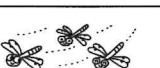


令和 7 年 9 月 献 立 表 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 柳社こども園 ▼卵 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆							
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	ごはん かつおぶりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおぶりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バタークッキー▼● えび満月 ヨーグルト●	牛乳● バタークッキー▼● えび満月 ヨーグルト(無糖)●、砂糖	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.1 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	火	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、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	ばりりんこ	ばりりんこ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 23.6 g	
3	水	きのこカレーライス フレンチサラダ 幼)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、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◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイオン 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● 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 534 Kcal たんぱく質 24.5 g	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・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。
4	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 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	オレンジ アスパラバスケット★ 牛乳●	オレンジ アスパラバスケット★ 牛乳●	エネルギー 553 Kcal たんぱく質 31 g	
5	金	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイオン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイオン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 607 Kcal たんぱく質 23 g	家庭保育協力日
6	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	ハーベスト(セサミ)●★ 土曜お菓子	ハーベスト(セサミ)●★ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 497 Kcal たんぱく質 10.4 g	
8	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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◆ 星食べよ	牛乳● バナナ◆ 星食べよ	エネルギー 484 Kcal たんぱく質 27.9 g	
9	火	若布うどん パンブキンサラダ 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● おにぎりせんべい▼★	エネルギー 400 Kcal たんぱく質 18.3 g	
10	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、かにとかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルーン	ルヴァン 牛乳● ぼんち揚げ	ルヴァン 牛乳● ぼんち揚げ	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 21 g	
11	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ポン酢 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	白い風船● 牛乳● 幼児組)梨 うさぎ組)きなこせんべいマ	白い風船● 牛乳● 梨 きな粉せんべいマ	エネルギー 398 Kcal たんぱく質 21 g	
12	金	幼児組)エビカツドッグ 乳児組)パン エビカツ ブロッコリーときなづきの和風サラダ コンソメスープ 動物ゼリー	ひまわり(つし組)ドッグマ マ たんぽぽ組 ロールパンママ / えび、卵白粉マ、塩、唐辛子、パン粉、小麦粉、全卵粉マ、油など / きなづき 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、唐辛子、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、香りこまドレッシング▼★ 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●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒 動物ゼリー	ブリッツ(旨サラダ)● りんごジュース おしやけケーキ	ブリッツ(旨サラダ)● りんごジュース もも缶、パイン缶	エネルギー 380 Kcal たんぱく質 11.1 g	誕生会
13	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●、おろししょうが、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 401 Kcal たんぱく質 12.9 g	
16	火	ごはん かつおぶりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおぶりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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▼● えび満月 ヨーグルト●	牛乳● バタークッキー▼● えび満月 ヨーグルト(無糖)●、砂糖	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.1 g	
17	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、おろししょうが、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	ばりりんこ	ばりりんこ	エネルギー 430 Kcal たんぱく質 23.6 g	
18	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 幼)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、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◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイオン 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● 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 534 Kcal たんぱく質 24.5 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 少なめ、つくしま 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	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 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	オレンジ アスパラバスケット★ 牛乳●	オレンジ アスパラバスケット★ 牛乳●	エネルギー 553 Kcal たんぱく質 31 g	
20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● わらびもち	牛乳● わらびもち	エネルギー 508 Kcal たんぱく質 20.5 g	
22	月	若布うどん パンブキンサラダ 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	ルヴァン 牛乳● ぼんち揚げ	ルヴァン 牛乳● ぼんち揚げ	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 21 g	
24	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、かにとかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ ブルーン	白い風船● 牛乳● 幼児組)梨 うさぎ組)きなこせんべいマ	白い風船● 牛乳● 梨 きな粉せんべいマ	エネルギー 398 Kcal たんぱく質 21 g	
25	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ポン酢 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	ブリッツ(旨サラダ)● 牛乳● 源氏パイ●	ブリッツ(旨サラダ)● 牛乳● 源氏パイ●	エネルギー 440 Kcal たんぱく質 20.1 g	
26	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油など ベーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、コンソメ●、ブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	じゃこ気分▼ 土曜お菓子	じゃこ気分▼ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 401 Kcal たんぱく質 12.9 g	家庭保育協力日 ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会
