令和 8 年 9 月 献立表 幼児食（5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組）▼卵 ●乳 ◆鯖、鮪、鰹、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 掬辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	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、しめじ、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▼● えび満月	牛乳● バタークッキー▼● えび満月	エネルギー 655 Kcal たんぱく質 16.7 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	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 495 Kcal たんぱく質 24.7 g	
3	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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●	りんごゼリー ソフトせんべい	りんごゼリー ソフトせんべい	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 22.5 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**魚・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	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◆	牛乳● 梨 星食べよ	牛乳● 梨 星食べよ	エネルギー 545 Kcal たんぱく質 30.9 g	
5	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ▽　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆　本みりん、ごま油 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 467 Kcal たんぱく質 26.4 g	**家庭保育協力日**
7	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▽、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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● マーラカオ▼●▽ ぼんち揚げ	牛乳● マーラカオ▼●▽ ぼんち揚げ	エネルギー 645 Kcal たんぱく質 30 g	
8	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●▽、小麦粉、植物油脂、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● 野菜スティック きな粉せんべい▽	牛乳● 野菜スティック きな粉せんべい▽	エネルギー 770 Kcal たんぱく質 25.4 g	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
9	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	牛乳● バナナ 白い風船●	牛乳● バナナ 白い風船●	エネルギー 677 Kcal たんぱく質 24.9 g	
10	木	きつねうどん パンプキンサラダ カリカリ魚	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	フルーツオレ● 芋けんぴ ホームパイ●	フルーツオレ● 芋けんぴ ホームパイ●	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 19.3 g	
11	金	エビカツドッグ ブロッコリーとさやべつの和風サラダ コンソメスープ 動物ゼリー	ドッグパン●▽　/　えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼　えびエキス▽、油など　/　さやべつ　ケチャップ　砂糖　ウスターソース 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 動物ゼリー	りんごジュース おしゃれケーキ	りんごジュース ふわふわロールケーキ▼●▽、ホホ缶、パイン缶	エネルギー 562 Kcal たんぱく質 18.5 g	誕生会
12	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ▽　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆　本みりん、ごま油 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 552 Kcal たんぱく質 26.7 g	**家庭保育協力日**
14	月	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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 麸、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● きな粉おむすび ばりんこ	牛乳● 米 きな粉▽ 砂糖 ばりんこ	エネルギー 508 Kcal たんぱく質 23.6 g	秋のお彼岸にちなんできな粉おむすびを予定しています。
15	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、しめじ、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▼● えび満月	牛乳● バタークッキー▼● えび満月	エネルギー 655 Kcal たんぱく質 16.7 g	
16	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	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 495 Kcal たんぱく質 24.7 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♪
17	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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●	りんごゼリー ソフトせんべい	りんごゼリー ソフトせんべい	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 22.5 g	
18	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◆	牛乳● 梨 星食べよ	牛乳● 梨 星食べよ	エネルギー 545 Kcal たんぱく質 30.9 g	
19	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ▽　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆　本みりん、ごま油 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 467 Kcal たんぱく質 26.4 g	**家庭保育協力日** ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会
24	木	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▽、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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● マーラカオ▼●▽ ぼんち揚げ	牛乳● マーラカオ▼●▽ ぼんち揚げ	エネルギー 645 Kcal たんぱく質 30 g	
25	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●▽、小麦粉、植物油脂、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● 十五夜ゼリー きな粉せんべい▽	牛乳● 十五夜ゼリー きな粉せんべい▽	エネルギー 711 Kcal たんぱく質 22.9 g	中秋の名月 ひよこ組クッキング ミックスジュース♪
26	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ▽　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆　本みりん、ごま油 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 552 Kcal たんぱく質 26.7 g	**家庭保育協力日**
