

2025年

9月10月

献立表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
29月	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
30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
1水	お粥 タラのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 たら/ケチャップ/にんじん/たまねぎ/片栗粉 にんじん/キャベツ/コンソメ
2木	お粥 豚じゃが にんじんスープ	胚芽米 豚肉/じゃがいも/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 にんじん/わかめ（乾）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
3金	お粥 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/さつまいも/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/切り麴（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
4土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
6月	ちりめんのせお粥 ほうれんそうの煮物 コーンスープ	胚芽米/チリメン ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお コーン缶/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
7火	お粥 かぼちゃの煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
8水	お粥 鶏肉の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麴（小麦）/こまつな/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
9木	お粥 鮭のポテト煮 すまし汁	胚芽米 鮭/じゃがいも/葉ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
10金	お粥 鶏肉のコンソメ煮 花野菜のスープ	胚芽米 鶏もも肉/はくさい/ほうれんそう（冷凍）/コンソメ ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
11土	おじや コンソメスープ バナナ	胚芽米/たら/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお たまねぎ/にんじん/コンソメ 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

10月

献立表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
13月	スポーツの日	
14火	お粥 かれいの味噌煮 すまし汁	胚芽米 かれい/はくさい/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
15水	さつまいものお粥 豚肉の和風煮 お味噌汁	胚芽米/さつまいも 豚肉/ブロッコリー（冷凍）/さといも（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌
16木	お粥 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/さつまいも/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 わかめ（乾）/切り麴（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
17金	おじゃ トマトスープ 黄桃	胚芽米/豚肉/にんじん/キャベツ/ケチャップ たまねぎ/トマト/コンソメ もも缶（黄桃）
18土	おじゃ キャベツスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお キャベツ/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお オレンジ
20月	ちりめんのせお粥 ほうれんそうの煮物 コンスープ	胚芽米/チリメン ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお コーン缶/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
21火	お粥 かぼちゃの煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
22水	お粥 大根と豚肉のみそ煮 すまし汁	胚芽米 豚肉/だいこん/さといも（冷凍）/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお
23木	お粥 鶏肉の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 切り麴（小麦）/こまつな/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
24金	お粥 鮭のコンソメ煮 花野菜のスープ	胚芽米 鮭/はくさい/ほうれんそう（冷凍）/コンソメ ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
25土	おじゃ コンソメスープ バナナ	胚芽米/たら/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお たまねぎ/にんじん/コンソメ 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いたします。

日付	献立名	材料名	おやつ
29月	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	さつまいもケーキ （※1 ホットケーキ粉（小麦）、 上白糖、なたね油、豆乳、さつまいも） 牛乳
30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） ※2 あんぱんまんせんべい 牛乳
1水	軟飯 BBQチキン マカロニサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/ケチャップ/ウスターソース（大豆・りんご含む）/上白糖/食塩 マカロニ（小麦）/ツナ/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 たまねぎ/キャベツ/にんじん/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩	もも入りゼリー （もも缶、アガー、上白糖） ※3 ハイハイン 牛乳
2木	カレーライス（軟飯） ツナわかめサラダ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/じゃがいも/しめじ/おろしりんご/ ※4 あんぱんまんカレールウ キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 みかん缶	フライドポテト （じゃがいも、なたね油） 牛乳
3金	あじの混ぜごはん（軟飯） 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/ごま油/しょうゆ/しそ 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/いんげんまめ（冷凍）/しょうゆ/上白糖/ みりん/こんぶ（だし用）/だしかつお 油揚げ/さつまいも/えのきたけ/わかめ（乾）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	しらす焼き （しらす、木綿豆腐、小麦粉、あおのり、だしかつお） 牛乳
4土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/ 鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	
6月	チャーハン（軟飯） ほうれん草のツナサラダ 春雨スープ	胚芽米/チリメン/ベーコン（卵不使用）/にんじん/たまねぎ/ねぎ/ なたね油/鶏がらスープ/しょうゆ/食塩 ほうれんそう（冷凍）/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 コーン缶/エリンギ/チンゲンサイ/はるさめ/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	きなこマカロニ （マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖） 飲むヨーグルト
7火	軟飯 さわらの西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 さわら/味噌/上白糖/酒/みりん 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/ 上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/みつば/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	さつまいもクッキー （さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、ベーキングパウダー、食塩） 牛乳
8水	軟飯 のり塩唐揚げ 昆布和え お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/酒/食塩/あおのり/しょうが/なたね油/片栗粉/小麦粉 キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ こまつな/たまねぎ/にんじん/切り麩（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	柿 ※2 あんぱんまんせんべい 牛乳
9木	軟飯 鮭の塩麹焼き カムカムサラダ すまし汁	胚芽米 鮭/塩こうじ 切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/ごま油/こしょう 厚揚げ/じゃがいも/にんじん/葉ねぎ/食塩/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお	パンブキンパフェ （かぼちゃ（冷凍）、小麦粉、上白糖、コーンスターチ、なたね油、豆乳、ベーキングパウダー、豆乳ホイップ） りんごジュース（りんご天然果汁）
10金	コッペパン 白菜とベーコンの クリームシチュー もくもく野菜の おかか和え	コッペパン（小麦・マーガリン、牛乳） ベーコン（卵不使用）/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/はくさい/しめじ/ ほうれんそう（冷凍）/コンソメ/シチュールウ（小麦・チーズ・乳製品）/牛乳 ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお	ひじきそぼろおにぎり （胚芽米、ひじき、鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、酒、しょうが、葉ねぎ）
11土	ナポリタン バナナ	スパゲティー（小麦）/ウインナー（卵不使用）/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/ こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース（大豆・りんご含む）/上白糖/なたね油 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、でんぶん、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 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）