27	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●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●				
29	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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◆ 星食べよ	牛乳● バナナ◆ 星食べよ	エネルギー 484 Kcal たんぱく質 27.9 g	
30	火	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイオン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイオン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	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 607 Kcal たんぱく質 23 g	

令和 7 年 9 月 献 立 表 (ふつう食 19ヵ月～) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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▼● えび満月 ヨーグルト●	牛乳● バタークッキー▼● えび満月 ヨーグルト(無糖)●、砂糖	エネルギー 268 Kcal たんぱく質 14.2 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	火	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、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	ばりりんこ	ばりりんこ	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 18.5 g	
3	水	きのこカレーライス フレンチサラダ 野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイオン 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● エントリー● お野菜せんべい● 牛乳●	牛乳● エントリー● お野菜せんべい● 牛乳●	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 17.8 g	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・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。
4	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 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	お子様サンド マンナビスケット● 牛乳●	お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ マンナビスケット● 牛乳●	エネルギー 481 Kcal たんぱく質 22.6 g	
5	金	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイオン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイオン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	ソフトせんべい	ソフトせんべい	エネルギー 469 Kcal たんぱく質 17.1 g	毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳 があります。
6	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	ハーベスト(セサミ)●★ 土曜お菓子	ハーベスト(セサミ)●★ りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 420 Kcal たんぱく質 9.7 g	
8	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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◆ 星食べよ 牛乳●	牛乳● バナナ◆ 星食べよ 牛乳●	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.5 g	
9	火	若布うどん パンフキンサラダ 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、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	わらびもち ルヴァン 牛乳●	わらびもち ルヴァン 牛乳●	エネルギー 494 Kcal たんぱく質 13.5 g	
10	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、かにとかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ホームパイ● 白い風船● 牛乳●	ホームパイ● 白い風船● 牛乳●	エネルギー 452 Kcal たんぱく質 15.5 g	
11	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ポン酢 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	きなこせんべいマ ブリッツ(旨サラダ)● りんごジュース	きな粉せんべいマ ブリッツ(旨サラダ)● りんごジュース	エネルギー 335 Kcal たんぱく質 16.1 g	
12	金	鮭若菜ごはん エビカツ ブロッコリーとキャベツの和風サラダ コンソメスープ	米 鮭フレック 混ぜ込み若菜★ 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、黄パプリカ、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	おしやけケーキ 牛乳●	おしやけケーキ 牛乳●	エネルギー 466 Kcal たんぱく質 13 g	誕生会
13	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●、おろししょうが、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 372 Kcal たんぱく質 14.3 g	
16	火	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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▼● えび満月 ヨーグルト●	牛乳● バタークッキー▼● えび満月 ヨーグルト(無糖)●、砂糖	エネルギー 268 Kcal たんぱく質 14.2 g	
17	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、おろししょうが、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	ばりりんこ	ばりりんこ	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 18.5 g	
18	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、コンソメ●、ブイオン 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● エントリー● お野菜せんべい● 牛乳●	牛乳● エントリー● お野菜せんべい● 牛乳●	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 17.8 g	
19	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 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	お子様サンド マンナビスケット● 牛乳●	お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ マンナビスケット● 牛乳●	エネルギー 481 Kcal たんぱく質 22.6 g	
20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 420 Kcal たんぱく質 9.7 g	家庭保育協力日
22	月	若布うどん パンフキンサラダ 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、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン 牛乳●	牛乳● おにぎりせんべい▼★ ルヴァン 牛乳●	エネルギー 386 Kcal たんぱく質 11.3 g	
24	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、かにとかまぼこ▼、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま(白)★ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ホームパイ● 白い風船● 牛乳●	ホームパイ● 白い風船● 牛乳●	エネルギー 452 Kcal たんぱく質 15.5 g	サンプルはふつう食 (19ヵ月)の分量です。 質問などは担任にお 聞きましょう。
25	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ポン酢 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	きなこせんべいマ ブリッツ(旨サラダ)● 牛乳●	きな粉せんべいマ ブリッツ(旨サラダ)● 牛乳●	エネルギー 335 Kcal たんぱく質 16.1 g	
26	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油など ベーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、コンソメ●、ブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	源氏パイ● 無限海老 土曜お菓子	源氏パイ● 無限海老 りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 353 Kcal たんぱく質 15.2 g	
27	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●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●			エネルギー 372 Kcal たんぱく質 14.3 g	
