



2025年9月献立表りす①



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
1月	ご飯 厚揚げのそぼろ炒め いちごゼリー 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、サラダ油、片栗粉、砂糖、ゼリーの素、きな粉、マカロニ	厚揚げ、鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、ぶなしめじ、にら、なめこ	料理酒、中華だし、醤油、和風だし、塩、麦茶	置たべよ 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
2火	味噌ラーメン メンチカツ バナナ	ラーメン、ごま油、サラダ油、米、チーズ	豚肩スライス、味噌、メンチカツ、おなか、牛乳	人参、キャベツ、もやし、コーン、にら、しょうが、バナナ	鶏がらだし、みりん、中華だし、中濃ソース、醤油、麦茶	マリールー 牛乳 おなかチーズおにぎり 麦茶
3水	ご飯 タラのチーズ焼き(ほうれん草・マリーナ) オレンジ コンパニオン(玉ねぎ・コーン)	米、砂糖、チーズ、マーガリン、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	たら、ベーコン、牛乳	ほうれん草、玉ねぎ、コーン、オレンジ	塩、ケチャップ、醤油、こしょう、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
4木	ご飯 照り焼きチキン(コロッケ・ポテト) ひじきサラダ 味噌汁(キャベツ・えのき)	米、片栗粉、ポテト、マヨネーズ、ソフトぽうろ、せんべい	もも肉、ツナフレーク、ひじき、青さのり、味噌、牛乳	人参、キャベツ、えのき	焼酎のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 ソフトぽうろ・サッポロポテト 牛乳
5金	ご飯 鮭フライ(キャベツ) ブロッコリーとチーズのサラダ 味噌汁(鮭・大根の葉)	米、小麦粉、パン粉、マヨネーズ、サラダ油、チーズ、白玉餃子、コッペパン	鮭、卵、味噌、牛乳	キャベツ、ブロッコリー、コーン、人参、大根の葉	中濃ソース、塩、こしょう、和風だし、ココア、麦茶	ハーベスト 麦茶 ココア揚げパン 牛乳
6土	ソーシ焼きそば シュウマイ わかめスープ(ねぎ)	焼きそば麺、サラダ油、ドームケーキ	ウインナー、青さのり、シュウマイ、わかめ、牛乳	キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし、白ねぎ	オイスターソース、中濃ソース、中華だし、醤油、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ソフトサラダ 麦茶 ドームケーキ 牛乳
8月	ご飯 煮魚カレイ 春雨炒め 味噌汁(豆腐・揚げ)	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま油、食パン、マーガリン、グラニュー糖	黄金カレイ、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、しょうが	醤油、料理酒、みりん、中華だし、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 シュガートースト 牛乳
9火	チキンカレー コールスローサラダ ぶどうゼリー スープ(大根・葉)	米、小麦、じゃがいも、マヨネーズ、ゼリーの素、コンソメ	鶏ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、大根、大根の葉	ケチャップ、カレーフレーク、塩、こしょう、白だし、料理酒、みりん、麦茶	やわらかおなか(のり塩) 麦茶 コールスロー 牛乳
10水	ご飯 タラの西京焼き(フロッガー・＆・マリーナ) もやし中華サラダ すまし汁(わかめ・えのき)	米、砂糖、マヨネーズ、さつまいも、サラダ油、グラニュー糖	たら、お魚ソーセージ、錦糸卵、白みそ、わかめ、牛乳	ブロッコリー、もやし、人参、きゅうり、えのき	料理酒、白だし、みりん、中華だし、麦茶	豆乳ウエハース 麦茶 ふかし芋 牛乳
11木	栗ご飯 大根ツナサラダ 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、栗、砂糖、いりごま、片栗粉、サラダ油、ポテト、マヨネーズ	メルルーサ、ツナフレーク、豆腐、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参、なめこ、バナナ	醤油、料理酒、塩、中濃ソース、ケチャップ、カレーパウダー、和風だし、ココア、麦茶	ビスコ 麦茶 ばななココア 牛乳
12金	ミートソーススパゲティ ブロッコリーサラダ オレンジ コンパニオン(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティ、砂糖、小麦粉、米	合挽ミンチ、豚ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、ほうれん草、オレンジ	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、ハヤシフレーク、コンソメ、鶏がらだし、中華だし、醤油、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト 牛乳 麦茶 おなかおにぎり 麦茶
13土	ご飯 ささみチーズフライ もやしのツナ和え 味噌汁(鮭・小松菜)	米、サラダ油、白玉餃子、焼きドーナツ	ささみチーズフライ、ツナフレーク、味噌、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、小松菜	中濃ソース、中華だし、醤油、和風だし、麦茶	置たべよ 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳

☆誕生会メニュー
★季節の果物・プレミアムスイーツ

秋は月が一番きれに見える季節です。お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。平安時代に、「中秋の名月」を祝う習慣として一般的になりました。だんごやさといもなど月に見立てた丸い物と、栗のどんぐりに邪気をはらう力があると考えられているすすきや秋の七草をお供えます。ご家庭でも丸い物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみましょう。これからたくさんのお供えが旬を迎えます。おいしく食べて、残暑を乗り切りたいですね・・・



2025年9月献立表りす②



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
18火	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マヨネーズ、食パン、砂糖	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、小松菜	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	ビスコ 麦茶 フレンチトースト 牛乳
17水	ご飯 カレーの竜田揚げ(コロッケ・ポテト) ピーチゼリー ミネストローネ	米、片栗粉、サラダ油、ポテト、じゃがいも、マカロニ、きな粉、砂糖、ゼリーの素	黄金カレイ、青さのり、ベーコン、牛乳	しょうが、キャベツ、玉ねぎ、トマト	醤油、料理酒、塩、コンソメ、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
18木	ご飯(鮭ふりかけ) 豚の生姜焼き ほうれん草ともやしのツナ和え 味噌汁(大根・豆腐)	米、砂糖、さつまいも、マーガリン、グラニュー糖	豚もも肉、きぬさのり、豆腐、味噌、卵、牛乳	玉ねぎ、しょうが、人参、ほうれん草、もやし、大根	さけふりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶	やわらかおなか(コンパニオン) 麦茶 スイートポテト 牛乳
19金	焼きそば ナゲット(フライドポテト) オレンジ すまし汁(大根・えのき)	焼きそば麺、サラダ油、フライドポテト、砂糖	ウインナー、青さのり、ナゲット、牛乳	キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、大根、えのき、オレンジ、バナナ	オイスターソース、中濃ソース、中華だし、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、ココア、カラースプレー、麦茶	マリールー 麦茶 ばななココア 牛乳
20土	チャーハン 牛肉コロッケ 中華スープ(わかめ・ねぎ)	米、ごま油、ドームケーキ	卵、鶏豚ミンチ、牛肉コロッケ、わかめ、牛乳	人参、玉ねぎ、ねぎ	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶	サッポロポテト 麦茶 ドームケーキ 牛乳
22月	納豆ご飯 鮭の塩焼き マカロニサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マカロニ、マヨネーズ、きな粉、砂糖	納豆、鮭、お魚ソーセージ、油揚げ、味噌、牛乳	きゅうり、人参、小松菜	塩、醤油、こしょう、和風だし、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 きなこおはぎ 牛乳
24水	大豆と焼肉のカレー フルーツヨーグルト スープ(大根・ねぎ)	米、小麦、じゃがいも、サラダ油、砂糖、食パン、チーズ	鶏豚ミンチ、大豆、ヨーグルト、牛乳	玉ねぎ、人参、大根、ねぎ、白桃、黄桃	カレーフレーク、カレーパウダー、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ルヴァン 麦茶 チーズトースト 牛乳
25木	☆ご飯(ごまなしふりかけ) ハンバーグ(フロッガー・＆・マリーナ) 青りんごゼリー 野菜スープ	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、クレープパウダー	鶏豚ミンチ、合挽ミンチ、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	ごまなしふりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 クレープパウダー 牛乳
26金	けんちんうどん 小松菜ともやしの磯和え バナナ	うどん、米、砂糖	むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、きぬさのり、鶏豚ミンチ、牛乳	ごぼう、ぶなしめじ、大根、人参、白ねぎ、小松菜、もやし、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、白だし、醤油、麦茶	ちよぼちよぼクッキー 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
27土	ご飯 白身フライ(ミニポテト) 大根ツナサラダ 味噌汁(揚げ・人参)	米、サラダ油、ポテト、マヨネーズ、焼きドーナツ	白身フライ、青さのり、ツナフレーク、油揚げ、味噌、牛乳	大根、人参、きゅうり	中濃ソース、塩、和風だし、麦茶	マリールー 麦茶 焼きドーナツ(チョコ) 牛乳
29月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ すまし汁(ほうれん草・えのき)	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、ヤクルト	玉ねぎ、人参、きぬさや、ほうれん草、えのき	昆布つゆ、醤油、白だし、料理酒、みりん、ケチャップ、塩、麦茶	ビスコ 麦茶 フライドポテト ヤクルト
30火	ご飯 魚のオーロラソース(コロッケ・ポテト) 春雨炒め 味噌汁(大根・豆腐)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ポテト、小麦粉、春雨、ごま油	メルルーサ、青さのり、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、大根	中濃ソース、料理酒、中華だし、醤油、ケチャップ、和風だし、ココア、麦茶	置たべよ 麦茶 ココアクッキー 牛乳
30水	ご飯 豚肉の生姜焼き 春雨サラダ 味噌汁(小松菜・えのき)	米、春雨、フライドポテト	豚肩肉、魚肉ソーセージ、味噌、ヤクルト	玉ねぎ、生姜、きゅうり、貝割れ大根、小松菜、えのき	醤油、料理酒、和風だし、麦茶	マリールー 麦茶 フライドポテト ヤクルト

