

令和8年9月 献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		午前おやつ	昼 食		午後おやつ	
		献立名	献立名	使用食材	献立名	使用食材
1・15	火	牛乳 バナナ	パン 野菜とひき肉の卵焼き ポイルブロッコリー もやしサラダ 豆腐のスープ	食パン 鶏ひき肉 玉葱 人参 卵 バター 塩 こしょう トマトケチャップ ブロッコリー もやし 人参 トマト 油 砂糖 塩 酢 豆腐 チンゲン菜 塩 醤油	牛乳 / 果物 コーンチーズおにぎり	牛乳 / みかん類 米 ホールコーン缶 チーズ 酒 塩 醤油
2・16	水	牛乳 みかん類	カレーライス じゃこサラダ 果物	米 生姜 にんにく 豚肉 玉葱 人参 じゃがいも トマトピューレ 牛乳 ヨーグルト 小麦粉 油 バター 中濃ソース 塩 カレー粉 小松菜 大根 じゃこ 油 砂糖 酢 醤油 バナナ	牛乳 グレープゼリー 菓子	牛乳 粉寒天 ぶどうジュース 砂糖 菓子
3・17	木	牛乳 菓子	きつねうどん 鶏肉と里いもの煮物 果物	乾麺 人参 葱 油揚げ ほうれん草 みりん 砂糖 塩 醤油 鶏肉 里いも 玉葱 さやえんどう 油 みりん 砂糖 醤油 キウイフルーツ	牛乳 / 果物 ケチャップライス	牛乳 / バナナ 米 豚ひき肉 玉葱 人参 ピーマン トマトケチャップ 油 塩 こしょう
4・18	金	ヨーグルト	魚のかば焼き丼風 野菜の酢じょうゆ和え なすの味噌汁 果物	米 さんま 生姜 きゅうり 片栗粉 油 酒 醤油 みりん 砂糖 白菜 人参 砂糖 酢 醤油 なす 玉葱 味噌 梨	牛乳 / 果物 かぼちゃのマッシュ	牛乳 / みかん類 かぼちゃ 砂糖 レーズン
5・19	土	牛乳 菓子	ふりかけご飯 さつまいものそぼろ煮 もやしの味噌汁	米 ふりかけ 鶏ひき肉 人参 さつまいも 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 もやし かぶ かぶの葉 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
7	月	牛乳 菓子	★7日は8月の誕生会★ カラフルスパゲッティ ポテトサラダ レタスのスープ 果物	スパゲッティ 鶏肉 人参 玉葱 えのきだけ ホールコーン缶 ブロッコリー 粉チーズ オリーブオイル 油 塩 こしょう じゃがいも きゅうり ベーコン 油 砂糖 塩 酢 レタス 葱 塩 醤油 バナナ	牛乳 / 果物 れんこんご飯	牛乳 / みかん類 米 れんこん 人参 ごま 酒 砂糖 醤油
8・29	火	ヨーグルト	★8日はしんじゅく野菜の日★ ゆかりご飯 すき焼き風煮 麩の味噌汁 果物	米 ゆかり 豚肉 玉葱 人参 白菜 しらたき 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醤油 麩 大根 小松菜 味噌 みかん類	牛乳 / 果物 焼きビーフン	牛乳 / 梨 ビーフン ツナ缶 人参 キャベツ ピーマン ごま油 油 塩 こしょう 砂糖 醤油
9・30	水	牛乳 バナナ	★9日は重陽の節句★ ご飯 焼き魚 トマト なすの肉みそ田楽 玉葱のすまし汁	米 魚 油 塩 トマト なす 鶏ひき肉 片栗粉 油 酒 砂糖 味噌 人参 玉葱 塩 醤油	牛乳 / 果物 ほうれん草蒸しパン	牛乳 / みかん類 牛乳 ほうれん草 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖
10・24	木	牛乳 キウイ フルーツ	パン 鶏肉とひよこ豆の トマト煮込み キャベツサラダ もやしのスープ	ロールパン 鶏肉 玉葱 人参 じゃがいも ひよこ豆 トマトピューレ 油 トマトケチャップ 中濃ソース 砂糖 塩 こしょう キャベツ かぶ かぶの葉 油 砂糖 塩 酢 もやし 葉葱 塩 醤油	★お彼岸20～26日★ 牛乳 / 果物 (10日)きな粉おにぎり (24日)おはぎ	牛乳 / バナナ 米 きな粉 砂糖 塩 米 もち米 きな粉 すりごま 砂糖 塩
11・25	金	牛乳 菓子	中華風炊きおこわ 生揚げと冬瓜煮 白菜の味噌汁 果物	米 もち米 豚ひき肉 人参 しめじ さやいんげん ごま油 酒 醤油 砂糖 生揚げ 人参 冬瓜 みりん 砂糖 醤油 白菜 生わかめ 味噌 バナナ	★25日は中秋の名月★ 牛乳 / 果物 (11日)さつまいももちの みたらしかけ (25日)お月見 さつまいももち	牛乳 / みかん類 さつまいも 片栗粉 油 バター みりん 砂糖 醤油 さつまいも 片栗粉 油 バター 黒砂糖
12・26	土	ヨーグルト	ご飯 車麩とかぼちゃのうま煮 豆腐の味噌汁	米 車麩 豚肉 かぼちゃ 玉葱 みりん 砂糖 醤油 豆腐 なす ほうれん草 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
14・28	月	ヨーグルト	★28日は9月の誕生会★ ご飯 / (28日)果物 豚肉の味噌焼き 粉ふきいも 甘酢和え 大根のすまし汁	米 / (28日)みかん類 豚肉 葱 油 酒 みりん 砂糖 味噌 じゃがいも 塩 人参 キャベツ きゅうり 砂糖 塩 酢 大根 生椎茸 塩 醤油	牛乳 / 果物 豆乳ホットケーキ	牛乳 / キウイフルーツ 豆乳 苺ジャム 小麦粉 ベーキングパウダー 油 砂糖