29	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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◆ 星食べよ 牛乳●	牛乳● バナナ◆ 星食べよ 牛乳●	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.5 g	
30	火	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイオン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイオン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	ソフトせんべい ハーベスト(セサミ)●★	エネルギー 469 Kcal たんぱく質 17.1 g	

令和 7 年 9 月 献 立 表 (離乳の完了期 12~18ヵ月) 拘辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆

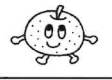
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かまぼこ▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ジャムサンド えび塩焼き ヨーグルト●	牛乳● サンドパン●、いちごジャム えび塩焼き ヨーグルト(無糖)●、砂糖	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン
2	火	軟飯 鶏肉の酢豚風 鮎とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、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 鮎、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● 1才からのかつぱえびせん	牛乳● 1才からのかつぱえびせん	
3	水	きのこカレーライス フレンチサラダ 野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、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● 若布おむすび お野菜せんべい● 牛乳●	牛乳● 米、混ぜ込み若布 お野菜せんべい● 牛乳●	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)は鮎・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。
4	木	軟飯 鮎の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げの味噌汁	米 鮎、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● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ マンナビスケット●	
5	金	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	牛乳● 焼きポテト	牛乳● じゃがいも、塩	毎日朝のおやつ(10時頃)に 牛乳があります。
6	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● ハーベスト(セサミ)●★ 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
8	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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●	牛乳● バナナ◆ マンナウエハース●	
9	火	若布うどん ハンブキンサラダ 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、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● わらびもち ルヴァン 牛乳●	牛乳● わらびもち、シナモン ルヴァン 牛乳●	
10	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)★ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	牛乳● チーズサンド 白い風船● 牛乳●	牛乳● サンドパン●、チーズ● 白い風船● 牛乳●	
11	木	軟飯 白身魚のホイル焼き 鮎と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ボン酢 鮎、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●	
12	金	鮎若菜ごはん エビカツ ブロッコリーときゃべつの和風サラダ コンソメスープ	米、鮎フレーク、混ぜ込み若菜★ 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、香りがまドレッシング▼★ 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	りんごジュース おしゃれケーキ	りんごジュース ロールケーキ▼●●、パイン缶● もも缶、パイン缶	誕生会
13	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●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
16	火	軟飯 かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこと小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ★ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、油揚げマ、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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● ジャムサンド えび塩焼き ヨーグルト●	牛乳● サンドパン●、いちごジャム えび塩焼き ヨーグルト(無糖)●、砂糖	
17	水	軟飯 鶏肉の酢豚風 鮎とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、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 鮎、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● 1才からのかつぱえびせん	牛乳● 1才からのかつぱえびせん	
18	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 野菜ジュース	米、豚こま、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレーウ、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● 若布おむすび お野菜せんべい● 牛乳●	牛乳● 米、混ぜ込み若布 お野菜せんべい● 牛乳●	
19	金	軟飯 鮎の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と油揚げの味噌汁	米 鮎、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● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ マンナビスケット●	
20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
22	月	若布うどん ハンブキンサラダ 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、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	牛乳● 鮎おむすび ルヴァン 牛乳●	牛乳● 米、鮎フレーク ルヴァン 牛乳●	
24	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)★ りんごジュース、ゼラチン、砂糖	牛乳● チーズサンド 白い風船● 牛乳●	牛乳● サンドパン●、チーズ● 白い風船● 牛乳●	サンプル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♪
25	木	軟飯 白身魚のホイル焼き 鮎と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター●、ボン酢 鮎、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●	
26	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●●、パン粉、油など ベーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、コンソメ●、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● グレープゼリー	牛乳● グレープジュース、 ゼラチン、砂糖	
27	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●、おろししょうが、おろしにんにく チーズ●	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日 ひよこたまご組親子お楽しみ大会
29	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉マ、砂糖 高野豆腐マ、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ▼、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●	牛乳● バナナ◆ マンナウエハース●	
30	火	炊き込みご飯 牛肉コロッケ 野菜の味噌汁	米、コンソメ●、ブイヨン、ベーコン▼●、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、コンソメ●、ブイヨン じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●マ、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、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	牛乳● 焼きポテト ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● じゃがいも、塩 ハーベスト(セサミ)●★	