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。



2025年9月献立表うさぎ・ぱんだ①

	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
1月	ご飯 厚揚げのそぼろ炒め いちごゼリー 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、サラダ油、片栗粉、砂糖、ゼリーの素、きな粉、マカロニ	豚揚げ、鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、ぶなしめじ、にら、なめこ	料理酒、中華だし、醤油、和風だし、塩、麦茶	星たべよ 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
2火	味噌ラーメン メンチカツ バナナ	ラーメン、ごま油、サラダ油、米、チーズ	豚肩スライス、味噌、メンチカツ、おなか、牛乳	人参、キャベツ、もやし、コーン、にら、しょうが、バナナ	鶏がらだし、みりん、中華だし、中濃ソース、醤油、麦茶	マリールー 牛乳 おなかチーズおにぎり 麦茶
3水	ご飯 タラのチーズ焼き(ほうれん草・マヨネーズ) オレンジ コリアス(玉ねぎ・コーン)	米、砂糖、チーズ、マーガリン、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	たら、ベーコン、牛乳	ほうれん草、玉ねぎ、コーン、オレンジ	塩、ケチャップ、醤油、こしょう、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳
4木	ご飯 照り焼きチキン(コロッポト) ひじきサラダ 味噌汁(キャベツ・えのき)	米、片栗粉、ポテト、マヨネーズ、ソフトぽうろ、せんべい	もも肉、ツナフレーク、ひじき、青さのり、味噌、牛乳	人参、キャベツ、えのき	鶏焼のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 ソフトぽうろ・サッポロポテト 牛乳
5金	ご飯 鮭フライ(キャベツ) ブロッコリーとチーズのサラダ 味噌汁(鮭・大根の葉)	米、小麦粉、パン粉、サラダ油、チーズ、マヨネーズ、白玉鮭、コッパパン	鮭、卵、味噌、牛乳	キャベツ、ブロッコリー、コーン、人参、大根の葉	中濃ソース、塩、こしょう、和風だし、ココア、麦茶	ハーベスト 麦茶 ココア揚げパン 牛乳
6土	ぎょうざ わかめスープ(ねぎ)	焼きそば類、サラダ油、ドームケーキ	ウインナー、青さのり、ぎょうざ、わかめ、牛乳	キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし、白ねぎ	オイスターソース、中濃ソース、中華だし、醤油、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ソフトサラダ 麦茶 ドームケーキ 牛乳
8月	ご飯 煮魚カレイ 春雨炒め 味噌汁(豆腐・揚げ)	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま油、食パン、マーガリン、グラニュー糖	黄金カレイ、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、しょうが	醤油、料理酒、みりん、中華だし、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 ジュガートースト 牛乳
9火	チキンカレー コールスローサラダ ぶどうゼリー スープ(大根・葉)	米、押麦、じゃがいも、マヨネーズ、ゼリーの素、コーンフレーク	鶏ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、大根、大根の葉	ケチャップ、カレーフレーク、塩、こしょう、白だし、料理酒、みりん、麦茶	やわらかおかし(のり塩) 麦茶 コーンフレーク 牛乳
10水	ご飯 タラの西京焼き(ブロッコリー・マヨネーズ) もやし中華サラダ すまし汁(わかめ・えのき)	米、砂糖、マヨネーズ、さつま芋、サラダ油、グラニュー糖	たら、お魚ソーセージ、鶏糸卵、白みそ、わかめ、牛乳	ブロッコリー、もやし、人参、きゅうり、えのき	料理酒、白だし、みりん、中華だし、和風だし、麦茶	豆乳ウエハース 麦茶 さつま芋スティック 牛乳
11木	栗ご飯 大根ツナサラダ 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、栗、砂糖、いりごま、片栗粉、サラダ油、ポテト、マヨネーズ	メルルーサ、ツナフレーク、豆腐、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参、なめこ、バナナ	醤油、料理酒、塩、中濃ソース、ケチャップ、カレーパウダー、和風だし、ココア、麦茶	ビスコ 麦茶 ばななココア 牛乳
12金	ミートソースパゲティ ブロッコリーサラダ オレンジ コリアス(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティ、砂糖、小麦粉、米	合挽ミンチ、豚ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、ほうれん草、オレンジ	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、ハヤシフレーク、コンソメ、鶏がらだし、中華だし、醤油、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト 牛乳 焼きおにぎり 麦茶
13土	ご飯 ささみチーズフライ もやしのツナ和え 味噌汁(鮭・小松菜)	米、サラダ油、白玉鮭、焼きドーナツ	ささみチーズフライ、ツナフレーク、味噌、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、小松菜	中濃ソース、中華だし、和風だし、麦茶	星たべよ 麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳

秋は月が一番きれいに見える季節です。お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。平安時代に、「中秋の名月」を祝う習慣として一般的になりました。だんごやさといもなど月に見立てた丸い物と、栗のとうがりに邪気をはらう力があると考えられているスキヤキや秋の七草をお供えします。ご家庭でも丸い物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみましょう。これからたくさんのお供えが旬を迎えます。おいしく食べて、残暑を乗り切りたいですね・・・

☆誕生会メニュー
★季節の果物・プレミアムスイーツ

2025年9月献立表うさぎ・ぱんだ②

	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
16火	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マヨネーズ、食パン、砂糖	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、小松菜	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	ビスコ 麦茶 フレンチトースト 牛乳
17水	ご飯 カレイの竜田揚げ(コロッポト) ピーチゼリー ミネストローネ	米、片栗粉、サラダ油、ポテト、じゃがいも、マカロニ、きな粉、砂糖、ゼリーの素	黄金カレイ、青さのり、ベーコン、牛乳	しょうが、キャベツ、玉ねぎ、トマト	醤油、料理酒、塩、コンソメ、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ 牛乳
18木	ご飯(鮭ふりかけ) 豚の生姜焼き ほうれん草ともやしのツナ和え 味噌汁(大根・豆腐)	米、砂糖、さつま芋、マーガリン、グラニュー糖	豚もも肉、きざみのり、豆腐、味噌、卵、牛乳	玉ねぎ、しょうが、人参、ほうれん草、もやし、大根	さけふりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶	やわらかおかし(ココア・ゼリー) 麦茶 スイートポテト 牛乳
19金	焼きそば ナゲット(フライドポテト) オレンジ すまし汁(大根・えのき)	焼きそば類、サラダ油、フライドポテト、砂糖	ウインナー、青さのり、ナゲット、牛乳	キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、大根、えのき、オレンジ、バナナ	オイスターソース、中華だし、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、ココア(うさぎ)、チョコソース(ぱんだ)、カラースプレー、麦茶	マリールー 麦茶 ココア・チョコバナナ 牛乳
20土	チャーハン 牛肉コロッケ 中華スープ(わかめ・ねぎ)	米、ごま油、ドームケーキ	卵、鶏豚ミンチ、牛肉コロッケ、わかめ、牛乳	人参、玉ねぎ、ねぎ	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、鶏がらダシ、麦茶	サッポロポテト 麦茶 ドームケーキ 牛乳
22月	納豆ご飯 鮭の塩焼き マカロニサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マカロニ、マヨネーズ、きな粉、砂糖	納豆、鮭、お魚ソーセージ、油揚げ、味噌、牛乳	きゅうり、人参、小松菜	塩、醤油、こしょう、和風だし、麦茶	かっぱえびせん 麦茶 きなこおはぎ 牛乳
24水	大豆と挽肉のカレー フルーツヨーグルト スープ(大根・ねぎ)	米、押麦、じゃがいも、サラダ油、砂糖、食パン、チーズ	鶏豚ミンチ、大豆、ヨーグルト、牛乳	玉ねぎ、人参、大根、ねぎ、白桃缶、黄桃缶	カレーフレーク、カレーパウダー、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ルヴァン 麦茶 チーズトースト 牛乳
25木	☆ご飯(ごまなしふりかけ) ハンバーグ(ブロッコリー・マヨネーズ) 青りんごゼリー 野菜スープ	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、クレープパウダー	鶏豚ミンチ、合挽ミンチ、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、ほうれん草、みかん缶	ごまなしふりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらダシ、麦茶	ハーベスト 麦茶 クレープパウダー 牛乳
26金	けんちんうどん 小松菜ともやしの磯和え バナナ	うどん、米、砂糖	むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、きざみのり、鶏ミンチ、牛乳	ごぼう、ぶなしめじ、大根、人参、白ねぎ、小松菜、もやし、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、白だし、醤油、麦茶	アスバラビスケット 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
27土	ご飯 白身魚フライ(ミニポテト) 大根ツナサラダ 味噌汁(揚げ・人参)	米、サラダ油、ポテト、マヨネーズ、焼きドーナツ	白身フライ、青さのり、ツナフレーク、油揚げ、味噌、牛乳	大根、人参、きゅうり	中濃ソース、塩、和風だし、麦茶	マリールー 麦茶 焼きドーナツ(チョコ) 牛乳
29月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ すまし汁(ほうれん草・えのき)	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、ヤクルト	玉ねぎ、人参、きぬさや、ほうれん草、えのき	昆布つゆ、醤油、白だし、料理酒、みりん、ケチャップ、塩、麦茶	ビスコ 麦茶 フライドポテト ヤクルト
30火	ご飯 魚のオーロソース(コロッポト) 春雨炒め 味噌汁(大根・豆腐)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ポテト、小麦粉、春雨、ごま油	メルルーサ、青さのり、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、大根	中濃ソース、料理酒、中華だし、醤油、ケチャップ、和風だし、ココア、麦茶	星たべよ 麦茶 ココアクッキー 牛乳

