

2025年9月献立表りす①

	献立名	材料名				午前 おやつ (3量見未満)
		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	星たべよ 麦茶 玉ねぎマカロニ牛乳
2 火	ご飯 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、おかか、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、醤油、味噌、麦茶 おがちチーズおにぎり 麦茶	マリービスケット 牛乳
3 水	ご飯 タラチーズ焼き(ほれん草・玉ねぎ) オレンジ ヨリメッシュ(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 サンドイッチ(ジャム)牛乳	かっぱえびせん 麦茶
4 木	ご飯 鼠り焼きキン(コロボコ) ひじきサラダ 味噌汁(キヤベツ・えのき)	米、片栗粉、ポテト、マヨネーズ、ソフトぼうろ、えんべい	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	蒲焼のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶 ソフトぼうろ・サッポロポテト牛乳	ルヴァン 麦茶
5 金	ご飯 鮭フライ(キヤベツ) プ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、白玉鮭、コッペパン	鮭、卵、味噌、牛乳	キャベツ、プロッコリー、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 ココア揚げパン牛乳	ハーベスト 麦茶
6 土	ソース焼きそば シユウマイ 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、シユウマイ、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 ドームケーキ牛乳	ソフト・サラダ 麦茶
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 シユガートースト牛乳	どうぶつビスケット 麦茶
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、洋芋、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 牛乳	やわらかおかき(のり塩) 麦茶 コーンフレーク牛乳
10 水	ご飯 クラの百吉焼き(コロコロ&7)	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、鶏糸郎、白みそ、わがめ、牛乳	たら、お魚ソーセージ、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、中華ドレッシング、麦茶 豆乳ウエハース 麦茶 ふかし芋牛乳	星たべよ 麦茶
11 木	栗ご飯 クラのオーロラソース(カレーコロコロ)	米、栗、砂糖、いりごま、片栗粉、サラダ油、ホテト、マヨネーズ	メリルーサ、ツナフレーク、豆腐、味噌、牛乳	大根、きゅうり、人参、なめこ、パナナ	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 牛乳	ピスコ 麦茶 ばななココア牛乳
12 金	ミートソーススパゲティー プロッコリーサラダ オレンジ ヨリメッシュ(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティー、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、ハヤシソース、ケンソメ、鶏がらだし、中華ドレッシング、醤油、みりん、和風だし、麦茶 牛乳	ハーベスト 麦茶 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、中華ドレッシング、和風だし、麦茶 星たべよ 麦茶 焼きドーナツ(豆乳牛乳)	星たべよ 麦茶 ココアクッキー牛乳

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好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、葉先のとんがりに邪気をはらう力があるとされているスス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食事が旬を迎えます。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月献立表りす②