28	月	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	牛乳● バナナ 白い風船●	牛乳● バナナ 白い風船●	エネルギー 677 Kcal たんぱく質 24.9 g	
29	火	きつねうどん パンプキンサラダ カリカリ魚	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 煮干し、油	フルーツオレ● 芋けんぴ ホームパイ●	フルーツオレ● 芋けんぴ ホームパイ●	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 19.3 g	
30	水	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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 麸、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● オレンジ ばりんこ	牛乳● オレンジ ばりんこ	エネルギー 393 Kcal たんぱく質 21 g	
						エネルギー Kcal たんぱく質 g	

令和 8 年 9 月 献 立 表　乳児食（2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～ ）▼卵 ●乳 ◆鯖、鮭、鶏、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 御社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	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、しめじ、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◆	ヨーグルト ふつう)えび満月 離完)マンナウエハース●	ヨーグルト(無糖)● 砂糖 えび満月 マンナウエハース●	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 14.5 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、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 ソフトせんべい	牛乳● サンドパン● チーズ● ソフトせんべい	エネルギー 407 Kcal たんぱく質 20.9 g	
3	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▼ 野菜ジュース	牛乳● おさつフライ お野菜せんべい●◆	牛乳● さつまいも 油、塩 お野菜せんべい●◆	エネルギー 422 Kcal たんぱく質 17.5 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**麩・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	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◆	牛乳● お子様サンド ルヴァン	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 22.7 g	
5	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 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 474 Kcal たんぱく質 23.3 g	**家庭保育協力日**
7	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▽、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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● マーラカオ▼●▽ たべっ子どうぶつ●★	牛乳● マーラカオ▼●▽ たべっ子どうぶつ●★	エネルギー 517 Kcal たんぱく質 22.5 g	ひよこ・たまご組は毎日朝のおやつ(10時頃)に牛乳があります。
8	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●▽、小麦粉、植物油脂、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● 若布おむすび きな粉せんべい▽	牛乳● 米 混ぜ込若布 きな粉せんべい▽	エネルギー 705 Kcal たんぱく質 21.3 g	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
9	水	他人丼 ひじきサラダ ビーチゼリー(ダイス)	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)★ ビーチゼリー(ダイス)	牛乳● バナナ 白い風船●	牛乳● バナナ 白い風船●	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 17.9 g	12～18ヵ月、離乳の完了期は軟飯になります。
10	木	きつねうどん パンプキンサラダ チーズ	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 焼きポテト 1才からのサッポロポテト	牛乳● じゃがいも 塩 1才からのサッポロポテト	エネルギー 346 Kcal たんぱく質 15.5 g	
11	金	鮭ごはん 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 動物ゼリー	米　鮭フレーク えび、卵白粉▼、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉▼えびエキス▽、油など ブロッコリー、キャベツ、ハム、ツナ、コーン、青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 動物ゼリー	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▼●▽、ホホ肉、パイン缶	エネルギー 496 Kcal たんぱく質 11.6 g	誕生会
12	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 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 470 Kcal たんぱく質 19.2 g	**家庭保育協力日**
14	月	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◆	牛乳● きな粉おむすび ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● 米 きな粉▽ 砂糖 ハーベストセサミ)●★	エネルギー 411 Kcal たんぱく質 17.7 g	秋のお彼岸にちなんできな粉おむすびを予定しています。
15	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、しめじ、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◆	ヨーグルト ふつう)えび満月 離完)マンナウエハース●	ヨーグルト(無糖)● 砂糖 えび満月 マンナウエハース●	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 14.5 g	
16	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、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 ソフトせんべい	牛乳● サンドパン● チーズ● ソフトせんべい	エネルギー 407 Kcal たんぱく質 20.9 g	
17	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▼ 野菜ジュース	牛乳● おさつフライ お野菜せんべい●◆	牛乳● さつまいも 油、塩 お野菜せんべい●◆	エネルギー 422 Kcal たんぱく質 17.5 g	サンプルは ふつう食(19ヵ月)/ 離乳の完了期(12ヵ月)の分量で用意します。 質問などは担任にお聞きください。
18	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◆	牛乳● お子様サンド ルヴァン	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	エネルギー 462 Kcal たんぱく質 22.7 g	
19	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 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 474 Kcal たんぱく質 23.3 g	**家庭保育協力日** ひよこ・たまご組親子お楽しみ大会
