

2025年9月

献立表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
1月	なっとうおじや 豚肉とにんじんの煮物 お味噌汁	胚芽米/納豆/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお 豚ひき肉/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/切り麴（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
2火	お粥 鶏肉のキャベツ煮込み コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 さつまいも/にんじん/コンソメ
3水	お粥 たら味噌煮 里芋のすまし汁	胚芽米 たら/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 ねぎ/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
4木	コーンのせお粥 豚じゃが コンソメスープ	胚芽米/コーン缶 豚ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ
5金	お粥 かれいと秋野菜の煮物 キャベツスープ	胚芽米 かれい/さつまいも/かぼちゃ（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
6土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお たまねぎ/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
8月	お粥 鮭とさつまいもの味噌煮 すまし汁	胚芽米 鮭/さつまいも/葉ねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
9火	お粥 とりにくじゃが ほうれん草スープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
10水	お粥 ポークケチャップ じゃがいもスープ	胚芽米 豚肉/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/ケチャップ/片栗粉 キャベツ/じゃがいも/コンソメ
11木	お粥 かれいの和風煮 お味噌汁	胚芽米 かれい/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 さつまいも/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
12金	チキンライス（お粥） キャベツの煮物 かぼちゃスープ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/ケチャップ キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉 かぼちゃ（冷凍）/コンソメ
13土	おじや 切り麴スープ バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお 切り麴（小麦）/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお バナナ

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年9月

献立表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
15月	敬老の日	
16火	お粥 鶏肉のキャベツ煮込み コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 さつまいも/にんじん/コンソメ
17水	お粥 たら味噌煮 里芋のすまし汁	胚芽米 たら/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 ねぎ/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
18木	なっとうおじや 豚肉とにんじんの煮物 お味噌汁	胚芽米/納豆/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお 豚ひき肉/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 じゃがいも/切り麴（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
19金	お粥 かれいと秋野菜の煮物 キャベツスープ	胚芽米 かれい/さつまいも/かぼちゃ（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
20土	おじや わかめスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお たまねぎ/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
22月	お粥 鮭とさつまいもの味噌煮 すまし汁	胚芽米 鮭/さつまいも/葉ねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
23火	秋分の日	
24水	お粥 ポークチャップ じゃがいもスープ	胚芽米 豚肉/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/ケチャップ/片栗粉 キャベツ/じゃがいも/コンソメ
25木	お粥 かれいの和風煮 お味噌汁	胚芽米 かれい/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 さつまいも/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
26金	お粥 もくもく野菜の煮物 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 クリームコーン缶/たまねぎ/コンソメ
27土	おじや 切り麴スープ バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお 切り麴（小麦）/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお バナナ

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

献立表（完了期・普通食）			ひいらぎこども園
日付	献立名	材料名	おやつ
1月	なっとうごはん （軟飯） 大根サラダ お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん だいこん/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/水菜/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 じゃがいも/たまねぎ/切り麩（小麦）/トウモロコシ/味噌/ だしかつお/こんぶ（だし用）	きなこマカロニ （マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖） 牛乳
2火	軟飯 鶏肉の マーマレード焼き ツナわかめサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんにく/しょうが/しょうゆ/マーマレード キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 ウインナー（卵不使用）/さつまいも/しめじ/たまねぎ/コンソメ/食塩	りんごケーキ （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、 絹ごし豆腐、りんご、ベーキングパウダー） 牛乳
3水	軟飯 さわらのもみじ焼き ほうれん草のおひたし けんちん汁	胚芽米 さわら/酒/にんじん/味噌 ほうれんそう（冷凍）/えのきたけ/しょうゆ/糸かつお だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/絹ごし豆腐/さといも（冷凍）/油揚げ/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	ピザ蒸しパン （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、 ケチャップ、ウインナー（卵不使用）、 ベーキングパウダー） 牛乳
4木	タコライス（軟飯） コンソメスープ	胚芽米/コーン缶/食塩/バター/豚ひき肉/たまねぎ/にんにく/しょうが/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/ケチャップ/カレー粉//トマト/チーズ/レタス じゃがいも/ベーコン（卵不使用）/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/食塩	おいもケーキ （さつまいも、※1ホットケーキ粉、 上白糖、なたね油、豆乳、豆乳ホイップ、 食塩、みりん、しょうゆ） ぶどうジュース
5金	秋野菜カレー コールスローサラダ 温州みかんゼリー	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/さつまいも/れんこん/しめじ/ かぼちゃ（冷凍）/※2アンパンマンカレールウ キャベツ/きゅうり/にんじん/ツナ/酢/上白糖/食塩/こしょう ※3温州みかんゼリー	梨 ※4あんぱんまんせんべい 牛乳
6土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/ こしょう/なたね油/鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	
8月	軟飯 鮭の西京焼き うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/味噌/上白糖/酒/みりん おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ（卵不使用）/さつまいも/ 葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/なたね油/酒/みりん 厚揚げ/わかめ（乾）/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	ツナトースト （食パン（小麦・脱脂粉乳）、ツナ、 とろけるチーズ、たまねぎ、しめじ、しょうゆ） 牛乳
9火	ゆかりご飯（軟飯） とりにくじゃが 磯和え	胚芽米/ゆかり 鶏もも肉/なたね油/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/いんげんまめ（冷凍）/ しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/にんじん/しょうゆ/もみ海苔（えび）	豆乳みかん寒天 （豆乳、上白糖、みかん缶、アガー） ※5ハイハイン 牛乳
10水	軟飯 ポークチャップ キャベツのマリネ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/なたね油/たまねぎ/エリンギ/しょうゆ/上白糖/ケチャップ/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/片栗粉/こしょう キャベツ/ハム（卵不使用）/たまねぎ/にんじん/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 にんじん/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/食塩	ふかしいも （さつまいも） 牛乳
11木	軟飯 かれいの きのこあんかけ お味噌汁	胚芽米 かれい/しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/たまねぎ/ えのきたけ/しめじ/しいたけ/にんじん/片栗粉 油揚げ/たまねぎ/切り干しだいこん/さつまいも/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	わかめおにぎり （胚芽米、わかめのふりかけ）
12金	チキンライス （軟飯） キャベツのソテー かぼちゃスープ	胚芽米/にんじん/たまねぎ/鶏もも肉/グリーンピース（冷凍）/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/ケチャップ/食塩/こしょう/コンソメ キャベツ/にんじん/コーン缶/ハム（卵不使用）/コンソメ/こしょう/なたね油/ 食塩 かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/なたね油/豆乳/コンソメ/食塩/片栗粉/パセリ粉	ぶどうゼリー （ぶどう天然果汁、アガー、上白糖） ※4あんぱんまんせんべい 牛乳
13土	和風きのこ スパゲティー バナナ	スパゲティー（小麦）/しいたけ/えのきたけ/しめじ/たまねぎ/ ベーコン（卵不使用）/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