※都合により献立を変更することがあります。 ※毎食（昼食、おやつ）、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試ください。

秋の訪れを感じる9月は、重陽の節句やお彼岸など、日本の伝統的な行事や風習に親しむ機会が多い月です。給食ではそれらにちなんだ献立を取り入れ、子どもたちに日本の文化や季節の変化を伝えていきます。

	1～2歳児		3歳以上児	
	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質
給与目標	450kcal	19.0g	550kcal	23.0g
平均	467kcal	18.4g	551kcal	21.0g

令和8年9月 補食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		献立名	使用食材
1・15	火	にゅうめん トマト	そうめん チンゲン菜 玉葱 みりん 砂糖 塩 醤油 トマト
2・16	水	おかかご飯 大根と人参の味噌汁	米 かつお節 醤油 大根 人参 味噌
3・17	木	味噌おにぎり 煮浸し	米 酒 みりん 砂糖 味噌 ほうれん草 人参 みりん 砂糖 醤油
4・18	金	ご飯 玉葱と白菜のすまし汁	米 玉葱 白菜 塩 醤油
5・19	土	ヨーグルト 菓子	ヨーグルト 菓子
7	月	おにぎり じゃがいもとえのきの味噌汁	米 塩 じゃがいも えのきだけ 味噌
8・29	火	青菜ご飯 即席漬風	米 小松菜 油 砂糖 醤油 キャベツ 大根 塩
9・30	水	野菜炒め丼 果物	米 人参 玉葱 なす 油 酒 塩 こしょう 醤油 果物
10・24	木	クラッカー じゃがいものポタージュ	クラッカー 玉葱 じゃがいも 牛乳 バター 塩
11・25	金	わかめおにぎり 冬瓜と人参のすまし汁	米 生わかめ 酒 塩 冬瓜 人参 塩 醤油
12・26	土	ヨーグルト 菓子	ヨーグルト 菓子
14・28	月	人参おにぎり キャベツと葱のスープ	米 人参 酒 塩 醤油 キャベツ 葱 塩 醤油