	献立名	材料名				午前 おやつ (3量見未満)
		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、きめさや、小松菜	昆布つゆ、醤油、和風だし、麦茶 ブレンチトースト牛乳	ピスコ 麦茶 牛乳
17 水	ご飯 かいたの童田揚げ(ごくろがけ) ピーチゼリー ミネストローネ	米、片栗粉、サラダ油、ボテト、じやがいも、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 きなこマカロニ牛乳	ハーベスト 麦茶 牛乳
18 木	ご飯(鮭ぶりかけ) 豚の生姜焼き ほうれん草とやしのツナ和え	米、砂糖、さつま芋、マーガリン、グラニュー糖	豚のもも肉、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	さけぶりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶 スイートポテト牛乳	やわらかわか(レギオナリ)
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、オレンジ、大根、えのき、オレンジ、バナナ	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 牛乳	マリービスケット 麦茶
20 土	チヤーハン 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 ドームケーキ牛乳	サッポロポテト 麦茶 牛乳
22 月	納豆ご飯 鯛の塩焼き 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 きなこおはぎ牛乳	かっぱえびせん 麦茶 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、じやがいも、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 牛乳	ルヴァン 麦茶 チーズトースト牛乳
25 木	*ご飯(ごまなしみりかけ) ハンバーグ(ショウリ・&7) 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、クレープパウム	鶏豚ミンチ、合挽ミンチ、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、プロッコリー、青りんご、ほうれん草、みかん缶	ごまなしみりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶 グレープパウム牛乳	ハーベスト 麦茶 牛乳
26 金	けんちんうどん 小松菜ともやしの豚和え 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 そぼろおにぎり麦茶	ちよばちょばクッキー 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、ボテト、マヨネーズ、焼きたまご	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 焼きたまご(チヨン)牛乳	マリービスケット 麦茶 牛乳
29 月	ご飯 おやこ煮 ひじきサラダ 味噌汁(揚げ・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、きめさや、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 フライドポテトヤクルト	ピスコ 麦茶 牛乳
30 火	ご飯 魚のオーロラソース(コロロ)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ボテト、小麦粉、春雨	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 牛乳	星たべよ 麦茶 ココアクッキー牛乳
30 水	ご飯 豚の生姜焼き 春雨炒め 味噌汁(大根・豆腐)	米、春雨、フライドポテト	豚肩肉、魚肉ソーセージ、きゅうり、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 フライドポテトヤクルト	マリービスケット 麦茶 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月献立表うさぎ・ぱんだ①

	献立名	材料名				午前 おやつ (朝見未満)
		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	
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、ゼリーの大豆ミンチ、豆腐、味噌、牛乳	厚揚げ、鶏豚ミンチ、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 含むごまカロニ牛乳	
2 火	味噌ラーメン メンチカツ バナナ	ラーメン、ごま油、サンチカツ、おかか、牛乳	豚肩スライス、味噌、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 おかかチーズおにぎり 麦茶	マリービスケット 牛乳	
3 水	ご飯 タラのチーズ煮(ほれん草入り) オレンジ コリスー(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、コーンソース、鶏がらだし、麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳	かっぱえびせん 麦茶
4 木	ご飯 照り焼きチキン(コロロポテ) ひじきサラダ 味噌汁(鶏・大根の葉)	米、片栗粉、ポテト、マヨネーズ、ソフトぼろ、せんべい	もも肉、ツナフレーク、ひじき、育さのり、味噌、牛乳	人参、キャベツ、えのき	蒲焼のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶 ソフトボロ・サッポロポテト 牛乳	ルヴァン 麦茶
5 金	ご飯 鮭フライ(キャベツ) フロッピーヒチーズのサラダ 味噌汁(鶏・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 ココア揚げパン 牛乳	ハーベスト 麦茶
6 土	ソース焼きそば ぎょうざ 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、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 ドームケーキ 牛乳	ソフトサラダ 麦茶
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 シュガートースト 牛乳	どうぶつビスケット 麦茶
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、挽麦、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 コーンフレーク 牛乳	わらわらおかき(のり塩) 麦茶
10 水	ご飯 タラの吉京焼き(ブロッリーナー) 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、中華ドレッシング、麦茶 さつま芋スタイル 牛乳	豆乳ウエハース 麦茶
11 木	栗ご飯 カのオーロソース(カレーコロコロポテ) 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、ボテト、マヨネーズ	メリルーサ、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 ばななココア 牛乳	ビスコ 麦茶
12 金	ミニトーススパゲティー ブロッコリー・サラダ オレンジ シンスープ(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティー、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、コソソメ、鶏がらダシ、中華ドレッシング、醤油、みりん、和風だし、麦茶 牛乳	ハーベスト 牛乳
13 土	ご飯 ささみチーズフライ もやしのツナ和え 味噌汁(鶏・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、中華ドレッシング、和風だし、麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳	星たべよ 麦茶

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好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、葉先のとんがりに邪気をはらう力があるとされているス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食事が旬を迎えます。おいしく食べて、残暑を乗り切りたいですね・・・

