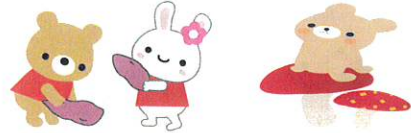


2025年9月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

日	曜日	時間	料理名	材料			
				赤：血や肉になるもの	緑：からだの調子を整えるもの	黄：力や体温となるもの	その他
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	月	10時 3時	食パン ブルーベリージャム サケのマヨ焼き ウインナーとじゃが芋炒め コンソメスープ せんべい わかめおにぎり チーズ	サケ ポークウインナー	人参、玉ねぎ 人参、白菜、しめじ のり	食パン、ブルーベリージャム じゃが芋、サラダ油 せんべい 米	醤油、マヨネーズ 塩 コンソメ わかめご飯の素
2	火	10時 3時	ピピンパ丼 餃子 中華スープ みかん缶 マンナビスケット キャラメルお麩ラスク 牛乳	豚ひき肉、卵 餃子	にんにく、ほうれん草、もやし、人参 人参、玉ねぎ、コーン、万能ねぎ みかん缶	米、上白糖、上白糖、ごま油 マンナビスケット 麩、バター、上白糖	醤油、酢、塩 丸鶏がらスープ、醤油
3	水	10時 3時	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き わかめと白菜の和え物 根菜汁 ヨーグルト マフィン 牛乳	鶏もも肉 かつお節、味噌、厚揚げ ヨーグルト 卵、牛乳 牛乳	わかめ、キャベツ、コーン、人参 大根、ごぼう、人参、万能ねぎ	米、生塩 ごま油	醤油 醤油
4	木	10時 3時	ミートスパゲティ キャベツサラダ ポイルウインナー バナナ クッキー 桃のミルクかん カルシウムせんべい	豚ひき肉 チーズ ポークウインナー	玉ねぎ、人参、パセリ粉、にんにく、トマト、ビーツ キャベツ、きゅうり、人参 バナナ	スパゲティ、オリーブオイル、上白糖 クッキー 上白糖 カルシウムせんべい	コンソメ、中濃ソース、トマトケチャップ マヨネーズ イナアガー
5	金	10時 3時	ごはん 鶏肉のから揚げ ブロッコリーサラダ みそ汁 せんべい クラッシュバー 牛乳	鶏もも肉 かつお節、味噌、油揚げ	しょうが、 ブロッコリー、キャベツ、コーン、人参 人参、ほうれん草	米 片栗粉、サラダ油 上白糖、サラダ油	醤油、みりん風 酢、醤油
6	土	10時 3時	ごはん 豚焼肉 切干大根のサラダ みそ汁 バナナ パンケーキ 牛乳	豚肉 油揚げ、かつお節、味噌	玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく 切干大根、きゅうり、ひじき 万能ねぎ、なす バナナ	米 上白糖 上白糖	醤油、みりん風 マヨネーズ、醤油
8	月	10時 3時	ごはん ポークカレー ゆで卵 白菜サラダ りんご せんべい 型抜きクッキー 牛乳	豚肉、ゆで卵	玉ねぎ、人参 白菜、人参、きゅうり、コーン りんご	押麦、米 じゃが芋 上白糖、オリーブオイル	カレーうどん、トマトケチャップ 酢、醤油
9	火	10時 3時	ごはん 豚肉と茄子のみそ炒め 里芋の煮物 すまし汁 マンナビスケット オレンジジュース ウエハース	豚肉、味噌 鶏ひき肉、かつお節 かつお節	玉ねぎ、なす、ピーマン 人参 万能ねぎ、わかめ	米 ごま油、上白糖、サラダ油 里芋、上白糖 麩 マンナビスケット オレンジジュースの素 ウエハース	醤油 醤油、みりん風 醤油
10	水	10時 3時	ごはん ロールパン バーベキューチキン マカロニサラダ コンソメスープ ゼリー 桜ごはんのおにぎり チーズ	鶏もも肉 マカロニ 牛乳	玉ねぎ きゅうり、人参 コーン、玉ねぎ、クリームコーン缶	米 上白糖 上白糖 マカロニ ゼリー 米	トマトケチャップ、中濃ソース マヨネーズ コンソメ、マヨネーズの素 料理酒、醤油
11	木	10時 3時	ごはん サワラのごま焼き ピーマンソテー みそ汁 梨（乳児＝オレンジ） クッキー スイートポテト 牛乳	サワラ 薄餅 かつお節、味噌、木綿豆腐	玉ねぎ、人参、小松菜 人参、しめじ 梨	米 ごま油、上白糖、サラダ油 クッキー さつま芋、バター、上白糖	みりん風、醤油 丸鶏がらスープ、醤油
12	金	10時 3時	ごはん ハンバーグ ツナ かつお節、味噌 ヨーグルト バナナ フルーツポンチ ウエハース	ハンバーグ ツナ かつお節、味噌 ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、小松菜 バナナ りんご缶、みかん缶、黄桃缶	米 片栗粉 じゃが芋 カクテルゼリー、上白糖 ウエハース	トマトケチャップ、中濃ソース マヨネーズ
13	土	10時 3時	ごはん 鶏肉の中華風味焼き チンゲン菜のナムル 中華スープ バナナ せんべい 芋ようかん 牛乳	鶏肉	しょうが、長ねぎ、にんにく ちんげん菜、もやし、人参 人参、玉ねぎ、わかめ バナナ	米 上白糖、ごま油 ごま油 せんべい 芋ようかん	塩、水、醤油 醤油 丸鶏がらスープ、醤油