令和 7 年 9 月 献 立 表 (離乳後期 10・11ヵ月) 惣社こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 ささみとじゃがいもの煮物 きやべつの味噌汁	米 鶏ささみ、じゃがいも、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、	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン 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・きのこなど です。離乳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。 毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクがあります。
2	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄パプリカ、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▽	
3	水	軟飯 ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布、しょう油 ブロッコリー、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	
4	木	軟飯 鮭とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ピーマン、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●	
5	金	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 ささみ、かぼちゃ、ブロッコリー、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、	家庭保育協力日  
6	土	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● さんべいなど	
8	月	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	
9	火	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、ブロッコリー、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	
10	水	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▽	誕生会 
11	木	軟飯 鮭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	
12	金	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 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク ツナとおいものお焼き	粉ミルク● ツナ、さつまいも、にんじん、昆布	
13	土	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、ブロッコリー、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● さんべいなど	
16	火	軟飯 鯛と白菜の煮物 小松菜のスープ	米 たい、はくさい、黄パプリカ、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▽	家庭保育協力日 
17	水	軟飯 ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布、しょう油 ブロッコリー、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	
18	木	軟飯 鮭とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ピーマン、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●	
19	金	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 きやべつのスープ	米 ささみ、かぼちゃ、ブロッコリー、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、	
20	土	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● さんべいなど	家庭保育協力日 
22	月	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	
24	水	軟飯 カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、ブロッコリー、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	
25	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▽	
26	金	軟飯 きやべつと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 きやべつ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、昆布	家庭保育協力日 ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会  
27	土	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、ブロッコリー、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● さんべいなど	
29	月	軟飯 ささみとじゃがいもの煮物 きやべつの味噌汁	米 鶏ささみ、じゃがいも、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、	
30	火	軟飯 鮭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	

令和 7 年 9 月 献 立 表 (離乳中期 7~9ヵ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	おかゆ ささみとじゃがいもの煮物 きゃべつのスープ	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・ ミルクキーン
2	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、黄パプリカ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
3	水	おかゆ ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布 ブロッコリー、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
4	木	おかゆ 鮭とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ピーマン、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	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・きのこなど です。離乳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	金	おかゆ ささみとかぼちゃの煮物 きゃべつのスープ	米 ささみ、かぼちゃ、ブロッコリー、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
6	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●	
8	月	おかゆ ささみときゃべつの煮物 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●	
9	火	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、ブロッコリー、たまねぎ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
10	水	おかゆ ささみときゃべつの煮物 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●	
11	木	おかゆ 鱈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●	
12	金	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●	
13	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、ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	
16	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、黄パプリカ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
17	水	おかゆ ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 鶏ささみ、にんじん、昆布 ブロッコリー、たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
18	木	おかゆ 鮭とじゃがいもの煮物 玉葱のスープ	米 さけ、じゃがいも、ピーマン、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
19	金	おかゆ ささみとかぼちゃの煮物 きゃべつのスープ	米 ささみ、かぼちゃ、ブロッコリー、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
20	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●	
22	月	おかゆ ささみときゃべつの煮物 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●	
24	水	おかゆ カレイとブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、ブロッコリー、たまねぎ、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	サンプル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♪