☆誕生日メニュー
★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 おやつ (朝見未満)
		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	
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	昆布つけ、醤油、和風だし、麦茶 フレンチトースト 牛乳	ビスコ 麦茶
17 水	ご飯 カレの煮田揚げ(ココロギテ) ピーチゼリー ミネストローネ	米、片栗粉、サラダ油、ボテト、じがいも、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 さがなマカロニ牛乳	ハーベスト 麦茶
18 木	ご飯(鮭ぶりかけ) 豚の生姜焼き ほうれん草とじやしのツナ和え 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	さけぶりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶 スイートポテト 牛乳	わらわらわらわら(コンボージュ)
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、オレンジ、バナナ	キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、大根、えのき、オレンジ、バナナ	オイスター油、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 牛乳	マリービスケット 麦茶
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 ドームケーキ 牛乳	サッポロポテト 麦茶
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 さがなおはぎ牛乳	かつぽえびせん 麦茶
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、挽麦、じがいも、サラダ油、砂糖、食パン、チーズ	鶏豚ミンチ、大豆、ヨーグルト、白桃缶、黄桃缶、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 チーズトースト 牛乳	ルヴァン 麦茶
25 木	☆ご飯(ごまなしうりかけ) ハンバーグ(グリル)&(?) 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、クレープパウム	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、青りんごゼリー、みかん缶	ごまなしうりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶 クレープパウム 牛乳	ハーベスト 麦茶
26 金	けんちんうどん 小松菜とじやしのツナ和え 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 せぼろおにぎり 麦茶	アスパラビスケット 牛乳
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、ボテト、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 焼きドーナツ(チョコ)牛乳	マリービスケット 麦茶
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、吉ぬさや、ほうれん草、えのき、	昆布つけ、醤油、白だし、料理酒、みりん、ケチャップ、塩、麦茶 フレイドポテト ヤクルト	ビスコ 麦茶
30 火	ご飯 カのオーロラソース(ココロギテ) 春雨炒め 味噌汁(大根・豆腐)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ボテト、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、なら、大根	中濃ソース、料理酒、中華だし、白だし、醤油、ケチャップ、和風だし、ココア、麦茶 牛乳	星たべよ 麦茶

※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 おやつ(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	豊たべよ 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、おかか、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 おかかチーズおにぎり 麦茶	マリービスク 牛乳
3 水	ご飯 クラのチーズ焼き(ほれん草トマト)	米、砂糖、チーズ、マーガリン、食パン、オレンジ コリスープ(玉ねぎ・コーン)	たら、ベーコン、牛乳	ほうれん草、玉ねぎ、コーン、オレンジ、ベーコン	塩、ケチャップ、醤油、こしょう、コンソメ、鶏がらだし、麦茶 サンドイッチ(ジャム) 牛乳	かつばえびせん 麦茶
4 木	ご飯 照り焼きキン(コロボコ) 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	蒲焼のタレ、みりん、醤油、和風だし、麦茶 リブロコロボコ	ルヴァン 麦茶
5 金	ご飯 鮭フライ(キャベツ) プロッキーニチーズのサラダ 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、コッペパン	鮭、卵、味噌、牛乳	キャベツ、プロッキーニ、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 ココア焼けパン 牛乳	ハーベスト 麦茶
6 土	ソース焼きそば ぎょうざ 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、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 ドームケーキ 牛乳	ソフトサラダ 麦茶
8 月	ご飯 煮豆カレイ 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 シュークリーム 牛乳	どうぶつビスク 麦茶
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、挽麦、じやがいも、マヨネーズ、ゼリーの素、コーンフレーク、牛乳	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 コーンフレーク 牛乳	やわらかおかき(のり塩) 麦茶
10 水	ご飯 タラの西京焼き(ワコロリ&マ)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、中華ドレッシング、麦茶 さつま芋スティック 牛乳	豆乳ウエハース 麦茶
11 木	栗ご飯 *のオーロソース(カレーパコロボコ)	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 ばななココア 牛乳	ビスコ 麦茶
12 金	ミートソーススパゲティー プロッキーニサラダ オレンジ コリスープ(ほうれん草・玉ねぎ)	スパゲティー、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、プロッキーニ、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、中華ドレッシング、醤油、みりん、和風だし、麦茶 焼きおにぎり 麦茶	ハーベスト 牛乳
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、中華ドレッシング、和風だし、麦茶 焼きドーナツ(豆乳) 牛乳	豊たべよ 麦茶