24	木	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▽、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ◆、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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● マーラカオ▼●▽ たべっ子どうぶつ●★	牛乳● マーラカオ▼●▽ たべっ子どうぶつ●★	エネルギー 517 Kcal たんぱく質 22.5 g	
25	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●▽、小麦粉、植物油脂、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● 十五夜ゼリー きな粉せんべい▽	牛乳● 十五夜ゼリー きな粉せんべい▽	エネルギー 607 Kcal たんぱく質 18.2 g	中秋の名月 ひよこ組クッキング ミックスジュース♪
26	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 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 470 Kcal たんぱく質 19.2 g	**家庭保育協力日**
28	月	他人丼 ひじきサラダ ビーチゼリー(ダイス)	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)★ ビーチゼリー(ダイス)	牛乳● バナナ 白い風船●	牛乳● バナナ 白い風船●	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 17.9 g	
29	火	きつねうどん パンプキンサラダ チーズ	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● 焼きポテト 1才からのサッポロポテト	牛乳● じゃがいも 塩 1才からのサッポロポテト	エネルギー 346 Kcal たんぱく質 15.5 g	
30	水	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◆	うさぎ・ひよこ組)フルーチェ(いちご) たまご組)ヨーグルト ハーベスト(セサミ)●★	牛乳● フルーチェの素(いちご) ヨーグルト(無糖)● 砂糖 ハーベストセサミ)●★	エネルギー 366 Kcal たんぱく質 16.9 g	
						エネルギー Kcal たんぱく質 g	

令和 8 年 9 月 献 立 表（ 離乳後期 10.11ヶ月 ）▼卵 ●乳 ◆鯖、鰯、鱈、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆　御辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	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▽	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	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、たまねぎ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク ブドウのコンポート	粉ミルク● ぶどう	
3	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●	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。
4	金	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 きゃべつのスープ	米 鶏ささみ、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	
5	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● せんべいなど	家庭保育協力日
7	月	軟飯 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、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	ひよこ・たまご組は 毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクがあります。
8	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	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
9	水	軟飯 ささみときゃべつの煮物 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▽	
10	木	軟飯 鱈とチンゲン菜の煮物 たまねぎのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布、しょう油 たまねぎ、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	
11	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 ほうれんそう、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、片栗粉	誕生会
12	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● せんべいなど	家庭保育協力日
14	月	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 きゃべつの味噌汁	米 鶏ささみ、かぼちゃ、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	
15	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▽	
16	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、たまねぎ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク ブドウのコンポート	粉ミルク● ぶどう	
17	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●	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♪
18	金	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 きゃべつのスープ	米 鶏ささみ、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	
19	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● 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
24	木	軟飯 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、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	金	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	中秋の名月 ひよこ組クッキング ミックスジュース♪
26	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● せんべいなど	家庭保育協力日
28	月	軟飯 ささみとじゃがいもの煮物 きゃべつの味噌汁	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	
29	火	軟飯 鱈とチンゲン菜の煮物 たまねぎのスープ	米 すずき、チンゲンサイ、にんじん、昆布、しょう油 たまねぎ、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	
30	水	軟飯 ささみときゃべつの煮物 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▽	

令和 8 年 9 月 献 立 表（食物アレルギー対応食 ※卵・乳・鯖・鮭・鱈・鯛・魚卵・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。 柳辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	火	ごはん わかめふりかけ 切り干し大根の煮物 小松菜のすまし汁	米 すこやかふりかけわかめ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、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、宗田節	幼児）お茶 マスカットゼリー（ダイス） ルヴァン	お茶 マスカットゼリー（ダイス） ルヴァン	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 1才からのサッポロポテト ソフトせんべい	お茶 1才からのサッポロポテト ソフトせんべい	