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試ください。

※補食の給食時間は午後6時15分以降です。

補食は夕食の一部を提供しています。夕食で不足しているものを補ってください。

※果物は幼児食で提供しているもののいずれかになります。

令和8年9月 初期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		初期食【前半】			初期食【後半】		
		献立名	使用食材		献立名	使用食材	
1・15	火	つぶし粥 ブロッコリーのペースト トマトのペースト 野菜スープ	米 ブロッコリー トマト	ミルク	つぶし粥 ブロッコリーのペースト トマトのペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 ブロッコリー トマト 絹豆腐	ミルク
2・16	水	つぶし粥 じゃがいものペースト 大根のペースト 野菜スープ	米 じゃがいも 大根	ミルク	つぶし粥 じゃがいものペースト 大根のペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 じゃがいも 大根 白身魚 片栗粉	ミルク
3・17	木	つぶし粥 人参のペースト ほうれん草のペースト 野菜スープ	米 人参 ほうれん草	ミルク	つぶし粥 人参のペースト ほうれん草のペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 人参 ほうれん草 絹豆腐	ミルク
4・18	金	つぶし粥 白菜のペースト かぼちゃのペースト 野菜スープ	米 白菜 かぼちゃ	ミルク	つぶし粥 白菜のペースト かぼちゃのペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 白菜 かぼちゃ 白身魚 片栗粉	ミルク
5・19	土	つぶし粥 さつまいものペースト かぶのペースト 野菜スープ	米 さつまいも かぶ	ミルク	つぶし粥 さつまいものペースト かぶのペースト 野菜スープ	米 さつまいも かぶ	ミルク
7	月	つぶし粥 じゃがいものペースト ブロッコリーのペースト 野菜スープ	米 じゃがいも ブロッコリー	ミルク	つぶし粥 じゃがいものペースト ブロッコリーのペースト 野菜スープ	米 じゃがいも ブロッコリー	ミルク
8・29	火	つぶし粥 キャベツのペースト 小松菜のペースト 野菜スープ	米 キャベツ 小松菜	ミルク	つぶし粥 キャベツのペースト 小松菜のペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 キャベツ 小松菜 絹豆腐	ミルク
9・30	水	つぶし粥 人参のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ	米 人参 玉葱	ミルク	つぶし粥 人参のペースト 玉葱のペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 人参 玉葱 白身魚 片栗粉	ミルク
10・24	木	つぶし粥 かぶのペースト じゃがいものペースト 野菜スープ	米 かぶ じゃがいも	ミルク	つぶし粥 かぶのペースト じゃがいものペースト 野菜スープ 白身魚のペースト	米 かぶ じゃがいも 白身魚 片栗粉	ミルク
11・25	金	つぶし粥 さつまいものペースト 白菜のペースト 野菜スープ	米 さつまいも 白菜	ミルク	つぶし粥 さつまいものペースト 白菜のペースト 野菜スープ 豆腐のペースト	米 さつまいも 白菜 絹豆腐	ミルク
12・26	土	つぶし粥 ほうれん草のペースト かぼちゃのペースト 野菜スープ	米 ほうれん草 かぼちゃ	ミルク	つぶし粥 ほうれん草のペースト かぼちゃのペースト 野菜スープ	米 ほうれん草 かぼちゃ	ミルク
14・28	月	つぶし粥 キャベツのペースト じゃがいものペースト 野菜スープ	米 キャベツ じゃがいも	ミルク	つぶし粥 キャベツのペースト じゃがいものペースト 野菜スープ	米 キャベツ じゃがいも	ミルク

