

2026年 9月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	14	鮭のちゃんちゃん焼き きゅうりの胡麻和え ごはん さつまいもの味噌汁	鮭・キャベツ・玉ねぎ・人参・しいたけ・味噌・みりん・マヨネーズ・バター きゅうり・もやし・海水塩・ごま 精白米・胚芽米 さつまいも・葱・ほうれん草・味噌・煮干し	いちごクリームサンド 食パン(卵・乳なし)・いちごジャム・生クリーム	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	鶏肉のトマト煮込み・ポテトサラダ 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 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
火	15	鶏肉のバーベキュー キャベツの塩昆布和え ごはん 豆腐となめこの味噌汁	鶏肉・生姜・バイン・玉ねぎ・醤油・ケチャップ・素精糖・なたね油 キャベツ・塩昆布・人参 精白米・胚芽米 豆腐・なめこ・ねぎ・みそ・煮干し	栗蒸しパン 栗・薄力粉・素精糖・ベーキングパウダー・牛乳・なたね油 豆乳	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	肉あんかけうどん・大学かぼちゃ 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・
水	16 30	②カレーライス(防災食)⑬③⑩カレーライス ブロッコリー人参のオーロラソース わかめコーンスープ	精白米・胚芽米・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・薄力粉・バター・カレー粉・ピーマン・なたね油・にんにく・生姜・海水塩・牛乳・ソース・醤油・ケチャップ ブロッコリー・人参・マヨネーズ・トマトピューレ・海水塩 わかめ・葱・コーン・海水塩・醤油・かつおだし	クリームチーズパン 食パン・クリームチーズ	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	ニラと豆腐のハンバーグ・ひじきとポテトごま和え 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
木	3 17	豆腐のかにあん 和風サラダ ごはん とろろ昆布のすまし汁	豆腐・薄力粉・なたね油・人参・葱・しいたけ・チンゲンサイ・カニ缶・片栗粉・海水塩 きゅうり・キャベツ・わかめ・しらす・なたね油・米酢・醤油 精白米・胚芽米 削り昆布・葱・人参・醤油・かつおだし・海水塩・しめじ	鶏ごぼうピラフ 鶏肉・ごぼう・人参・しめじ・ごま・なたね油・醤油・ 素精糖・海水塩	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	魚の照り焼き・だいこんのそぼろ煮 魚・しょうゆ・酒・みりん　だいこん・豚ひき・素精糖・醤油・みりん
金	4 18	豚肉の生姜焼き ひじきのマリネ ごはん じゃがいもと青菜の味噌汁	豚肉・生姜・玉ねぎ・ピーマン・みりん・醤油・なたね油 ひじき・大根・きゅうり・人参・ハム・醤油・なたね油・米酢・海水塩 精白米・胚芽米 じゃがいも・ほうれん草・味噌・煮干し・玉ねぎ	大学かぼちゃ かぼちゃ・なたね油・素精糖・醤油・ごま	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	魚の梅焼き・じゃがいも炒め煮 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・ 素精糖・醤油
土	5 19	きのこうどん ほうれん草の海苔和え フルーツポンチ	うどん・葱・油揚げ・しめじ・えのきたけ・なめこ・人参・醤油・海水塩・みりん・豚肉 ほうれん草・のり・醤油・かつおだし みかん缶・もも缶・バイン缶・素精糖・レーズン	パン・チーズ パン(乳・卵なし)・ジャム・チーズ		
月	7 28	中華風オムレツ 大根のそぼろ煮 ごはん じゃがいもと玉ねぎの味噌汁	卵・豚肉・葱・しいたけ・たけのこ・生姜・海水塩・素精糖・醤油・ごま油・酒・かつおだし 大根・豚肉・素精糖・醤油・みりん 精白米・胚芽米 じゃがいも・玉ねぎ・わかめ・味噌・煮干し	チーズホットケーキ ホットケーキミックス・牛乳・チーズ・素精糖・バター・豆乳	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	煮込みハンバーグ・切干大根ごまサラダ 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 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
火	8 29	豚丼 じゃがいもの炒め煮 キャベツ・玉ねぎの味噌汁	豚肉・玉ねぎ・しらたき・生姜・醤油・酒・みりん・素精糖・かつおだし じゃがいも・人参・なたね油・素精糖・醤油 キャベツ・玉ねぎ・味噌・煮干し・ほうれん草	2色ゼリー・野菜チップ⑭⑨麩ラスク ヨーグルト・アガー・ぶどうジュース・素精糖⑨麩・バター・素精糖 れんこん・青のり・海水塩・なたね油	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	マーボーうどん・いもけんぴ 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・ かたくり粉・かつおだし・醤油・みりん・海水塩
水	9	ぶりのカレー焼き 白菜と小松菜のお浸し ごはん 麩とほうれん草の味噌汁	ぶり・海水塩・薄力粉・カレー粉・なたね油 白菜・小松菜・かつお節・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 麩・青のり・あさつき・ほうれん草・煮干し・味噌	きな粉サツマイモ さつまいも・きな粉・素精糖	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	魚のトマト煮・きゅうりの梅肉和え 魚・薄力粉・玉葱・トマト水煮・ケチャップ・バセリ・菜種油・海水塩 きゅうり・海水塩・梅びしお
木	10 24	ミートローフ　⑭肉豆腐 ブロッコリーのナムルじゃがいものナムル ごはん キャベツの味噌汁	豚肉・豆腐・玉ねぎ・醤油・海水塩・パン粉 ブロッコリー・醤油・かつおだし・ごま油・コーン 精白米・胚芽米 キャベツ・玉ねぎ・味噌・煮干し	⑭豆腐・豚肉・玉ねぎ・こんにやく・素精糖・醤油・なたね油 じゃがいも・醤油・かつおだし・ごま油・ごま 精白米・胚芽米 青菜・玉ねぎ・味噌・煮干し・人参	ゆかりおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり	豆腐のあんかけ・キャベツの磯部和え 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 キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
金	11 25	ゆかりごはん さわらのみそマヨネーズ 切り干し大根煮 花麩のすまし汁	精白米・胚芽米・ゆかり・ さわら・酒・人参・ピーマン・マヨネーズ・味噌 切干大根・人参　・しいたけ・油揚げ・なたね油・素精糖・醤油・みりん・いんげん 麩・三つ葉・醤油・みりん・酒・海水塩・かつおだし	クッキー 小麦粉・素精糖・バター	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりごま 焼き海苔	魚の味噌漬け焼き・キャベツの磯部和え 魚・みりん・味噌・生姜　キャベツ・海苔・醤油・かつおだし
土	12 26	ちゃんぽん かぼちゃ焼き フルーツヨーグルト	うどん・豚肉・海老・キャベツ・もやし・人参・葱・酒・海水塩・醤油・片栗粉 かぼちゃ・海水塩・オリーブ みかん缶・もも缶・バイン缶・素精糖・ヨーグルト	パン・小魚 パン(乳・卵なし)・小魚	＜ 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。	
				くだもの・牛乳		

* 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。