

令和7年9月 献 立 表

きりしま保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期（12～18ヶ月児）	
		午前	午前		午後		午後
1(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚肉のみそ煮 煮びたし すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 豚肉のみそ煮 煮びたし ひじきのふりかけ すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 ひじき 醤油 みりん 三温糖 水 ごま かつお節 豆腐 だし汁 醤油
2(火)	おかゆ 豆腐 人参 きゃべつ 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉の ^{ケチャップ} 煮 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 ^{ケチャップ} きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油
3(水)	おかゆ たら ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ たら だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	たら だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	たら 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ
4(木)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 玉ねぎ かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 温野菜 すまし汁	鶏肉 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 鶏肉の煮物 温野菜 すまし汁	鶏肉 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油
5(金)	おかゆ かれい 人参 いんげん 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚のごまだれかけ 切干大根煮 みそ汁	かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 いんげん だし汁 醤油 三温糖 人参 だし汁 みそ
6(土)	おかゆ 豆腐 ほうれん草 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 ほうれん草 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏そぼろ煮 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 片栗粉 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鶏そぼろ丼 みそ汁	鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 だし汁 ほうれん草 もやし 醤油 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ
8(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあんかけ じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 麻婆豆腐 じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油
9(火)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 トマト 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 トマト 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豚ひき肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 トマト 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋の おやき	軟飯 オムレツ 温野菜 すまし汁	卵 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 塩 トマト 豆腐 だし汁 醤油
10(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ もやし きゅうり ゆかり だし汁 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油
11(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛炒め こぶき芋 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃが芋 塩 青のり きゃべつ 人参 だし汁 みそ
12(金)	おかゆ かれい 人参 さつま芋 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 鮭 だし汁 人参 さつま芋 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の照り焼き ごま和え さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 醤油 ごま だし汁 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油
13(土)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	豆腐の煮物 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油
16(火)	おかゆ 豆腐 人参 きゃべつ 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉の ^{ケチャップ} 煮 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 ^{ケチャップ} きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油
17(水)	おかゆ たら ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ たら だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	たら だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	たら 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ
18(木)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 玉ねぎ かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚そぼろ煮 温野菜 すまし汁	豚ひき肉 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 片栗粉 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 ハンバーグ きゃべつのサラダ 温野菜 すまし汁	牛ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 塩 油 パン粉 酒 みそ きゃべつ きゅうり 塩 だし汁 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油

令和7年9月 献立表

きりしま保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期 (12～18ヶ月児)		
		午前	午前		午後			午後
19(金)	おかゆ かれい 人参 いんげん 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚のごまだれがけ 切干大根煮 みそ汁	かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 いんげん だし汁 醤油 三温糖 人参 だし汁 みそ	ミルク スパゲティ (スパゲティ 玉ねぎ 醤油)
20(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク 食パン
22(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあんかけ じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 麻婆豆腐 じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油)
24(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ もやし きゅうり ゆかり だし汁 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (人参)
25(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛炒め こふき芋 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃが芋 塩 青のり きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク 食パン
26(金)	おかゆ かれい 人参 さつま芋 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 鮭 だし汁 人参 さつま芋 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の照り焼き ごま和え さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 醤油 ごま だし汁 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク ビスケット
27(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク 食パン
29(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚肉のみそ煮 煮びたし すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 豚肉のみそ煮 煮びたし ひじきのふりかけ すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 ひじき 醤油 みりん 三温糖 水 ごま かつお節 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋
30(火)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 わかめ きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 わかめ きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。