25	木	おかゆ ささみときゃべつの煮物 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●	
26	金	おかゆ きゃべつと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 きゃべつ、にんじん、鶏ささみ、昆布 ほうれんそう、昆布	ミルク	粉ミルク●	
27	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、ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日 ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会
29	月	おかゆ ささみとじゃがいもの煮物 きゃべつのスープ	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●	
30	火	おかゆ 鱈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 7 年 9 月 献 立 表 (食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・大豆)
*** 大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。**
*** おやつについて → 離乳の完了期は種類により赤字のものに変更になります。 物辻ことも園**

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	ごはん 味付けのり 切り干し大根の煮物 小松菜のすまし汁	米 味付けのり 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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 ルヴァン じゃがいもおかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき ハイハイ お茶	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	火	ごはん 鶏肉の酢豚風 麩とキャベツの味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、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	りんごゼリー	りんごジュース、ゼラチン、砂糖	
3	水	きのこカレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	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、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 若布おむすび 昆布おかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 米、混ぜ込み若布 昆布おかき ハイハイ お茶	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・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。
4	木	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麩の味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 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 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド えび塩焼き お茶	お茶 お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ えび塩焼き お茶	
5	金	コーンごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米、コーン、塩、酒 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 さつままいも、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 ソフトせんべい ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ 土曜お菓子	お茶 ソフトせんべい ミニハート ハイハイ お茶	
6	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー		りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
8	月	鮭ごはん 豚肉とさつま揚げの煮物 ほうれん草のすまし汁	米 サケフレーク 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、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 茹で人参のスティック えび塩焼き お茶	お茶 にんじん、昆布 えび塩焼き お茶	
9	火	若布うどん パンツキンサラダ 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、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 りんごのコンポート	お茶 りんご	
10	水	豚肉と野菜の丼 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、しょう油、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 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	ルヴァン お茶 ソフトせんべい 昆布おかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	ルヴァン お茶 ソフトせんべい 昆布おかき ハイハイ お茶	
11	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、ボン酢 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	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき 離乳の完了期)ハイハイ りんごジュース	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき ハイハイ りんごジュース	
12	金	ごはん 味付けのり 鮭の唐揚げ ブロッコリーときゃべつのサラダ 野菜の味噌汁 本館)動物ゼリー	米 味付けのり 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ じゃがいも、たまねぎ、しめじ、はくさい、黄パプリカ、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	グレープゼリー フルーツトッピング	グレープジュース、ゼラチン、砂糖 もも缶、パイン缶	誕生会
13	土	豚肉と野菜の丼 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、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
16	火	ごはん 味付けのり 切り干し大根の煮物 小松菜のすまし汁	米 味付けのり 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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 ルヴァン じゃがいもおかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき ハイハイ お茶	
17	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、おろししょうが、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	りんごゼリー	りんごジュース、ゼラチン、砂糖	
18	木	きのこカレーライス 野菜サラダ 野菜ジュース	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、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 若布おむすび 昆布おかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 米、混ぜ込み若布 昆布おかき ハイハイ お茶	
19	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麩の味噌汁	米 鮭、塩、にんじん、しめじ、コーン、マヨドレ、しょう油 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 麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド えび塩焼き 土曜お菓子	お茶 お子様せんべい、 ツナ、マヨドレ えび塩焼き お茶	
20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 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、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー		りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
22	月	若布うどん パンツキンサラダ 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、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 ルヴァン じゃがいもおかき ハイハイ お茶	
24	水	豚肉と野菜の丼 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、しょう油、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 りんごジュース、ゼラチン、砂糖	お茶 りんごのコンポート	お茶 りんご	
25	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 麩と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、ボン酢 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	お茶 ルヴァン ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ お茶	お茶 ルヴァン ミニハート ハイハイ お茶	