3	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 キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	乳児）お茶 おさつフライ たべっ子BABY	お茶 さつまいも 油 塩 たべっ子BABY	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	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麸の味噌汁	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、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麸、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	
5	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 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**
7	月	ごはん わかめふりかけ 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草のすまし汁	米 すこやかふりかけわかめ 豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 鮭おむすび たべっ子BABY	お茶 米 鮭フレーク たべっ子BABY	
8	火	炊き込みご飯 鶏肉の唐揚げ 野菜の味噌汁	米、マギーコンソメ、マギーブイヨン、ベーコン、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、マギーコンソメ、マギーブイヨン 鶏肉 しょう油、酒、おろししょうが おろしにんにく 片栗粉 油 さつまいも、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 若布おむすび 1才からのサッポロポテト	お茶 米 混ぜ込若布 1才からのサッポロポテト	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
9	水	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ ビーチゼリー（ダイス）	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 ビーチゼリー（ダイス）	お茶 バナナ 昆布おかき 青菜）のりわかめせんべい	お茶 バナナ 昆布おかき のりわかめせんべい	
10	木	野菜うどん パンプキンサラダ オレンジゼリー（ダイス）	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨドレ オレンジゼリー（ダイス）	お茶 焼きポテト 1才からのサッポロポテト	お茶 じゃがいも 塩 1才からのサッポロポテト	
11	金	鮭ごはん さつまいもの天ぷら ブロッコリーときゃべつのサラダ コンソメスープ 動物ゼリー	米 鮭フレーク さつまいも、小麦粉、油など ブロッコリー、キャベツ、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒 動物ゼリー	りんごジュース グレープゼリー フルーツトッピング	りんごジュース グレープジュース、ゼラチン、砂糖 ネネ缶、パイン缶	誕生会
12	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 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**
14	月	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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、ポン酢 麸、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 鮭おむすび たべっ子BABY	お茶 米 鮭フレーク たべっ子BABY	秋のお彼岸にちなんで きな粉おむすびを 予定しています。
15	火	ごはん わかめふりかけ 切り干し大根の煮物 小松菜のすまし汁	米 すこやかふりかけわかめ 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、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、宗田節	幼児）お茶 マスカットゼリー（ダイス） ルヴァン	お茶 マスカットゼリー（ダイス） ルヴァン	
16	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 1才からのサッポロポテト ソフトせんべい	お茶 1才からのサッポロポテト ソフトせんべい	
17	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 キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	乳児）お茶 おさつフライ たべっ子BABY	お茶 さつまいも 油 塩 たべっ子BABY	
18	金	ごはん 鮭の秋色焼き 白菜としめじの煮浸し 麸の味噌汁	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、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麸、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ルヴァン	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン	
19	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 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
24	木	ごはん わかめふりかけ 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草のすまし汁	米 すこやかふりかけわかめ 豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 鮭おむすび たべっ子BABY	お茶 米 鮭フレーク たべっ子BABY	
25	金	炊き込みご飯 鶏肉の唐揚げ 野菜の味噌汁	米、マギーコンソメ、マギーブイヨン、ベーコン、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、マギーコンソメ、マギーブイヨン 鶏肉 しょう油、酒、おろししょうが おろしにんにく 片栗粉 油 さつまいも、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 十五夜ゼリー 1才からのサッポロポテト	お茶 十五夜ゼリー 1才からのサッポロポテト	中秋の名月 ひよこ組クッキング ミックスジュース♪
26	土	ごはん のりふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけのり 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 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**
28	月	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ ビーチゼリー（ダイス）	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 ビーチゼリー（ダイス）	お茶 バナナ 昆布おかき 青菜）のりわかめせんべい	お茶 バナナ 昆布おかき のりわかめせんべい	
29	火	野菜うどん パンプキンサラダ オレンジゼリー（ダイス）	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨドレ オレンジゼリー（ダイス）	お茶 焼きポテト 1才からのサッポロポテト	お茶 じゃがいも 塩 1才からのサッポロポテト	
30	水	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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、ポン酢 麸、若布、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	幼児）お茶 鮭おむすび たべっ子BABY	お茶 米 鮭フレーク たべっ子BABY	