※1 ホットケーキ粉（小麦）の原材料…小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※2 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※3 温州みかんゼリーの原材料…ぶどう糖、砂糖、みかん果汁、ゲル化剤、乳酸Ca、ビタミンC

※4 あんぱんまんせんべいの原材料…米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※5 ハイハインの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）

日付	献立名	材料名	おやつ
15月	敬老の日		
16火	軟飯 鶏肉の マーマレード焼き ツナわかめサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/にんにく/しょうが/しょうゆ/マーマレード キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 ウインナー（卵不使用）/さつまいも/しめじ/たまねぎ/コンソメ/食塩	りんごケーキ （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、りんご、ベーキングパウダー） 牛乳
17水	軟飯 さわらのもみじ焼き ほうれん草のおひたし けんちん汁	胚芽米 さわら/酒/にんじん/味噌 ほうれんそう（冷凍）/えのきたけ/しょうゆ/糸かつお だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/絹ごし豆腐/さといも（冷凍）/油揚げ/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	ピザ蒸しパン （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、ケチャップ、ウインナー（卵不使用）、ベーキングパウダー） 牛乳
28木	なっとうごはん （軟飯） 大根サラダ お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん だいこん/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/水菜/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 じゃがいも/たまねぎ/切り麩（小麦）/トウモロコシ/味噌/ だしかつお/こんぶ（だし用）	きなこマカロニ （マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖） 牛乳
19金	秋野菜カレー コールスローサラダ 温州みかんゼリー	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/さつまいも/れんこん/しめじ/ かぼちゃ（冷凍）/※1 アンパンマンカレールウ キャベツ/きゅうり/にんじん/ツナ/酢/上白糖/食塩/こしょう ※3 温州みかんゼリー	梨 ※2 あんぱんまんせんべい 牛乳
20土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/ こしょう/なたね油/鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	
22月	軟飯 鮭の西京焼き うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/味噌/上白糖/酒/みりん おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ（卵不使用）/さつまいも/ 葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/なたね油/酒/みりん 厚揚げ/わかめ（乾）/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	ツナトースト （食パン（小麦・脱脂粉乳）、ツナ、とろけるチーズ、たまねぎ、しめじ、しょうゆ） 牛乳
23火	秋分の日		
24水	軟飯 ボークチャップ キャベツのマリネ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/なたね油/たまねぎ/エリンギ/しょうゆ/上白糖/ケチャップ/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/片栗粉/こしょう キャベツ/ハム（卵不使用）/たまねぎ/にんじん/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 にんじん/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/食塩	ふかしいも （さつまいも） 牛乳
25木	軟飯 かれいの きのこあんかけ お味噌汁	胚芽米 かれい/しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/たまねぎ/ えのきたけ/しめじ/しいたけ/にんじん/片栗粉 油揚げ/たまねぎ/切り干しだいこん/さつまいも/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	わかめおにぎり （胚芽米、わかめのふりかけ）
26金	軟飯 チキンカツ もくもく野菜の おかか和え コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/酒/小麦粉/パン粉（小麦）/なたね油/こしょう/食塩 ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお クリームコーン缶/たまねぎ/なたね油/豆乳/コンソメ/食塩/片栗粉/パセリ粉	ぶどうゼリー （ぶどう天然果汁、アガー、上白糖） ※4 ハイハイ 牛乳
27土	和風きのこ スパゲティー バナナ	スパゲティー（小麦）/しいたけ/えのきたけ/しめじ/たまねぎ/ ベーコン（卵不使用）/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

※1 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※2 あんぱんまんせんべいの原材料…米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※3 温州みかんゼリーの原材料…ぶどう糖、砂糖、みかん果汁、ゲル化剤、乳酸Ca、ビタミンC

※4 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）