※都合により献立を変更することがあります。

※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試ください。

令和8年9月 中期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		午 前		午 後	
		献立名	使用食材	献立名	使用食材
1 ・ 15	火	パン粥 鶏肉の野菜煮 人参とチンゲン菜のスープ	食パン 鶏ひき肉 トマト ブロッコリー 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 チンゲン菜 塩	ブロッコリー粥 具だくさん味噌汁 果物	米 ブロッコリー 絹豆腐 人参 玉葱 味噌 みかん類
2 ・ 16	水	お粥 魚のソテー煮 小松菜と玉葱のスープ	米 白身魚 人参 大根 片栗粉 油 砂糖 塩 小松菜 玉葱 塩	小松菜粥 じゃがいものミルク煮 人参と大根の味噌汁	米 小松菜 じゃがいも 玉葱 牛乳 片栗粉 砂糖 人参 大根 味噌
3 ・ 17	木	煮込みうどん 鶏肉と里いもの煮物 人参煮	乾麺 ほうれん草 みりん 醤油 鶏ひき肉 里いも 葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 片栗粉 醤油	玉葱粥 豆腐の洋風煮 里いもとほうれん草の味噌汁	米 玉葱 絹豆腐 人参 片栗粉 砂糖 塩 里いも ほうれん草 味噌
4 ・ 18	金	お粥 魚の野菜あんかけ なすと玉葱の味噌汁	米 白身魚 白菜 きゅうり 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす 玉葱 味噌	人参粥 白菜とかぼちゃのスープ 梨のコンポート ヨーグルトかけ	米 人参 白菜 かぼちゃ 塩 ヨーグルト 梨
5 ・ 19	土	お粥 さつまいものそぼろ煮 かぶと人参の味噌汁	米 鶏ひき肉 さつまいも 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 かぶ 人参 味噌	さつまいも粥 人参と玉葱煮 麩とかぶのスープ	米 さつまいも 人参 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 麩 かぶ 塩
7	月	焼きうどん風 レタスと葱のスープ 果物	乾麺 鶏ひき肉 人参 油 醤油 レタス 葱 塩 バナナ	お粥 ブロッコリーと じゃがいものチーズ煮 玉葱ときゅうりの味噌汁	米 ブロッコリー じゃがいも 粉チーズ 片栗粉 玉葱 きゅうり 味噌
8 ・ 29	火	お粥 鶏肉と野菜の煮物 大根と小松菜の味噌汁	米 鶏ひき肉 玉葱 白菜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 大根 小松菜 味噌	ツナ粥 キャベツと大根の煮浸し 豆腐と人参のスープ	米 ツナ缶 キャベツ 大根 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 絹豆腐 人参 塩
9 ・ 30	水	お粥 魚の味噌煮 人参と玉葱のすまし汁	米 白身魚 なす ほうれん草 片栗粉 みりん 味噌 人参 玉葱 醤油	にゅうめん 野菜と麩のスープ煮 果物	そうめん 玉葱 みりん 醤油 トマト 人参 麩 片栗粉 砂糖 塩 みかん類
10 ・ 24	木	パン粥 魚のトマト煮 かぶと葉葱のスープ	食パン 白身魚 じゃがいも トマトピューレ キャベツ 片栗粉 砂糖 醤油 かぶ 葉葱 塩	かぶきな粉粥 じゃがいもと玉葱の味噌汁 人参煮	米 かぶ きな粉 じゃがいも 玉葱 味噌 人参 片栗粉 醤油
11 ・ 25	金	お粥 豆腐と冬瓜の煮物 白菜とさつまいもの味噌汁	米 絹豆腐 冬瓜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 白菜 さつまいも 味噌	おかか粥 さつまいものバター煮 冬瓜とわかめのすまし汁	米 かつお節 さつまいも 人参 片栗粉 バター 砂糖 塩 冬瓜 生わかめ 醤油
12 ・ 26	土	お粥 麩とかぼちゃのうま煮 なすとほうれん草の味噌汁	米 麩 かぼちゃ 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす ほうれん草 味噌	ほうれん草粥 玉葱となすのスープ バナナヨーグルト	米 ほうれん草 玉葱 なす 塩 ヨーグルト バナナ
14 ・ 28	月	お粥 鶏肉とじゃがいもの味噌煮 大根とキャベツのすまし汁	米 鶏ひき肉 じゃがいも きゅうり 片栗粉 みりん 味噌 大根 キャベツ 醤油	お粥 紅白おかか煮 じゃがいもと葱のスープ	米 大根 人参 かつお節 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 じゃがいも 葱 塩