2025年9月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

日	曜日	時間	料理名	材料			
				赤：血や肉になるもの	緑：からだの調子を整えるもの	黄：力や体温となるもの	その他
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
16	火	10時 3時	ごはん のりたまふりかけ サバの竜田揚げ（乳児＝カレー） キャベツのマヨ和え 具たっぷりみそ汁 マンナビスケット 南瓜プリン ばかうけせんべい	サバ かつお節、味噌	しょうが、万能ねぎ キャベツ、コーン、人参 人参、大根、しめじ、わかめ	米 片栗粉、サラダ油 マンナビスケット プリン、素 ばかうけせんべい	のりたまふりかけ 醤油、みりん風 マヨネーズ、塩
17	水	10時 3時	ごはん 豚肉の生姜焼き 蒲焼とブロッコリーの和え物 みそ汁 せんべい 蒸しパン 牛乳	豚肉 蒲焼 かつお節、味噌	玉ねぎ、しょうが ブロッコリー、人参 キャベツ、万能ねぎ、えのき	米 上白糖 せんべい 小麦粉、サラダ油、上白糖	醤油、みりん風 胡麻ドレッシング ベーキングパウダー
18	木	10時 3時	黒糖ロールパン 照り焼きチキン 小松菜とコーン炒め物 コンソメスープ 白桃缶 ヨーグルト フライドポテト 牛乳	鶏もも肉 ポークウインナー	キャベツ、人参、小松菜、コーン 玉ねぎ、人参、白菜 白桃缶	黒糖ロールパン バター フライドポテト、サラダ油	醤油、みりん風 醤油 コンソメ、塩
19	金	10時 3時	ごはん 豆腐チャンプル ちくわの磯辺揚げ 中華スープ 梨（乳児＝りんご） ビスケット ピザトースト 牛乳	豚肉、木綿豆腐、かつお節 ちくわ	玉ねぎ、人参、しめじ、小松菜 あおさ もやし、コーン、万能ねぎ 梨	米 上白糖 天ぷら粉、サラダ油	醤油、塩 丸鶏がらスープ、醤油
20	土	10時 3時	ウインナーピラフ チキンポトフ ブロッコリー・トマト オレンジ ゼリー マドレーヌ 牛乳	ポークウインナー 鶏もも肉	玉ねぎ、人参 人参、パセリ トマト、ブロッコリー オレンジ	米、バター じゃが芋 マヨネーズ ゼリー マドレーヌ	丸鶏がらスープ、塩 丸鶏がらスープ、醤油、塩 醤油
22	月	10時 3時	ごはん 豚肉と厚揚げの中華炒め 蒸し鶏の春雨サラダ 中華スープ バナナ 牛乳もち	厚揚げ、豚ひき肉 鶏ささみ	玉ねぎ、人参、いんげん、にんにく、しょうが ちんげん菜、人参 コーン、万能ねぎ、白菜 バナナ	米 上白糖、片栗粉 春雨、上白糖、ごま油	丸鶏がらスープ、醤油 酢、醤油 丸鶏がらスープ、醤油
24	水	10時 3時	食パン いちごジャム ピーマンの肉詰めフライ わかめのごまサラダ クリームスープ せんべい さけおにぎり チーズ	ピーマン肉詰めフライ 鶏もも肉、牛乳	わかめ、人参、キャベツ、コーン 玉ねぎ、人参、しめじ、パセリ粉	食パン、いちごジャム サラダ油 上白糖、サラダ油、ごま じゃが芋 せんべい 米、ごま	酢、醤油 クリームシチューの素
25	木	10時 3時	真だくさんしょう油ラーメン シューマイ 小松菜の和え物 バナナ クッキー パニラババロア おにぎりせんべい	豚ひき肉 シューマイ	キャベツ、玉ねぎ、コーン、わかめ、万能ねぎ	中華麺、ごま油、サラダ油	ラーメンスープ 醤油
26	金	10時 3時	ポークハヤシライス チーズ入りキャベツサラダ オムレツ ヨーグルト キャラメルお麩ラスク 牛乳	豚肉 ツナ オムレツ ヨーグルト 牛乳 牛乳	玉ねぎ、しめじ キャベツ、人参、きゅうり	米、上白糖 麩、バター、上白糖	ハヤシソース、中濃ソース、トマトケチャップ マヨネーズ
27	土	10時 3時	ごはん とり大根 ごぼうサラダ みそ汁 ゼリー バナナ ワッフル 牛乳	鶏もも肉、かつお節 かつお節、味噌	大根、人参 ごぼう、人参、きゅうり、コーン 人参、ほうれん草 バナナ	米 上白糖、片栗粉 ごま 麩 ゼリー ワッフル	醤油、みりん風 胡麻ドレッシング
29	月	10時 3時	ごはん 肉じゃが ブロッコリー塩昆布和え みそ汁 黄桃缶 クッキー ぶどうムース ばかうけせんべい	豚肉、かつお節 油揚げ、かつお節、味噌	玉ねぎ、人参、いんげん ブロッコリー、キャベツ、人参、塩ふき昆布 大根、小松菜 黄桃缶	米 じゃが芋、上白糖 ごま油 クッキー ぶどうムースの素 ばかうけせんべい	醤油、みりん風
30	火	10時 3時	白身魚フライ 高野豆腐、かつお節 みそ汁 バナナ クリームパン（乳児＝マドレーヌ） 牛乳	白身魚フライ 高野豆腐、かつお節 かつお節、味噌	人参、いんげん、ひじき 小松菜、人参、しいたけ バナナ	米 ごま油、上白糖、サラダ油 上白糖、ごま油 クリームパン	わかめご飯の素 醤油、みりん風