



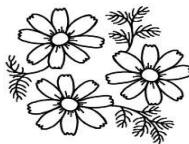
# 9月 献立表 幼児食

\* 収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。  
\* 午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

2025年

旭町保育園

日付	献立名		食材名(○午前おやつ、☆昼食、◎午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
1 月	ごはん 牛肉のチャブチエ風 マカロニ梅サラダ わかめとじが芋のみそ汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎高野豆腐のココアスティック	○牛乳 ☆牛肉、煮干しだし ◎牛乳、高野豆腐、きな粉、豆乳	○たまねぎ、にんじん、にら、しいたけ、にんにく、しめじ、キャベツ、きゅうり、梅干し、わかめ、昆布だし	○ソフトせんべい ☆米、はるさめ、ごま、ごま油、てんさい糖、マカロニ、じゃがいも ◎かたくり粉、油、てんさい糖
2 火	ごはん 豚肉のしょうが焼き ひじきのサラダ 大根と椎茸のすまし汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎いちごジャムサンド	○牛乳 ☆豚肉、ツナ、かつおだし ◎牛乳	○オレンジ ☆たまねぎ、もやし、しょうが、ひじき、赤パプリカ、コーン、きゅうり、だいこん、しいたけ、ほうれんそう ◎いちごジャム	☆米、油、てんさい糖、ごま油 ◎食パン(卵不使用)
3 水	ごはん 鶏肉とさつまいのごまからめ もやしのナムル 白菜と厚揚げのみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎きのこのクリームパスタ	○牛乳 ☆鶏肉、竹輪、厚揚げ、煮干しだし ◎牛乳、豆乳	○バナナ ☆もやし、にんじん、きゅうり、たまねぎ、はくさい、昆布だし ◎たまねぎ、ほうれんそう、しめじ、えのき、しいたけ	☆米、さつまいも、薄力粉、かたくり粉、油、ごま、黒ごま、てんさい糖、ごま油 ◎スパゲッティ、油、ノンアレルゲンシチュールウ
4 木	タコライス 太きゅうりのポトフ 梨	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎きなこおかき	○牛乳、かつおだし ☆牛ひき肉、豚ひき肉、鶏がらだし ◎牛乳	○にんじん ☆たまねぎ、にんにく、トマト、コーン、キャベツ、にんじん、はくさい、太きゅうり、梨	☆米、油、てんさい糖、じゃがいも、マヨドレ ◎きなこおかき(乳・卵不使用)
5 金	ごはん 白身魚とかぼちゃのグラタン風 ブロッコリーとコーンのサラダ かぶのスープ	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎りんごのパウンドケーキ	○牛乳 ☆絹ごし豆腐、豆乳、メルルーサ、ツナ、鶏がらだし ◎牛乳	○オレンジ ☆たまねぎ、コーン、かぼちゃ、ブロッコリー、にんじん、糸寒天、かぶ、パセリ ◎りんご缶	☆米、マカロニ、パン粉、油、米粉、マヨドレ ◎ホットケーキミックス(卵不使用)、マヨドレ、てんさい糖
6 土	ごはん すき焼き煮 うどん汁 バナナ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎動物ビスケット	○牛乳 ☆豚肉、焼き豆腐、かつおだし ◎牛乳	☆にんじん、はくさい、キャベツ、長ねぎ、たまねぎ、バナナ	○おこめせんべい ☆米、しらたき、てんさい糖、うどん ◎動物ビスケット(乳・卵不使用)
8 月	和風ビビンバ めった汁 オレンジ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ふわふわチップ	○牛乳 ☆豚ひき肉、赤みそ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	☆たまねぎ、にんじん、こまつな、もやし、しめじ、しいたけ、えのき、だいこん、はくさい、長ねぎ、昆布だし、オレンジ	○ソフトせんべい ☆米、てんさい糖、ごま油、さつまいも、しらたき ◎ふわふわチップ(乳・卵不使用)
9 火	ごはん 和風ミートローフ キャベツのしそ和え オクラのすまし汁	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎麺のラスク	○牛乳、かつおだし ☆牛ひき肉、豚ひき肉、おかから、木綿豆腐、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳、きな粉	○にんじん ☆たまねぎ、しょうが、あおり、キャベツ、きゅうり、にんじん、オクラ、はくさい	☆米、パン粉、ごま、かたくり粉、てんさい糖 ◎焼きふ、バター、てんさい糖
10 水	ごはん 鶏肉のごま照り焼き ブロッコリーのおかか和え かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎さつまいも	○牛乳 ☆鶏肉、竹輪、かつお節、油揚げ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	○バナナ ☆ブロッコリー、にんじん、コーン、かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし	☆米、てんさい糖、ごま、黒ごま ◎さつまいも、かたくり粉、油、てんさい糖
11 木	ごはん アジフライ タルタル添え (1歳児クラスはサーモンフライ) マリンサラダ ワンタンスープ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎焼きそば	○牛乳 ☆アジフライ:乳・卵不使用 (サーモンフライ:乳・卵不使用)、豆乳、むきえび(1歳児クラス除去)、竹輪、鶏がらだし	☆たまねぎ、わかめ、糸寒天、コーン、にんじん、きゅうり、チンゲンサイ、パセリ ◎にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン	○ソフトせんべい ☆米、油、ごま油、てんさい糖、油、マヨドレ、ワンタン ◎中華めん(乳・卵不使用)、油
12 金	ごはん ひじきのふりかけ 車麩の旨煮 小松菜のさっぱり和え 豆腐とえのきのみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎豆乳プリン	○牛乳 ☆かつお節、鶏肉、かまぼこ、絹ごし豆腐、煮干しだし、かつおだし、米みそ ◎牛乳、豆乳	○オレンジ ☆ひじき、はくさい、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、こまつな、きゅうり、たくあん、だいこん、えのき、昆布だし	☆米、ごま、てんさい糖、車ふ ◎プリンの素(乳・卵不使用)
13 土	ごはん 肉じゃが風 マカロニサラダ キャベツと人参のみそ汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎こつぶじゃがあられ	○牛乳 ☆豚肉、さつま揚げ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	☆にんじん、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、昆布だし	○おこめせんべい ☆米、じゃがいも、油、てんさい糖、マカロニ、マヨドレ ◎こつぶじゃがあられ(乳・卵不使用)