令和 8 年 9 月 献 立 表（ 宗教(ヒンズー教)対応食 ） ※牛肉・ゼラチン・ビーフスープの素　伽辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	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、しめじ、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 えび満月	牛乳 バタークッキー えび満月	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	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	
3	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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 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	りんごゼリー ソフトせんべい	りんごゼリー 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・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	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	牛乳 梨 星食べよ	牛乳 梨 星食べよ	
5	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節　本みりん、ごま油 チーズ	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
7	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、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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 マーラカオ ぼんち揚げ	牛乳 マーラカオ ぼんち揚げ	
8	火	炊き込みご飯 鶏肉の唐揚げ 野菜の味噌汁	米、マギーコンソメ、マギーブイヨン、ベーコン、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、マギーコンソメ、マギーブイヨン 鶏肉　しょう油、酒、おろししょうが　おろしにんにく　片栗粉　油 さつまいも、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	牛乳 野菜スティック きな粉せんべい	牛乳 野菜スティック きな粉せんべい	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
9	水	他人丼 ひじきサラダ プルーン	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、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま(白) プルーン	牛乳 バナナ 白い風船	牛乳 バナナ 白い風船	
10	木	きつねうどん パンプキンサラダ カリカリ魚	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ 煮干し、油	フルーツオレ 芋けんぴ ホームパイ	フルーツオレ 芋けんぴ ホームパイ	
11	金	エビカツドッグ ブロッコリーとキャベツの和風サラダ コンソメスープ 動物ゼリー	ドッグパン　えび、卵白粉、塩、香辛料、パン粉、小麦粉、全卵粉、えびエキス、油など　/　きゃべつ　ケチャップ　砂糖　ウスターソース 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、マギーコンソメ、マギーブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒 動物ゼリー	りんごジュース おしゃれケーキ	りんごジュース ふわふわロールケーキ、 ホホ布、パイン布	誕生会
12	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節　本みりん、ごま油 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
14	月	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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 麸、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 きな粉おむすび ばりんこ	牛乳 米　きな粉　砂糖 ばりんこ	秋のお彼岸にちなんで きな粉おむすびを 予定しています。
15	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、しめじ、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 えび満月	牛乳 バタークッキー えび満月	
16	水	ごはん 鶏肉の唐揚げ キャベツと玉葱の味噌汁	米 鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょう油、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	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	
17	木	きのこカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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 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	りんごゼリー ソフトせんべい	りんごゼリー ソフトせんべい	
18	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	牛乳 梨 星食べよ	牛乳 梨 星食べよ	
19	土	ごはん　のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米　のりたまふりかけ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節　本みりん、ごま油 チーズ	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
24	木	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、豚こま、にんじん、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、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 マーラカオ ぼんち揚げ	牛乳 マーラカオ ぼんち揚げ	
25	金	炊き込みご飯 鶏肉の唐揚げ 野菜の味噌汁	米、マギーコンソメ、マギーブイヨン、ベーコン、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、塩、マギーコンソメ、マギーブイヨン 鶏肉　しょう油、酒、おろししょうが　おろしにんにく　片栗粉　油 さつまいも、キャベツ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	牛乳 十五夜ゼリー きな粉せんべい	牛乳 十五夜ゼリー きな粉せんべい	 中秋の名月 ひよこ組クッキング ミックスジュース♪
26	土	ごはん　緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米　緑黄色野菜ふりかけ 豚こま　はくさい　にんじん　もやし　まいたけ　さつまいも　油揚げ　ごぼう　ねぎ　煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節　本みりん、ごま油 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
28	月	他人丼 ひじきサラダ プルーン	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、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま(白) プルーン	牛乳 バナナ 白い風船	牛乳 バナナ 白い風船	
29	火	きつねうどん パンプキンサラダ カリカリ魚	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 かぼちゃ、ブロッコリー、ハム、ツナ、マヨネーズ 煮干し、油	フルーツオレ 芋けんぴ ホームパイ	フルーツオレ 芋けんぴ ホームパイ	
30	水	ごはん 白身魚のホイル焼き 麸と若布のすまし汁	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 麸、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 オレンジ ばりんこ	牛乳 オレンジ ばりんこ	