※都合により献立を変更することがあります。 ※毎食、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試ください。

令和8年9月 後期食献立表

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		午 前		午 後	
		献立名	使用食材	献立名	使用食材
1・15	火	パン粥またはトースト 鶏肉の卵とし 人参とチンゲン菜のスープ	食パン 鶏ひき肉 トマト ブロッコリー 卵 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 チンゲン菜 塩	ブロッコリー粥または ブロッコリー軟飯 貝だくさん味噌汁 果物	米 ブロッコリー 絹豆腐 人参 玉葱 味噌 みかん類
2・16	水	お粥または軟飯 魚のソテー煮 小松菜と玉葱のスープ	米 白身魚 人参 大根 片栗粉 油 砂糖 塩 小松菜 玉葱 塩	小松菜粥または小松菜軟飯 じゃがいものミルク煮 人参と大根の味噌汁	米 小松菜 じゃがいも 玉葱 牛乳 片栗粉 砂糖 人参 大根 味噌
3・17	木	煮込みうどん 鶏肉と里いもの煮物 スティック人参	乾麺 ほうれん草 みりん 醤油 鶏ひき肉 里いも 葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 人参 醤油	玉葱粥または玉葱軟飯 豆腐の洋風煮 里いもとほうれん草の味噌汁	米 玉葱 絹豆腐 人参 片栗粉 砂糖 塩 里いも ほうれん草 味噌
4・18	金	お粥または軟飯 魚の野菜あんかけ なすと玉葱の味噌汁	米 白身魚 白菜 きゅうり 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす 玉葱 味噌	人参粥または人参軟飯 白菜とかぼちゃのスープ 梨のコンポート ヨーグルトかけ	米 人参 白菜 かぼちゃ 塩 ヨーグルト 梨
5・19	土	お粥または軟飯 さつまいものそぼろ煮 かぶと人参の味噌汁	米 鶏ひき肉 さつまいも 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 かぶ 人参 味噌	さつまいも粥または さつまいも軟飯 人参と玉葱煮 麩とかぶのスープ	米 さつまいも 人参 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 麩 かぶ 塩
7	月	焼きうどん風 レタスと葱のスープ 果物	乾麺 鶏ひき肉 人参 油 醤油 レタス 葱 塩 バナナ	お粥または軟飯 ブロッコリーと じゃがいものチーズ煮 玉葱ときゅうりの味噌汁	米 ブロッコリー じゃがいも 粉チーズ 片栗粉 玉葱 きゅうり 味噌
8・29	火	お粥または軟飯 ミニ肉団子の煮物 大根と小松菜の味噌汁	米 鶏ひき肉 玉葱 白菜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 大根 小松菜 味噌	ツナ粥またはツナ軟飯 キャベツと大根の煮浸し 豆腐と人参のスープ	米 ツナ缶 キャベツ 大根 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 絹豆腐 人参 塩
9・30	水	お粥または軟飯 魚の味噌煮 人参と玉葱のすまし汁	米 白身魚 なす ほうれん草 片栗粉 みりん 味噌 人参 玉葱 醤油	にゅうめん 野菜と麩のスープ煮 果物	そうめん 玉葱 みりん 醤油 トマト 人参 麩 片栗粉 砂糖 塩 みかん類
10・24	木	パン粥またはトースト 魚のトマト煮 かぶと葉葱のスープ	食パン 白身魚 じゃがいも トマトピューレ キャベツ 片栗粉 砂糖 醤油 かぶ 葉葱 塩	かぶきな粉粥または かぶきな粉軟飯 じゃがいもと玉葱の味噌汁 スティック人参	米 かぶ きな粉 じゃがいも 玉葱 味噌 人参 醤油
11・25	金	お粥または軟飯 豆腐と冬瓜のそぼろ煮 白菜とさつまいもの味噌汁	米 豚ひき肉 絹豆腐 冬瓜 人参 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 白菜 さつまいも 味噌	おかか粥またはおかか軟飯 さつまいものバター煮 冬瓜とわかめのすまし汁	米 かつお節 さつまいも 人参 片栗粉 バター 砂糖 塩 冬瓜 生わかめ 醤油
12・26	土	お粥または軟飯 麩とかぼちゃのうま煮 なすとほうれん草の味噌汁	米 麩 かぼちゃ 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 なす ほうれん草 味噌	ほうれん草粥または ほうれん草軟飯 玉葱となすのスープ バナナヨーグルト	米 ほうれん草 玉葱 なす 塩 ヨーグルト バナナ
14・28	月	お粥または軟飯 鶏肉とじゃがいもの味噌煮 大根とキャベツのすまし汁	米 鶏ひき肉 じゃがいも きゅうり 片栗粉 みりん 味噌 大根 キャベツ 醤油	お粥または軟飯 紅白おかか煮 じゃがいもと葱のスープ	米 大根 人参 かつお節 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 じゃがいも 葱 塩