# 9月 献立表 幼児食

\* 収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。

\* 午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

2025年

旭町保育園

日付	献立名		食材名(○午前おやつ、☆昼食、◎午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
16 火	ごはん なすのミートソース煮 切干大根の中華サラダ わかめのスープ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎お好み焼き	○牛乳 ☆豚ひき肉、竹輪、鶏がらだし ◎牛乳、ツナ	☆なす、たまねぎ、干しこじたけ、切干したいこん、にんじん、レタス、コーン、パセリ、わかめ、れんこん ◎にんじん、キャベツ	○ソフトせんべい ☆米、マカロニ、油、てんさい糖、ごま油 ◎薄力粉、油、ベーキングパウダー
17 水	ごはん 干しあいのりかけ 炒り豆腐 きゅうりともずくの酢の物 ほうれん草とじやが芋のみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎豚肉と野菜のフォー	○牛乳 ☆干しあいのり、木綿豆腐、豚ひき肉、竹輪、煮干しだし ◎牛乳、豚肉、鶏がらだし	○バナナ ☆あおのり、たまねぎ、にんじん、グリンピース、きゅうり、もずく、ほうれんそう、昆布だし ◎にんじん、キャベツ、葉ねぎ	☆米、ごま、てんさい糖、油、じゃがいも ◎米粉めん、ごま油
18 木	ごはん 鮭のパン粉焼き ひじきの炒め煮 もやしと人参のすまし汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎フルーツポンチ	○牛乳 ☆さけ、さつま揚げ、かつおだし ◎牛乳	○オレンジ ☆ひじき、にんじん、干しこじたけ、もやし、パセリ、葉ねぎ ◎りんご、バナナ、パイナップル缶、みかん缶	☆米、パン粉、しらたき、てんさい糖、ごま油、マヨドレ ◎カクテルゼリー(乳・卵不使用)、てんさい糖
19 金	きのこのハヤシライス 豆腐と水菜のサラダ バナナ	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎かぼちゃボーロ	○牛乳、かつおだし ☆豚肉、木綿豆腐、ツナ ◎牛乳	○にんじん ☆たまねぎ、にんじん、まいかけ、しめじ、トマト缶、みずな、わかめ、バナナ	☆米、てんさい糖、ハヤシルウ(乳・卵不使用) ◎かぼちゃボーロ(乳・卵不使用)
20 土	ごはん チンジャオロースー キャベツのサラダ 白菜と人参のすまし汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎もものタルト	○牛乳 ☆豚肉、かつおだし ◎牛乳	☆たまねぎ、ピーマン、黄バブリカ、たけのこ、干しこじたけ、にんにく、キャベツ、きゅうり、にんじん、はくさい	○おこめせんべい ☆米、かたくり粉、ごま油、てんさい糖、マヨドレ ◎もものタルト(乳・卵不使用)
22 月	ごはん かぼちゃと豆のコロッケ 小松菜の納豆和え もやしとニラのスープ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎豆乳くずもち	○牛乳 ☆挽きわり納豆、チーズ、かまぼこ、鶏がらスープ ◎牛乳、豆乳、きな粉	☆こまつな、たくあん、大葉、だいこん、にんじん、もやし、にら	○ソフトせんべい ☆米、かぼちゃと豆のコロッケ(乳・卵不使用)、油、さといも、ごま油、てんさい糖 ◎かたくり粉、てんさい糖
