

2025年 9月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	1	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭・キャベツ・玉葱・人参・しいたけ・味噌・みりん・マヨネーズ・バター	とろみ	イチゴジャムサンド	きなこおにぎり	鶏肉のトマト煮込み・ポテトサラダ
	29	きゅうりのごまよごし	きゅうり・海水塩・ごま	野菜をやわらかくゆでる	食パン(卵・乳なし) イチゴジャム	精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	鶏肉・玉葱・なたね油・トマト水煮・かつおだし・素精糖・海水塩・グリーンピース
火	2	ごはん	胚芽精米・白米		くだもの・牛乳	麦茶	じゃがいも・にんじん・きゅうり・アレルギー用マヨネーズ・海水塩・オリーブ油・米酢
	16	さつまいもの味噌汁	さつまいも・葱・ほうれん草・味噌・かつおだし		栗蒸しパン	わかめおにぎり	パン・スープ
水	3	鶏肉のBBQソース	鶏肉・生姜・パインアップル・玉葱・醤油・トマトケチャップ・素精糖・なたね油	ひき肉	くだもの・牛乳	麦茶	肉あんかけうどん・大学かぼちゃ
	30	キャベツの塩昆布和え	キャベツ・コーン塩昆布	こんぶ細かく刻む	栗・ホットケーキミックス・牛乳・豆乳・素精糖・なたね油	精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	干しうどん・豚ひき・なたね油・にんじん・長葱・干し椎茸・青菜・かつおだし・
木	4	ごはん	胚芽精米・白米		くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
	17	なめこの牛乳味噌汁	豆腐・なめこ・葱・かつおだし・味噌・牛乳		スイートポテト	焼肉ごはんおにぎり	ニラと豆腐のハンバーグ・ひじきとポテトごま和え
金	5	さばのカレー焼き	さば・海水塩・薄力粉・カレー粉・なたね油	野菜をやわらかくゆでる	さつまいも・素精糖・牛乳・バター	精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・	ニラ・豚ひき・豆腐・にんじん・薄力粉・海水塩・素精糖・醤油・なたね油
	19	蓮のきんぴら	れんこん・じゃがいも・なたね油・素精糖・醤油		くだもの・牛乳	麦茶	焼肉ごはん・スープ
土	3	栗ご飯	胚芽精米・白米・栗・ごま・海水塩・酒		くだもの・牛乳	麦茶	魚の照り焼き・だいこんのそぼろ煮
	18	麩とほうれん草のすまし汁	麩・ほうれん草・葱・海水塩・醤油・かつおだし	ひき肉	しらすと油揚げのごはん	ゆかりおにぎり	魚・しょうゆ・酒・みりん だいこん・豚ひき・素精糖・醤油・みりん
月	4	肉豆腐	豆腐・豚肉・玉葱・しらたき・小松菜・素精糖・醤油・酒・なたね油	野菜をやわらかくゆでる	胚芽精米・白米・しらす干し・油揚げ・海水塩・醤油・	精白米・胚芽米・ゆかり	夕焼けごはん・すまし汁
	18	ブロッコリーのナムル	ブロッコリー・人参・醤油・かつおだし・ごま油		みりん・ごま	麦茶	魚の梅焼き・じゃがいも炒め煮
火	5	ごはん	胚芽精米・白米		くだもの・牛乳	麦茶	和風ラスク・スープ
	19	キャベツと玉葱の味噌汁	たまねぎ・キャベツ・わかめ・味噌・煮干し・かつおだし	ひき肉	大学芋	おかかおにぎり	魚の味噌焼き・じゃがいも炒め煮
水	6	豚肉の生姜焼き	豚肉・生姜・玉葱・ピーマン・みりん・醤油・なたね油	野菜をやわらかくゆでる	さつまいも・なたね油・素精糖・醤油・ごま	精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	魚・味噌・梅びしお・みりん・酒・素精糖 じゃが芋・いんげん・にんじん・なたね油・
	20	ひじきのマリネ	ひじき・醤油・大根・きゅうり・人参・ハム・なたね油・酢・海水塩・		くだもの・牛乳	麦茶	素精糖・醤油
土	5	ふりかけごはん	胚芽精米・白米・ふりかけ		くだもの・牛乳	麦茶	わかめごはん・味噌汁
	19	豆乳入りかぼちゃの味噌汁	かぼちゃ・玉葱・豆乳・味噌・煮干し・かつおだし	野菜をやわらかくゆでる	パン・小魚		
月	6	タンメンうどん	干しうどん・豚肉・なたね油・キャベツ・人参・もやし・葱・海水塩	野菜をやわらかくゆでる	パン(乳・卵なし)・小魚		
	22	さつまいもとリンゴの甘煮	さつまいも・りんご・素精糖・海水塩		くだもの・牛乳	きなこおにぎり	煮込みハンバーグ・切干大根ごまサラダ
火	8	フルーツヨーグルト	ヨーグルト・素精糖・みかん缶・干しぶどう		チーズホットケーキ	精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	豚ひき・玉葱・パン粉・かつおだし・海水塩・菜種油・ケチャップ・ウスターソース・片栗粉