※都合により献立を変更することがあります。 ※毎食、麦茶を提供します。

※食パンはロールパンに、鶏ひき肉は豚ひき肉に変更することがあります。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試ください。

令和8年9月 献立表（完了食）

新宿区立あいじつ子ども園

日・曜日		午前おやつ	昼 食		午後おやつ	
		献立名	献立名	使用食材	献立名	使用食材
1・15	火	牛乳 バナナ	パン 野菜とひき肉の卵焼き ボイルブロッコリー もやしサラダ 豆腐のスープ	食パン 鶏ひき肉 玉葱 人参 卵 バター 塩 こしょう トマトケチャップ ブロッコリー もやし 人参 トマト 油 砂糖 塩 酢 豆腐 チンゲン菜 塩 醤油	牛乳 / 果物 コーンチーズおにぎり	牛乳 / みかん類 米 ホールコーン缶 チーズ 酒 塩 醤油
2・16	水	牛乳 みかん類	カレーライス じゃこサラダ 果物	米 生姜 にんにく 豚肉 玉葱 人参 じゃがいも トマトピューレ 牛乳 ヨーグルト 小麦粉 油 バター 中濃ソース 塩 カレー粉 小松菜 大根 じゃこ 油 砂糖 酢 醤油 バナナ	牛乳 グレープゼリー 菓子	牛乳 粉寒天 ぶどうジュース 砂糖 菓子
3・17	木	牛乳 菓子	きつねうどん 鶏肉と里いもの煮物 果物	乾麺 人参 葱 油揚げ ほうれん草 みりん 砂糖 塩 醤油 鶏肉 里いも 玉葱 さやえんどう 油 みりん 砂糖 醤油 キウイフルーツ	牛乳 / 果物 ケチャップライス	牛乳 / バナナ 米 豚ひき肉 玉葱 人参 ピーマン トマトケチャップ 油 塩 こしょう
4・18	金	ヨーグルト	魚のかば焼き丼風 野菜の酢じょうゆ和え なすの味噌汁 果物	米 さんま 生姜 きゅうり 片栗粉 油 酒 醤油 みりん 砂糖 白菜 人参 砂糖 酢 醤油 なす 玉葱 味噌 梨(煮)	牛乳 / 果物 かぼちゃのマッシュ	牛乳 / みかん類 かぼちゃ 砂糖 レーズン
5・19	土	牛乳 菓子	ふりかけご飯 さつまいものそぼろ煮 もやしの味噌汁	米 ふりかけ 鶏ひき肉 人参 さつまいも 玉葱 片栗粉 みりん 砂糖 醤油 もやし かぶ かぶの葉 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
7	月	牛乳 菓子	★7日は8月の誕生会★ カラフルスパゲッティ ポテトサラダ レタスのスープ 果物	スパゲッティ 鶏肉 人参 玉葱 えのきだけ ホールコーン缶 ブロッコリー 粉チーズ オリーブオイル 油 塩 こしょう じゃがいも きゅうり ベーコン 油 砂糖 塩 酢 レタス 葱 塩 醤油 バナナ	牛乳 / 果物 れんこんご飯	牛乳 / みかん類 米 れんこん 人参 ごま 酒 砂糖 醤油