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。



2025年9月献立表



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
1月	ご飯 厚揚げのそぼろ炒め いちごゼリー 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、サラダ油、片栗粉、砂糖、ゼリーの素、きな粉、マカロニ	厚揚げ、鶏豚ミンチ、大豆ミンチ、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、ぶなしめじ、にら、なめこ	料理酒、中華だし、醤油、和風だし、塩、麦茶	豆たべよ 麦茶 きなこマカロニ牛乳
2火	味噌ラーメン メンチカツ バナナ	ラーメン、ごま油、サラダ油、米、チーズ	豚肩ロース、味噌、メンチカツ、おなか、牛乳	人参、キャベツ、もやし、コーン、にら、しょうが、バナナ	鶏がらだし、みりん、中華だし、中濃ソース、醤油、麦茶	マリービスケット牛乳 おなかチーズおにぎり麦茶
3水	ご飯 タラのチーズ焼き(ほうれん草・トマト) オレンジ ソノマス(玉ねぎ・コーン)	米、砂糖、チーズ、マーガリン、食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	たら、ベーコン、牛乳	ほうれん草、玉ねぎ、コーン、オレンジ	塩、ケチャップ、醤油、こしょう、コンソメ、鶏がらだし、麦茶	かつぱえびせん 麦茶 サンドイッチ(ジャム)牛乳
4木	ご飯 照り焼きチキン(ポロポポ) ひじきサラダ 味噌汁(キャベツ・えのき)	米、片栗粉、ポテト、マヨネーズ、ソフトぼろろ、せんべい	もも肉、ツナフレーク、ひじき、青さのり、味噌、牛乳	人参、キャベツ、えのき	薄焼のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶	ルヴァン 麦茶 ソフトぼろろ・ツナポロポポ牛乳
5金	ご飯 鮭フライ(キャベツ) ブロッコリーとチーズのサラダ 味噌汁(鮭・大根の葉)	米、小麦粉、パン粉、サラダ油、チーズ、マヨネーズ、白玉餃子、コッペパン	鮭、卵、味噌、牛乳	キャベツ、ブロッコリー、コーン、人参、大根の葉	中濃ソース、塩、こしょう、和風だし、ココア、麦茶	ハーベスト 麦茶 ココア揚げパン牛乳
6土	ソース焼きそば きょうざ わかめスープ(ねぎ)	焼きそば麺、サラダ油、ドームケーキ	ウインナー、青さのり、きょうざ、わかめ、牛乳	キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし、白ねぎ	オイスターソース、中濃ソース、中華だし、醤油、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ソフトサラダ 麦茶 ドームケーキ牛乳
8月	ご飯 煮魚カレイ 春雨炒め 味噌汁(豆腐・揚げ)	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま油、食パン、マーガリン、グラニュー糖	黄金カレイ、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、しょうが	醤油、料理酒、みりん、中華だし、和風だし、麦茶	どうぶつビスケット 麦茶 シュガートースト牛乳