26	金	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	グレープゼリー	グレープジュース、 ゼラチン、砂糖	
27	土	豚肉と野菜の丼 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、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日 ひよこたまご組親子お楽しみ大会
29	月	鮭ごはん 豚肉とさつま揚げの煮物 ほうれん草のすまし汁	米 サケフレーク 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、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 おいもスティック えび塩焼き お茶	お茶 さつままいも、 えび塩焼き お茶	
30	火	コーンごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米、コーン、塩、酒 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 さつままいも、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 焼きポテト ソフトせんべい	お茶 じゃがいも、塩 ソフトせんべい	

令和 7 年 9 月 献 立 表 (宗教(イスラム教・ヒンズー教)対応食)				※豚肉・ラード・ベーコン・ハム・ソーセージ・豚エキス・酒類(加熱してあれば可)・鶏肉・牛肉・セラチン・ビーフスープの素				惣 仕 込 も 図	
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄			
1	月	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこ小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ 切り干しだいこん、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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 えび満月 ヨーグルト	牛乳 バタークッキー えび満月 ヨーグルト(無糖)、砂糖	今月のお米は さめひかり・ ミルキーアイン です♪			
2	火	ごはん 鮭の唐揚げ 鮓とキャベツの味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 鮓、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	ばりんこ	ばりんこ				
3	水	きのこカレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	エントリー	エントリー	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・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。			
4	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 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	お野菜せんべい 牛乳 オレンジ	お野菜せんべい 牛乳 オレンジ				
5	金	コーンごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米、コーン、塩、酒 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	アスバラビスケット 牛乳 ソフトせんべい	アスバラビスケット 牛乳 ソフトせんべい	家庭保育協力日			
6	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	ハーベスト(セサミ) 土曜お菓子	ハーベスト(セサミ) りんごジュース、 ソフトせんべい お子横せんべい				
8	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉、砂糖 高野豆腐、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、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	牛乳 バナナ				
9	火	若布うどん パンパンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、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、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	星食べよ 牛乳 ばりんこ	星食べよ 牛乳 ばりんこ				
10	水	たまご丼 ひじきサラダ ブルーン	米、卵、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、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、コーン、マヨドレ ブルーン	ルヴァン 牛乳 ぼんち揚げ 白い風船	ルヴァン 牛乳 ぼんち揚げ 白い風船				
11	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 鮓と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター、ポン酢 鮓、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 梨	牛乳 梨				
12	金	ごはん 味付けのり 鮭の唐揚げ ブロッコリーときゃべつのサラダ 野菜の味噌汁 本館)動物ゼリー	米 味付けのり 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、キャベツ、ツナ、コーン、マヨドレ じゃがいも、たまねぎ、しめじ、はくさい、黄パプリカ、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	じゃがいもおかき りんごジュース おしゃれケーキ	じゃがいもおかき りんごジュース ロールケーキ、ホイップクリーム、 もも布、パイン布	誕生会			
13	土	野菜たっぷり丼 チーズ	米、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 チーズ	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい お子横せんべい				
16	火	ごはん かつおふりかけ 切り干し大根の煮物 かまぼこ小松菜のすまし汁	米 かつおふりかけ 切り干しだいこん、にんじん、ひじき、こんにゃく、グリーンピース、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 えび満月 ヨーグルト	牛乳 バタークッキー えび満月 ヨーグルト(無糖)、砂糖				
17	水	ごはん 鮭の唐揚げ 鮓とキャベツの味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 鮓、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	ばりんこ	ばりんこ				
18	木	きのこカレーライス 野菜サラダ 牛乳	米、しめじ、まいたけ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ 牛乳	エントリー	エントリー	家庭保育協力日			
19	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 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	お野菜せんべい 牛乳 オレンジ	お野菜せんべい 牛乳 オレンジ				
20	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、さつま揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	アスバラビスケット 土曜お菓子	アスバラビスケット りんごジュース、 ソフトせんべい お子横せんべい	家庭保育協力日			
22	月	若布うどん パンパンサラダ カリカリ魚	うどん、若布、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、ツナ、マヨドレ 煮干し、油	牛乳 わらびもち ルヴァン	牛乳 わらびもち、砂糖、きな粉、シフォン ルヴァン				
24	水	たまご丼 ひじきサラダ ブルーン	米、卵、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、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、コーン、マヨドレ ブルーン	牛乳 ぼんち揚げ 白い風船 牛乳 梨	牛乳 ぼんち揚げ 白い風船 牛乳 梨				
25	木	ごはん 白身魚のホイル焼き 鮓と若布のすまし汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、もやし、こまつな、コーン、マッシュルーム、バター、ポン酢 鮓、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	じゃがいもおかき 牛乳	じゃがいもおかき 牛乳				
26	金	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	源氏パイ	源氏パイ				
27	土	野菜たっぷり丼 チーズ	米、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 チーズ	じゃこ気分 土曜お菓子	じゃこ気分 りんごジュース、 ソフトせんべい お子横せんべい	家庭保育協力日 ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会			
29	月	きな粉ごはん 高野豆腐の煮物 ほうれん草とかまぼこのすまし汁	米、きな粉、砂糖 高野豆腐、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、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	牛乳 バナナ				
30	火	コーンごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米、コーン、塩、酒 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	星食べよ 牛乳 ソフトせんべい	星食べよ 牛乳 ソフトせんべい				
				ハーベスト(セサミ)	ハーベスト(セサミ)				