8・29	火	ヨーグルト	★8日はしんじゅく野菜の日★ ゆかりご飯 すき焼き風煮 麩の味噌汁 果物	米 ゆかり 豚肉 玉葱 人参 白菜 焼き豆腐 油 みりん 砂糖 醤油 麩 大根 小松菜 味噌 みかん類	牛乳 / 果物 焼きビーフン	牛乳 / 梨(煮) ビーフン ツナ缶 人参 キャベツ ピーマン ごま油 油 塩 こしょう 砂糖 醤油
9・30	水	牛乳 バナナ	★9日は重陽の節句★ ご飯 焼き魚 トマト なすの肉みそ田楽 玉葱のすまし汁	米 魚 油 塩 トマト なす 鶏ひき肉 片栗粉 油 酒 砂糖 味噌 人参 玉葱 塩 醤油	牛乳 / 果物 ほうれん草蒸しパン	牛乳 / みかん類 牛乳 ほうれん草 小麦粉 ベーキングパウダー バター 砂糖
10・24	木	牛乳 キウイ フルーツ	パン 鶏肉とひよこ豆の トマト煮込み キャベツサラダ もやしのスープ	ロールパン 鶏肉 玉葱 人参 じゃがいも ひよこ豆 トマトピューレ 油 トマトケチャップ 中濃ソース 砂糖 塩 こしょう キャベツ かぶ かぶの葉 油 砂糖 塩 酢 もやし 葉葱 塩 醤油	★お彼岸20～26日★ 牛乳 / 果物 (10日)きな粉おにぎり (24日)おはぎ	牛乳 / バナナ 米 きな粉 砂糖 塩 米 もち米 きな粉 すりごま 砂糖 塩
11・25	金	牛乳 菓子	中華風炊きおこわ 生揚げと冬瓜煮 白菜の味噌汁 果物	米 もち米 豚ひき肉 人参 しめじ さやいんげん ごま油 酒 醤油 砂糖 生揚げ 人参 冬瓜 みりん 砂糖 醤油 白菜 生わかめ 味噌 バナナ	★25日は中秋の名月★ 牛乳 / 果物 (11日)さつまいももちの みたらしかけ (25日)お月見 さつまいももち	牛乳 / みかん類 さつまいも 片栗粉 油 バター みりん 砂糖 醤油 さつまいも 片栗粉 油 バター 黒砂糖
12・26	土	ヨーグルト	ご飯 車麩とかぼちゃのうま煮 豆腐の味噌汁	米 車麩 豚肉 かぼちゃ 玉葱 みりん 砂糖 醤油 豆腐 なす ほうれん草 味噌	牛乳 / 果物 菓子	牛乳 / バナナ 菓子
14・28	月	ヨーグルト	★28日は9月の誕生会★ ご飯 / (28日)果物 豚肉の味噌焼き 粉ふきいも 甘酢和え 大根のすまし汁	米 / (28日)みかん類 豚肉 葱 油 酒 みりん 砂糖 味噌 じゃがいも 塩 人参 キャベツ きゅうり 砂糖 塩 酢 大根 生椎茸 塩 醤油	牛乳 / 果物 豆乳ホットケーキ	牛乳 / キウイフルーツ 豆乳 苺ジャム 小麦粉 ベーキングパウダー 油 砂糖

※都合により献立を変更することがあります。 ※毎食（昼食、おやつ）、麦茶を提供します。

※上記で、食べたことのない食材はご家庭でお試しください。