 玉葱とさつまいものスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、昆布、しょう油 たまねぎ、さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオープントサンドを作って食べます♪
10 火	火	軟飯 カレイとプロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、プロッコリー、たまねぎ、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	つくし組クッキング お部屋でルヴァンサンドを作って食べます♪
11 水	木	軟飯 ささみときやべつの煮物 白菜の味噌汁	米 鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉△	
12 木	木	軟飯 かぼちゃと人参のソース ほうれん草のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、にんじん、昆布、しょう油、片栗粉 ほうれんそう、煮干し、しょう油	ミルク ソナとおいしいお焼き	粉ミルク● ソナ、さつまいも、にんじん、昆布	誕生会
13 金	火	軟飯 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	毎日朝のおやつ(9時半頃)にミルクがあります。
14 土	火	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、さつまいも、はくさい、プロッコリー、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
17 火	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄バブリカ、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト(無糖)●、きな粉△	
18 水	木	軟飯 ささみと人参の煮物 プロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布、しょう油 プロッコリー、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク ブドウのコンポート	粉ミルク● ぶどう	
19 木	木	軟飯 鯛とじやがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じやがいも、ビーマン、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● 米、粉チーズ●	
20 金	火	軟飯 鯛とかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 すずき、かぼちゃ、プロッコリー、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク 梨のコンポート	粉ミルク● なし、 梨のコンポート	
21 土	火	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、はくさい、にんじん、たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
24 火	火	軟飯 ささみときやべつの煮物 玉葱とさつまいものスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、昆布、しょう油 たまねぎ、さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
25 水	木	軟飯 カレイとプロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、プロッコリー、たまねぎ、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	ひまわり2組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ1組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
26 木	木	軟飯 ささみときやべつの煮物 白菜の味噌汁	米 鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布、しょう油 はくさい、昆布、合わせ味噌	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉△	ひまわり1組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ2組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
27 金	火	軟飯 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	サンブルはお部屋に用意しています。是非、見てくださいね♪
28 土	火	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、さつまいも、はくさい、プロッコリー、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
30 月	火	軟飯 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布、しょう油 かぼちゃ、昆布、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米、きな粉△	

令和6年9月献立表(離乳中期7~9ヶ月) 柳沢こども園 ▼耶 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ ▽大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
2 月	水	おかゆ ささみとじゃがいもの煮物 きやべつのスープ	米 鶏ささみ、じゃがいも、にんじん、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
3 火	木	おかゆ 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄バブリカ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
4 水	水	おかゆ ささみと人参の煮物 プロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布 プロッコリー、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のこの地域の匂(たくさん出回りおいしい食べられる食材)は鶏、そのなどでも離乳食のメニューにも旬の食材を入れてるので何が入っているのか探してみてくださいね。
5 木	木	おかゆ 鯛とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ビーマン、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
6 金	金	おかゆ 鯛とかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 すずき、かぼちゃ、プロッコリー、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	たんぽぽ組クッキング お部屋で焼きおにぎりを作って食べます♪
7 土	木	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、はくさい、にんじん、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
9 月	月	おかゆ ささみときやべつの煮物 玉葱とさつまいものスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、昆布 たまねぎ、さつまいも、昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり組クッキング お部屋でルヴァンオーブンサンドを作って食べます♪
10 火	火	おかゆ カレイとプロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、プロッコリー、たまねぎ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	つくし組クッキング お部屋でルヴァンサンドを作って食べます♪
11 水	水	おかゆ ささみときやべつの煮物 白菜のスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	
12 木	木	おかゆ かぼちゃと人参のソース ほうれん草のスープ	米 かぼちゃ、鶏ささみ、にんじん、昆布、片栗粉 ほうれんそう、昆布	ミルク	粉ミルク●	誕生会
13 金	金	おかゆ 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク	粉ミルク●	毎日朝のおやつ(9時半頃)にミルクがあります。
14 土	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、さつまいも、はくさい、プロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
17 火	火	おかゆ 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄バブリカ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
18 水	水	おかゆ ささみと人参の煮物 プロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布 プロッコリー、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
19 木	木	おかゆ 鯛とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ビーマン、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
20 金	金	おかゆ 鯛とかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 すずき、かぼちゃ、プロッコリー、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
21 土	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、はくさい、にんじん、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
24 火	火	おかゆ ささみときやべつの煮物 玉葱とさつまいものスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、昆布 たまねぎ、さつまいも、昆布	ミルク	粉ミルク●	
25 水	水	おかゆ カレイとプロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、プロッコリー、たまねぎ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり2組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ1組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
26 木	木	おかゆ ささみときやべつの煮物 白菜のスープ	米 鶏ささみ、キャベツ、さつまいも、昆布 はくさい、昆布	ミルク	粉ミルク●	ひまわり2組遠足 びわこ博物館♪ うさぎ2組クッキング お部屋でミックスジュースを作って飲みます♪
27 金	金	おかゆ 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク	粉ミルク●	サンブルはお部屋に用意しています。是非、見てくださいね♪
28 土	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 鶏ささみ、さつまいも、はくさい、プロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
30 月	月	おかゆ 鯛とチンゲン菜の煮物 かぼちゃのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布 かぼちゃ、昆布	ミルク	粉ミルク●	