24 水	ごはん さばの味噌煮 切干大根の旨煮 冬瓜のすまし汁	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎りんごゼリー	○牛乳、かつおだし ☆さば、油揚げ、かつおだし、米みそ ◎牛乳	○にんじん ☆しょうが、切干したいこん、にんじん、干しこじたけ、とうがん、葉ねぎ ◎りんごジュース、りんご缶	☆米、てんさい糖、ごま油、てんさい糖 ◎ゼリーの素(乳・卵不使用)
25 木	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 五目豆 さつま芋と玉ねぎのみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎こつぶじやがあられ	○牛乳 ☆鶏肉、大豆、さつま揚げ、油揚げ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	○オレンジ ☆オレンジマーマレード、にんじん、干しこじたけ、たまねぎ、昆布だし	☆米、しらたき、てんさい糖、さつまいも ◎こつぶじやがあられ(乳・卵不使用)
26 金	お弁当の日 (0.1.2歳児クラスのみ給食) ごはん 野菜炒め 春雨マヨサラダ わかめと麸のみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎かぼちゃの蒸しパン	○牛乳 (☆豚肉、煮干しだし) ◎牛乳、豆乳	○バナナ (☆にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、きゅうり、わかめ、はくさい、昆布だし) ◎かぼちゃ	(☆米、油、てんさい糖、はるさめ、マヨドレ、焼きふ) ◎蒸しパンミックス(乳・卵不使用)、てんさい糖
27 土	マーボー豆腐丼 野菜とビーフンのすまし汁 オレンジ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎ミレービスケット	○牛乳 ☆木綿豆腐、豚ひき肉、赤みそ、かつおだし ◎牛乳	☆たまねぎ、長ねぎ、にんにく、キャベツ、にんじん、もやし、しょうが、オレンジ	○おこめせんべい ☆米、てんさい糖、ごま油、かたくり粉、ビーフン ◎ミレービスケット(乳・卵不使用)
29 月	ごはん ポークチャップ ポテトサラダ チンゲン菜のスープ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎お茶 ◎きつねうどん	○牛乳 ☆豚肉、鶏がらだし、おから、ツナ ◎油揚げ、かつおだし	☆たまねぎ、しめじ、ピーマン、にんじん、きゅうり、コーン、チンゲンサイ ◎長ねぎ、干しこじたけ、にんじん	○ソフトせんべい ☆米、てんさい糖、油、マヨドレ、じゃがいも ◎うどん
30 火	中華丼 チョップドサラダ りんご	○牛乳 ○人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎カレートースト	○牛乳、かつおだし ☆豚肉、むきえび(1歳児クラス除去)、ひよこまめ、ツナ ◎牛乳、ツナ	○にんじん ☆にんじん、はくさい、もやし、干しこじたけ、長ねぎ、たけのこ、しょうが、ブロッコリー、赤パプリカ、きゅうり、コーン、りんご ◎たまねぎ、パセリ	☆米、かたくり粉、ごま油、マヨドレ ◎食パン(乳・卵不使用)、マヨドレ