9火	チキンカレー コールスローサラダ ぶどうゼリー スープ(大根・葉)	米、押麦、じゃがいも、マヨネーズ、ゼリーの素、コーンフレーク	鶏ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン、大根、大根の葉	ケチャップ、カレーフレーク、塩、こしょう、白だし、料理酒、みりん、麦茶	やわらかおなか(のり塩) 麦茶 コーンフレーク牛乳
10水	ご飯 タラの西京焼き(ブロッコリー・＆マヨ) もやし中華サラダ すまし汁(わかめ・えのき)	米、砂糖、マヨネーズ、さつまいも、サラダ油、グラニュー糖	たら、お魚ソーセージ、鶏糸卵、白みそ、わかめ、牛乳	ブロッコリー、もやし、人参、きゅうり、えのき	料理酒、白だし、みりん、中華だし、麦茶	豆乳ウエハース 麦茶 さつまいもスティック牛乳
11木	栗ご飯 大根ツナサラダ 味噌汁(豆腐・なめこ)	米、栗、砂糖、いりごま、片栗粉、サラダ油、ポテト、マヨネーズ	メルルーサ、ツナフレーク、豆腐、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参、なめこ、バナナ	醤油、料理酒、塩、中濃ソース、ケチャップ、カレーパウダー、和風だし、ココア、麦茶	ビスコ 麦茶 ぼななココア牛乳
12金	ミートソーススパゲティ ブロッコリーサラダ オレンジ ソノマス(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティ、砂糖、小麦粉、米	合挽ミンチ、豚ミンチ、ツナフレーク、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、コーン、ほうれん草、オレンジ	トマトピューレ、ケチャップ、中濃ソース、ハヤシフレーク、コンソメ、鶏がらだし、中華だし、醤油、みりん、和風だし、麦茶	ハーベスト牛乳 おなかおにぎり麦茶
13土	ご飯 ささみチーズフライ もやしのツナ和え 味噌汁(鮭・小松菜)	米、サラダ油、白玉餃子、焼きドーナツ	ささみチーズフライ、ツナフレーク、味噌、牛乳	ほうれん草、人参、もやし、小松菜	中濃ソース、中華だし、和風だし、麦茶	豆たべよ 麦茶 焼きドーナツ(豆乳)牛乳

☆誕生会メニュー
★季節の果物・プレミアムスイーツ

秋は月が一番きれいに見える季節です。お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。平安時代に、「中秋の名月」を祝う習慣として一般的になりました。だんごやさといもなど月に見立てたいい物と、薬先のとんがりには邪気をはらう力 があると考えられているすすきや秋の七草をお供えます。ご家庭でもいい物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみましょう。これからたくさんのお供えが旬を迎えます。おいしく食べて、残暑を乗り切りたいですね・・・