令和6年9月献立表(食物アレルギー対応食 \*卵・乳・バナナ・キウイ・コマ・ピーナッツ・大豆)

\*大豆について → ショウ油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。**柳社こども園**

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
2	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜のすまし汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様せんべい 昆布おかき	お茶 お子様せんべい 昆布おかき	今月のお米は きめひかり ミルキークーン です♪
3	火	ごはん 鶏肉の酢豚風 麺とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油 麺、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	動物ゼリー ソフトせんべい	動物ゼリー ソフトせんべい	
4	水	きのこカレーライス 野菜サラダ お茶	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきだけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、 キャベツ、プロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく 食べられる食材)は鮭・芋などです。給食 のメニューにも旬の食材を入れているので向 かが入っているのか探してみてくださいね。
5	木	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麺の味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 白菜としめじの煮浸し 麺の味噌汁	お茶 グレープゼリー	お茶 グレープジュース ゼラチン サラダ	
6	金	若布ごはん カレイの唐揚げ 野菜たっぷり味噌汁	米、混ぜ込み若布 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鮭おむすび じゃがいもおかき	お茶 米、鮭フレーク じゃがいもおかき	
7	土	豚肉と野菜の丂 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース お子様せんべい ソフトせんべい	家庭保育協力日
9	月	若布うどん パンプキンサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、プロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 動物ゼリー ルヴァン	お茶 動物ゼリー ルヴァン	
10	火	野菜と豚肉のあんかけ丂 ひじきサラダ りんごゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、コーン、マヨドレ、しょう油 りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 はっぱなせんべい ミニハート	お茶 はっぱなせんべい ミニハート	
11	水	ごはん 鮭の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麺と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麺、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	
12	木	鮭ごはん カレイの唐揚げ 野菜サラダ 野菜の味噌汁	米 鮭フレーク カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 プロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜の味噌汁	お茶 フルーツゼリー	お茶 りんごジュース フルーツゼリー	誕生会
13	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ピーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれんそう、えのきだけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 じゃがいも 塩	
14	土	野菜うどん 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース お子様せんべい ソフトせんべい	家庭保育協力日
17	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜のすまし汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 十五夜ゼリー じゃがいもおかき	お茶 十五夜ゼリー じゃがいもおかき	
18	水	ごはん 鶏肉の酢豚風 麺とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、しょうが、しょう油、酒、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、パイン缶、砂糖、しょう油、酢、ケチャップ、片栗粉、油 麺、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい	
19	木	きのこカレーライス 野菜サラダ お茶	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきだけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ、 キャベツ、プロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	
20	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麺と若布のすまし汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 白菜としめじの煮浸し 麺と若布のすまし汁	お茶 グレープゼリー	お茶 グレープジュース ゼラチン 砂糖	
21	土	豚肉と野菜の丂 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース お子様せんべい ソフトせんべい	家庭保育協力日
24	火	若布うどん パンプキンサラダ 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、プロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 動物ゼリー ルヴァン	お茶 動物ゼリー ルヴァン	
25	水	野菜と豚肉のあんかけ丂 ひじきサラダ りんごゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、コーン、マヨドレ、しょう油 りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 はっぱなせんべい ミニハート	お茶 はっぱなせんべい ミニハート	
26	木	ごはん 鮭の生姜漬け焼き 白菜としめじの煮浸し 麺と若布のすまし汁	米 さば、ねぎ、おろししょうが、にんにく、しょう油、本みりん、酒、砂糖 はくさい、こまつな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麺、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	お茶 ルヴァン ソフトせんべい	
27	金	ごはん 豚肉と野菜のしょうが焼き ほうれん草とえのきの味噌汁	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ピーマン、コーン、油、しょう油、本みりん、酒、しょうが ほうれんそう、えのきだけ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 じゃがいも 塩	
28	土	野菜うどん 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース お子様せんべい ソフトせんべい	家庭保育協力日
30	月	若布ごはん カレイの唐揚げ 野菜たっぷり味噌汁	米、混ぜ込み若布 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 さつまいも、キャベツ、さつま揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鮭おむすび じゃがいもおかき	お茶 米、鮭フレーク じゃがいもおかき	