今月のおすすめ献立

タンドリーチキン



【材料】

鶏もも肉 1枚

☆ヨーグルト 大さじ2

☆ケチャップ 大さじ1

☆醤油 小さじ1

☆カレー粉 0.5g

☆塩 少々

☆おろしにんにく 少々

【作り方パンがゆ】

①ビニール袋に☆を合わせ、食べやすい大きさに切った鶏もも肉を10分以上漬け込みます。

②クッキングシートの上に①を並べ、オーブン(180℃15～20分)で焼く。

フライパンの場合はサラダ油を入れて熱し、①を並べ



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜
スープに片栗粉でとろみをつけ食べやすくしています。

献立表には記載していませんが、片栗粉
を使用しています。



調理室より

食欲の秋がやってきました！

秋は食べ物がおいしく感じられる季節。夏の暑さで食欲が落ちていた子どもたちも徐々に食べる量が増えてきます。

給食でも秋の味覚と言われる

さつま芋、きのこ、

秋ナスや梨などが登場します！



令和7年9月 献立表

こうたり保育園

日付	初期	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期（12～18ヶ月児）	
	(5～6ヶ月児)	午前	午前		午後		午後
1(月)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 ひじきのふりかけ 豆腐 だし汁 醤油
	豆腐	豆腐 だし汁	豚肉のみそ煮			豚肉のみそ煮	
	玉ねぎ 人参	玉ねぎ 人参	煮びたし			煮びたし	
	ほうれん草	ほうれん草 だし汁	すまし汁			ひじきのふりかけ	
	野菜スープ	野菜スープ				すまし汁	
2(火)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉のケチャップ [®] 煮 野菜の煮物 すまし汁
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐の煮物			豆腐の煮物	
	人参 きゃべつ	人参 きゃべつ	鶏肉の煮物			鶏肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ [®]	
	玉ねぎ	玉ねぎ だし汁	野菜の煮物			きゃべつ 人参 だし汁 醤油	
	野菜スープ	野菜スープ	すまし汁			わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	
3(水)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	たら だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	たら 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ
	たら	たら だし汁	魚の煮付け			魚の煮付け	
	ほうれん草 人参	ほうれん草 人参	野菜の煮物			ごま和え	
	玉ねぎ	玉ねぎ だし汁	みそ汁			みそ汁	
	野菜スープ	野菜スープ					
4(木)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	鶏肉 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯	鶏肉の煮物 温野菜 すまし汁
	豆腐	豆腐 だし汁	鶏肉の煮物			鶏肉の煮物	
	きゃべつ 玉ねぎ	きゃべつ 玉ねぎ	温野菜			かぼちゃ だし汁 醤油	
	かぼちゃ	かぼちゃ だし汁	すまし汁			豆腐 だし汁 醤油	
	野菜スープ	野菜スープ					
5(金)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	かれい だし汁 醤油 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根煮 切干大根 人参 いんげん だし汁 醤油 三温糖 人参 だし汁 みそ
	かれい	かれい だし汁	魚の煮付け			魚のごまだれがけ	
	人参 いんげん	人参 いんげん	野菜の煮物			切干大根煮	
	玉ねぎ	玉ねぎ だし汁	みそ汁			みそ汁	
	野菜スープ	野菜スープ					
6(土)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 片栗粉 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯	鶏そぼろ丼 鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 だし汁 ほうれん草 もやし 醤油 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐の煮物			鶏そぼろ丼	
	ほうれん草 人参	ほうれん草 人参 だし汁	鶏そぼろ煮				
	野菜スープ	野菜スープ	みそ汁			みそ汁	
8(月)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐のそぼろあんかけ			麻婆豆腐	
	玉ねぎ じゃが芋	玉ねぎ じゃが芋	じゃが芋の煮物			じゃが芋の煮物	
	ブロッコリー	ブロッコリー だし汁	すまし汁			すまし汁	
	野菜スープ	野菜スープ					
9(火)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豚ひき肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 トマト 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋の おやき	軟飯	オムレツ 温野菜 すまし汁
	豆腐	豆腐 だし汁	豚肉と野菜の煮物			オムレツ	
	玉ねぎ 人参	玉ねぎ 人参 だし汁	温野菜			温野菜	
	トマト	トマト	すまし汁			すまし汁	
	野菜スープ	野菜スープ				豆腐 だし汁 醤油	
10(水)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	かれい だし汁 醤油 きゃべつ もやし きゅうり ゆかり だし汁 かぼちゃの煮物 人参 だし汁 醤油
	かれい	かれい だし汁	魚の煮付け			魚の煮付け	
	きゃべつ 人参	きゃべつ 人参	煮びたし			ゆかり和え	
	かぼちゃ	かぼちゃ だし汁	かぼちゃの煮物			かぼちゃの煮物	
	野菜スープ	野菜スープ	すまし汁			すまし汁	
11(木)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃが芋 塩 青のり きゃべつ 人参 だし汁 みそ
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐の煮物			豆腐の煮物	
	玉ねぎ じゃが芋	玉ねぎ じゃが芋	鶏肉の煮物			鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油	
	きゃべつ	きゃべつ だし汁	温野菜			こふき芋	
	野菜スープ	野菜スープ	みそ汁			みそ汁	
12(金)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	鮭 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 醤油 ごま だし汁 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油
	かれい	鮭 だし汁	魚の煮付け			魚の照り焼き	
	人参 さつま芋	人参 さつま芋	煮びたし			ごま和え	
	ほうれん草	ほうれん草 だし汁	さつま芋の煮物			さつま芋の煮物	
	野菜スープ	野菜スープ	すまし汁			すまし汁	
13(土)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐の煮物			豆腐の煮物	
	きゃべつ 人参	きゃべつ 人参 だし汁	煮込みうどん			煮込みうどん	
	野菜スープ	野菜スープ					
16(火)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ [®] きゃべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油
	豆腐	豆腐 だし汁	豆腐の煮物			豆腐の煮物	
	人参 きゃべつ	人参 きゃべつ	鶏肉の煮物			鶏肉のケチャップ [®] 煮	
	玉ねぎ	玉ねぎ だし汁	野菜の煮物			野菜の煮物	
	野菜スープ	野菜スープ	すまし汁			すまし汁	
17(水)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	たら だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯	たら 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 だし汁 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ
	たら	たら だし汁	魚の煮付け			魚の煮付け	
	ほうれん草 人参	ほうれん草 人参	野菜の煮物			ごま和え	
	玉ねぎ	玉ねぎ だし汁	みそ汁			みそ汁	
	野菜スープ	野菜スープ					
18(木)	おかゆ	おかゆ	軟飯+おかゆ	豚ひき肉 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 片栗粉 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯	牛ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 塩 油 パン粉 酒 みそ きゃべつ きゅうり 塩 だし汁 かぼちゃ だし汁 豆腐 だし汁 醤油
	豆腐	豆腐 だし汁	豚そぼろ煮			ハンバーグ	
	きゃべつ 玉ねぎ	きゃべつ 玉ねぎ	温野菜			きゃべつサラダ	
	かぼちゃ	かぼちゃ だし汁	すまし汁			温野菜	
	野菜スープ	野菜スープ				すまし汁	