	22	中華風オムレツ	たまご・豚ひき肉・葱・しいたけ・たけのこ・生姜・海水塩・素精糖・醤油・酒・かつおだし	野菜をやわらかくゆでる	ホットケーキミックス・素精糖・チーズ・牛乳・豆乳・はちみつ	精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	切干大根・きゅうり・にんじん・コーン・ごま・味噌・アレルギー用マヨネーズ・米酢
水	9	大根のそぼろ煮	大根・豚肉・素精糖・醤油・みりん		くだもの・牛乳	麦茶	和風ラスク・スープ
	9	ごはん	胚芽精米・白米	野菜をやわらかくゆでる	ゼリー・四季の野菜チップ(秋)	わかめおにぎり	マーボーうどん・いもけんぴ
木	10	じゃがいもの味噌汁	じゃがいも・葱・ほうれん草・味噌・煮干し・かつおだし		オレンジジュース・アガー・素精糖・	精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	干しうどん・豚ひき・生姜・にんじん・長葱・干し椎茸・豆腐・ニラ・味噌・なたね油・
	24	花シュウマイ	しゅうまい皮・豚ひき肉・玉葱・生姜・醤油・海水塩・素精糖・片栗粉・キャベツ・葱・しいたけ	野菜をやわらかくゆでる	れんこん・海水塩・青のり・なたね油	精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	かたくり粉・かつおだし・醤油・みりん・海水塩
金	10	生揚げともやしの味噌汁	生揚げ・もやし・わかめ・煮干し・味噌・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
	24	きのこカレー	胚芽精米・白米・豚肉・じめじ・マッシュルーム・玉葱・人参・じゃがいも・なたね油・にんにく・生姜・バター・小麦粉・カレー粉・トマト・海水塩・醤油	ひき肉	かぼちゃリング	焼肉ごはんおにぎり	魚のトマト煮・きゅうりの梅肉和え
土	11	ニラとえのきのお浸し	ニラ・えのき・醤油・かつお節	野菜をやわらかくゆでる	かぼちゃリング(卵・乳なし)	精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・	魚・薄力粉・玉葱・トマト水煮・ケチャップ・パセリ・菜種油・海水塩
	25	わかめコーンスープ	わかめ・葱・コーン・海水塩・醤油・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	きゅうり・海水塩・梅びしお
月	11	豆腐のプロバンス風	豆腐・海水塩・薄力粉・なたね油・豚肉・玉葱・人参・ホールトマト・ピーマン・にんにく・生姜・バター・素精糖	野菜をやわらかくゆでる	くだもの・牛乳	麦茶	じゃこガーリックごはん・味噌汁
	25	和風サラダ	きゅうり・キャベツ・しらす・しめじ・なたね油・酢・醤油		小豆ごはんおにぎり	ゆかりおにぎり	肉味噌豆腐・キャベツの磯部和え
火	12	ごはん	胚芽精米・白米		胚芽精米・白米・小豆・海水塩・ごま・素精糖	精白米・胚芽米・ゆかり	豆腐・豚ひき・玉葱・にんじん・椎茸・なたね油・味噌・素精糖・片栗粉・青菜
	26	コーンクリームスープ	コーンクリーム・パセリ・牛乳・海水塩・玉葱・豆乳・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
水	12	おおかおにぎり	さわら・酒・人参・ピーマン・マヨネーズ・味噌	野菜をやわらかくゆでる	黒糖ラスク	おかかおにぎり	おかかおにぎり・すまし汁
	26	切り干し大根煮	切干大根・人参・干しいたけ・油揚げ・なたね油・素精糖・醤油・みりん・いんげん		食パン・黒砂糖・バター	精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま	魚の味噌漬け焼き・キャベツの磯部和え
土	13	ゆかりごはん	胚芽精米・白米・ゆかり		くだもの・牛乳	焼き海苔	魚・みりん・味噌・生姜 キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
	27	花麩のすまし汁	花麩・切りみつば・醤油・みりん・酒・海水塩・かつおだし		パン・チーズ	麦茶	おかかおにぎり・味噌汁
月	13	きなこうどん	干しうどん・葱・油揚げ・しめじ・えのき・なめこ・人参・醤油・海水塩・みりん・豚ひき		パン(乳・たまごなし)・チーズ	< 今月のお知らせ > 残暑も厳しいですが、朝晩は過ごしやすくなってきましたね。給食の食材も秋のものへ。気候の変化で旬のものが手に入りにくいのですが、給食で四季を感じられたらいいなと思っています。	
	27	かぼちゃ煮	かぼちゃ・醤油・かつおだし		くだもの・牛乳		
火	27	ゼリー	ジュース・水・素精糖・アガー				

* 乳児)エネルギー434kcal たんぱく質16.5g 脂質13.8g * 幼児)エネルギー551kcal たんぱく質21.2g 脂質17.7g
* 3時のおやつは、豆乳入りです。 * 材料の関係で献立が変更になることもあります。
* 園で初めて食べる食材がないようにご家庭で献立を確認してください。 不明点がございましたら調理室までお声がけください。