※4 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぶん、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

2025年

10月

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
13月	スポーツの日		
14火	軟飯 鯖の味噌煮 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/味噌/しょうが/上白糖/しょうゆ/みりん/酒 はくさい/きゅうり/チリメン/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお /こんぶ(だし用)/食塩	ウインナーパン (強力粉、小麦粉、上白糖、なたね油、食塩、ウインナー(卵不使用)、ドライイースト) 牛乳
15水	さつまいもごはん (軟飯) ブロッコリーのツナサラダ 豚汁	胚芽米/さつまいも/食塩/しょうゆ/酒 ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも(冷凍)/葉ねぎ/ だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌	お麴ラスク (切り麴(小麦)、バター、上白糖) 牛乳
16木	あじの混ぜごはん (軟飯) 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/ごま油/しょうゆ/しそ 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/いんげんまめ(冷凍)/しょうゆ/上白糖/ みりん/こんぶ(だし用)/だしかつお 油揚げ/さつまいも/えのきたけ/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	しらす焼き (しらす、木綿豆腐、小麦粉、あおのり、だしかつお) 牛乳
17金	ハヤシライス フレンチサラダ 黄桃	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/グリーンピース(冷凍)/しめじ//ケチャップ ハヤシルウ(小麦・大豆・豚肉を含む)/トマトピューレ/デミグラスソース(小麦) キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 もも缶(黄桃)	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、にんじん、豆乳、なたね油、ベーキングパウダー) 牛乳
18土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/ 鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	
20月	チャーハン(軟飯) ほうれん草のツナサラダ 春雨スープ	胚芽米/チリメン/ベーコン(卵不使用)/にんじん/たまねぎ/ねぎ/ なたね油/鶏がらスープ/しょうゆ/食塩 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 コーン缶/エリンギ/チンゲンサイ/はるさめ/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	きなこマカロニ (マカロニ(小麦)、きなこ、上白糖) 飲むヨーグルト
21火	軟飯 さわらの西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 さわら/味噌/上白糖/酒/みりん 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/かぼちゃ(冷凍)/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/ 上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/みつば/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	さつまいもクッキー (さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、ベーキングパウダー、食塩) 牛乳
22水	わかめご飯(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草のおひたし	胚芽米/わかめのふりかけ 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/ いんげんまめ(冷凍)/上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/にんじん/えのきたけ/しょうゆ/糸かつお	フライドポテト (じゃがいも、なたね油) 牛乳
23木	軟飯 のり塩唐揚げ 昆布和え お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/酒/食塩/あおのり/しょうが/なたね油/片栗粉/小麦粉 キャベツ/きゅうり/にんじん/塩こんぶ こまつな/たまねぎ/にんじん/切り麴(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	柿 ※1 あんぱんまんせんべい 牛乳
24金	コッペパン 白菜とベーコンの クリームシチュー もくもく野菜の おかか和え	コッペパン(小麦・マーガリン、牛乳) ベーコン(卵不使用)/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/はくさい/しめじ/ ほうれんそう(冷凍)/コンソメ/シチュールウ(小麦・チーズ・乳製品)/牛乳 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお	ひじきそぼろおにぎり (胚芽米、ひじき、鶏ひき肉、上白糖、しょうゆ、酒、しょうが、葉ねぎ)
25土	ナポリタン バナナ	スパゲティー(小麦)/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/ こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/なたね油 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