令和7年9月 献立表

こうたり保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期 (12～18ヶ月児)		
		午前	午前		午後			午後
19(金)	おかゆ かれい 人参 いんげん 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	かれい だし汁 醤油 人参 いんげん 玉ねぎ だし汁 醤油 人参 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚のごまだれがけ 切干大根煮 みそ汁	かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切干大根 人参 いんげん だし汁 醤油 三温糖 人参 だし汁 みそ	ミルク スパゲティ (スパゲティ 玉ねぎ 醤油)
20(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク 食パン
22(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 ブロッコリー だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあんかけ じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 麻婆豆腐 じゃが芋の煮物 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ブロッコリー だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 じゃが芋 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油)
24(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 かぼちゃ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え かぼちゃの煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ もやし きゅうり ゆかり だし汁 かぼちゃ だし汁 醤油 人参 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (人参)
25(木)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ じゃが芋 きゃべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ きゃべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐の煮物 鶏の甘辛炒め こぶき芋 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃが芋 塩 青のり きゃべつ 人参 だし汁 みそ	ミルク 食パン
26(金)	おかゆ かれい 人参 さつま芋 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 鮭 だし汁 人参 さつま芋 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 煮びたし さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり	軟飯 魚の照り焼き ごま和え さつま芋の煮物 すまし汁	鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 醤油 ごま だし汁 さつま芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク おにぎり (若菜)
27(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク 食パン
29(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豚肉のみそ煮 煮びたし すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 豚肉のみそ煮 煮びたし ひじきのふりかけ すまし汁	豚肉 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ ほうれん草 だし汁 醤油 ひじき 醤油 みりん 三温糖 水 ごま かつお節 豆腐 だし汁 醤油	ミルク さつま芋
30(火)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 わかめ きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐の煮物 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 わかめ きゃべつ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。

今月のおすすめ献立

タンドリーチキン



【材料】

鶏もも肉 1枚

☆ヨーグルト 大さじ2

☆ケチャップ 大さじ1

☆醤油 小さじ1

☆カレー粉 0.5g

☆塩 少々

☆おろしにんにく 少々

【作り方】

①ビニール袋に☆を合わせ、食べやすい大きさに切った鶏もも肉を10分以上漬け込みます。

②クッキングシートの上に①を並べ、オーブン(180℃15～20分)で焼く。

フライパンの場合はサラダ油を入れて熱し、①を並べ



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜スープに片栗粉でとろみをつけ食べやすくしています。

献立表には記載していませんが、片栗粉を使用しています。



調理室より

9月はお祭りごっこがありますね！

4日の給食は、焼きそばや唐揚げとお祭り気分を楽しめるメニューになっています。

主食はロールパン。焼きそばをはさんで焼きそばパンにしても美味しいですよ。