2025年9月献立表



	献立名	材料名				午前 (3歳児未満)
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他	午後
18火	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マヨネーズ、食パン、砂糖	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、油揚げ、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、きぬさや、小松菜	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶	ビスコ 麦茶 フレンチトースト牛乳
17水	ご飯 カレイの竜田揚げ(ポロポポ) ピーチゼリー ミネストローネ	米、片栗粉、サラダ油、ポテト、じゃがいも、マカロニ、きな粉、砂糖、ゼリーの素	黄金カレイ、青さのり、ベーコン、牛乳	しょうが、キャベツ、玉ねぎ、トマト	醤油、料理酒、塩、コンソメ、麦茶	ハーベスト 麦茶 きなこマカロニ牛乳
18木	ご飯(鮭ふりかけ) 豚の生姜焼き ほうれん草ともやしのツナ和え 味噌汁(大根・豆腐)	米、砂糖、さつまいも、マーガリン、グラニュー糖	豚もも肉、きざみのり、豆腐、味噌、卵、牛乳	玉ねぎ、しょうが、人参、ほうれん草、もやし、大根	さけふりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶	麦茶 スイートポテト牛乳
19金	焼きそば ナゲット(フライドポテト) オレンジ すまし汁(大根・えのき)	焼きそば麺、サラダ油、フライドポテト、砂糖	ウインナー、青さのり、ナゲット、牛乳	キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、大根、えのき、オレンジ、バナナ	オイスターソース、中濃ソース、中華だし、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、チョコソース、カラスブレ、麦茶	マリービスケット 麦茶 チョコバナナ牛乳
20土	チャーハン 牛肉コロケ 中華スープ(わかめ・ねぎ)	米、ごま油、ドームケーキ	卵、鶏豚ミンチ、牛肉コロケ、わかめ、牛乳	人参、玉ねぎ、ねぎ	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶	サッポロポテト 麦茶 ドームケーキ牛乳
22月	納豆ご飯 鮭の塩焼き マカロニサラダ 味噌汁(小松菜・揚げ)	米、マカロニ、マヨネーズ、きな粉、砂糖	納豆、鮭、お魚ソーセージ、油揚げ、味噌、牛乳	きゅうり、人参、小松菜	塩、醤油、こしょう、和風だし、麦茶	かつぱえびせん 麦茶 きなこおはぎ牛乳
24水	大豆と挽肉のカレー フルーツヨーグルト スープ(大根・ねぎ)	米、押麦、じゃがいも、サラダ油、砂糖、食パン、チーズ	鶏豚ミンチ、大豆、ヨーグルト、牛乳	玉ねぎ、人参、大根、ねぎ、白桃缶、黄桃缶	カレーフレーク、カレーパウダー、ケチャップ、白だし、料理酒、みりん、麦茶	ルヴァン 麦茶 チーズトースト牛乳
25木	☆ご飯(ごまなしふりかけ) ハンバーガー(ブロッコリー・＆マヨ) 青りんごゼリー 野菜スープ	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、クレープパウダー	鶏豚ミンチ、合挽ミンチ、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、ほうれん草、みかん缶	ごまなしふりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶	ハーベスト 麦茶 クレープパウダー牛乳
26金	けんちんうどん 小松菜ともやしの磯和え バナナ	うどん、米、砂糖	むね肉、豆腐、かまぼこ、油揚げ、きざみのり、鶏豚ミンチ、牛乳	ごぼう、ぶなしめじ、大根、人参、白ねぎ、小松菜、もやし、バナナ	料理酒、みりん、和風だし、白だし、醤油、麦茶	ちよぼちよぼ・アスバラ牛乳 そばろおにぎり麦茶
27土	ご飯 白身魚フライ(ミニポテト) 大根ツナサラダ 味噌汁(揚げ・人参)	米、サラダ油、ポテト、マヨネーズ、焼きドーナツ	白身フライ、青さのり、ツナフレーク、油揚げ、味噌、牛乳	大根、人参、きゅうり	中濃ソース、塩、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 焼きドーナツ(チョコ)牛乳
28月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ すまし汁(ほうれん草・えのき)	米、マヨネーズ、フライドポテト、サラダ油	むね肉、卵、ツナフレーク、ひじき、ヤクルト	玉ねぎ、人参、きぬさや、ほうれん草、えのき	昆布つゆ、醤油、白だし、料理酒、みりん、ケチャップ、塩、麦茶	ビスコ 麦茶 フライドポテトヤクルト
30火	ご飯 魚のオーロラソース(ポロポポ) 春雨炒め 味噌汁(大根・豆腐)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ポテト、小麦粉、春雨、ごま油	メルルーサ、青さのり、鶏豚ミンチ、卵、豆腐、味噌、牛乳	玉ねぎ、人参、もやし、にら、大根	中濃ソース、料理酒、中華だし、醤油、ケチャップ、和風だし、ココア、麦茶	豆たべよ 麦茶 ココアクッキー牛乳
30水	ご飯 豚肉の生姜焼き 春雨サラダ 味噌汁(小松菜・えのき)	米、春雨、フライドポテト	豚肩肉、魚肉ソーセージ、味噌、ヤクルト	玉ねぎ、生姜、きゅうり、貝割れ大根、小松菜、えのき	醤油、料理酒、和風だし、麦茶	マリービスケット 麦茶 フライドポテトヤクルト

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。