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好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、葉先のとんがりに邪気をはらう力があるとされているス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食事が旬を迎えます。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

	献立名	材料名			午前 おやつ(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	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 ブレンチトースト 牛乳	ビスコ 麦茶
17 水	ご飯 かれいの竜田焼き(300gあたり)	米、片栗粉、サラダ油、ボテト、じゃがいも、マカロニ、きな粉、ベーコン、牛乳	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 きなこマカロニ 牛乳	ハーベスト 麦茶
18 木	ご飯(鮭ぶりかけ)	米、片栗粉、サラダ油、ボテト、じゃがいも、マカロニ、きな粉、ベーコン、牛乳	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、大根	さけぶりかけ、醤油、料理酒、和風だし、麦茶 スイートポテト 牛乳	わらわわわわ(コンボージュ)
19 金	焼きそば ナゲット(フライドポテト)	米、ごま油、ドームケーキ	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、大根、えのき	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、チヨコソース、カラースプレー、麦茶 マリービスク 麦茶	マリービスク 麦茶
20 土	チャーハン 牛肉コロッケ 中華スープ(わかめ・ねぎ)	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 ドームケーキ 牛乳	中華だし、塩、こしょう、醤油、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶 ドームケーキ 牛乳	サボロポテト 麦茶
22 月	納豆ご飯 鮭の塩焼き	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 きなこおはぎ 牛乳	かつばえびせん 麦茶
24 水	大豆と挽肉のカレー フルーツヨーグルト	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	ルヴァン 麦茶
25 木	*ご飯(ごまなしみりかけ) ハンバーグ(ワコロリ&マ)	米、パン粉、砂糖、マヨネーズ、ゼリーの素、クレープパウム 青りんごゼリー 野菜スープ	鶏豚ミンチ、合挽ミンチ、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、人参、プロッコリー、青はるん草、みかん缶	ごまなしみりかけ、コンソメ、塩、ケチャップ、中濃ソース、鶏がらだし、麦茶 グレープパウム 牛乳	ハーベスト 麦茶
26 金	けんちんうどん 小松菜ともやしの塩和え	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 ちよばちよ・アスバラ 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶	ちよばちよ・アスバラ 牛乳 そぼろおにぎり 麦茶
27 土	ご飯 白身魚フライ(ミニボロテ)	米、サラダ油、ボテト、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 焼きドーナツ(チヨコ) 牛乳	マリービスク 麦茶
28 月	ご飯 焼きおにぎり	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、ほうねん草、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 マリービスク 麦茶	ビスコ 麦茶
29 金	ご飯 中華のオーロソース(300gあたり)	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ボテト、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、白だし、醤油、ケチャップ、和風だし、ココア、麦茶 星たべよ 麦茶	星たべよ 麦茶
30 火	ご飯 味噌汁(大根・豆腐)	豚肉の生姜焼き 春雨サラダ 味噌汁(小松菜・えのき)	豚肉、生姜、魚肉ソーセージ、春雨、フライドポテト、小松菜、えのき	玉ねぎ、生姜、きゅうり、卵割れ大根、小松菜、えのき	醤油、料理酒、和風だし、麦茶 マリービスク 麦茶	マリービスク 麦茶
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、卵割れ大根、小松菜、えのき	醤油、料理酒、和風だし、麦茶 マリービスク 麦茶	マリービスク 麦茶

※仕入れにより献立を変更する場合がございます。