

2026年

8月9月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                | 材料名                                                                                                |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31月 | お粥<br>じゃがいもの煮物<br>野菜スープ            | 胚芽米<br>じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/鶏もも肉/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）                        |
| 1火  | 鶏おじや<br>キャベツの煮物<br>すまし汁            | 胚芽米/鶏もも肉/ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）            |
| 2水  | お粥<br>たら煮込み<br>にんじんスープ             | 胚芽米<br>たら/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                           |
| 3木  | お粥<br>鮭の和風煮<br>だいこんスープ             | 胚芽米<br>鮭/さといも（冷凍）/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 4金  | チキンライス（お粥）<br>おいもの煮物<br>ブロッコリーのスープ | 胚芽米/鶏もも肉/コーン（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 5土  | おじや<br>たまねぎスープ<br>バナナ              | 胚芽米/かれい/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                      |
| 7月  | 鮭のおじや<br>秋野菜の煮物<br>黄桃              | 胚芽米/鮭/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/かぼちゃ（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>もも缶                              |
| 8火  | お粥<br>たらじゃが煮<br>わかめスープ             | 胚芽米<br>たら/じゃがいも/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>たまねぎ/わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 9水  | お粥<br>大根とかれいの煮物<br>ほうれん草スープ        | 胚芽米<br>かれい/だいこん/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 10木 | お粥<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏ひき肉/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 11金 | お粥<br>鮭の白菜煮<br>青梗菜のスープ             | 胚芽米<br>鮭/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>チンゲンサイ/コーン（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                             |
| 12土 | ささみうどん<br>オレンジ                     | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/わかめ（乾）/オクラ（冷凍）/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                           |

★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  
よろしく願います。

2026年

9月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                | 材料名                                                                                                |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14月 | お粥<br>かれの煮物<br>なすスープ               | 胚芽米<br>かれい/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                  |
| 15火 | 鶏おじや<br>キャベツの煮物<br>すまし汁            | 胚芽米/鶏もも肉/ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/だいこん/だしかつお/こんぶ（だし用）            |
| 16水 | お粥<br>たら煮込み<br>にんじんスープ             | 胚芽米<br>たら/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                           |
| 17木 | お粥<br>鮭の和風煮<br>だいこんスープ             | 胚芽米<br>鮭/さといも（冷凍）/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>だいこん/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 18金 | チキンライス（お粥）<br>おいもの煮物<br>ブロッコリーのスープ | 胚芽米/鶏もも肉/コーン（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 19土 | おじや<br>たまねぎスープ<br>バナナ              | 胚芽米/かれい/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                      |
| 21月 | 敬老の日                               |                                                                                                    |
| 22火 | 国民の休日                              |                                                                                                    |
| 23水 | 秋分の日                               |                                                                                                    |
| 24木 | お粥<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏ひき肉/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 25金 | お粥<br>鮭の白菜煮<br>青梗菜のスープ             | 胚芽米<br>鮭/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>チンゲンサイ/コーン（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                             |
| 26土 | ささみうどん<br>オレンジ                     | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/わかめ（乾）/オクラ（冷凍）/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                           |

★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  
よろしくお願いいたします。

2026年

8月9日

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                | 材料名                                                                                                    |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31月 | お粥<br>じゃがおよき<br>野菜スープ              | 胚芽米<br>じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/鶏もも肉/コンソメ/片栗粉<br>たまねぎ/キャベツ/コンソメ                                                |
| 1火  | 鶏おじや<br>キャベツの煮物<br>すまし汁            | 胚芽米/鶏もも肉/ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>キャベツ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 2水  | お粥<br>豚肉のケチャップ煮<br>コンソメスープ         | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/ケチャップ/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/コンソメ                                                  |
| 3木  | お粥<br>鮭のおやき<br>お味噌汁                | 胚芽米<br>鮭/さといも（冷凍）/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>だいこん/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 4金  | チキンライス（お粥）<br>おいもの煮物<br>ブロッコリーのスープ | 胚芽米/鶏もも肉/コーン（冷凍）/ケチャップ<br>さつまいも/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/にんじん/コンソメ                   |
| 5土  | おじや<br>たまねぎスープ<br>バナナ              | 胚芽米/かれい/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                |
| 7月  | 豚肉のおじや<br>秋野菜の煮物<br>黄桃             | 胚芽米/豚肉/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>さつまいも/かぼちゃ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>もも缶                       |
| 8火  | お粥<br>たらじゃが煮<br>お味噌汁               | 胚芽米<br>たら/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>たまねぎ/わかめ（乾）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 9水  | お粥<br>大根と豚肉の味噌煮<br>ほうれん草スープ        | 胚芽米<br>豚肉/だいこん/にんじん/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれん草（冷凍）/キャベツ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                        |
| 10木 | お粥<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏ひき肉/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ                    |
| 11金 | お粥<br>鮭の白菜煮<br>青梗菜のスープ             | 胚芽米<br>鮭/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>チンゲンサイ/コーン（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                       |
| 12土 | ささみうどん<br>オレンジ                     | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/わかめ（乾）/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                          |

★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。

2026年

9月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                | 材料名                                                                                                    |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14月 | お粥<br>かれの煮物<br>お味噌汁                | 胚芽米<br>かれい/たまねぎ/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 15火 | 鶏おじや<br>キャベツの煮物<br>すまし汁            | 胚芽米/鶏もも肉/ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>キャベツ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 16水 | お粥<br>豚肉のケチャップ煮<br>コンソメスープ         | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/ブロッコリー（冷凍）/ケチャップ/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/コンソメ                                                  |
| 17木 | お粥<br>鮭のおやき<br>お味噌汁                | 胚芽米<br>鮭/さといも（冷凍）/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>だいこん/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 18金 | チキンライス（お粥）<br>おいもの煮物<br>ブロッコリーのスープ | 胚芽米/鶏もも肉/コーン（冷凍）/ケチャップ<br>さつまいも/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/にんじん/コンソメ                   |
| 19土 | おじや<br>たまねぎスープ<br>バナナ              | 胚芽米/かれい/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                |
| 21月 | 敬老の日                               |                                                                                                        |
| 22火 | 国民の休日                              |                                                                                                        |
| 23水 | 秋分の日                               |                                                                                                        |
| 24木 | お粥<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏ひき肉/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さつまいも/だしかつお/こんぶ（だし用）                              |
| 25金 | お粥<br>鮭の白菜煮<br>青梗菜のスープ             | 胚芽米<br>鮭/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>チンゲンサイ/コーン（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                       |
| 26土 | ささみうどん<br>オレンジ                     | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/わかめ（乾）/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                          |

★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。

| 日付  | 献立名                                                  | 材料名                                                                                                                                                         | おやつ                                                                                             |
|-----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31月 | 軟飯<br>ポテトチキン<br>ブロッコリーの<br>ツナサラダ<br>野菜スープ            | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/オリーブオイル/食塩/ローズマリー（下味・摂取なし）<br>ツナ/ブロッコリー（冷凍）/にんじん/上白糖/酢/食塩<br>たまねぎ/キャベツ/ズッキーニ/コーン（冷凍）/コンソメ/食塩                                              | ぶどうゼリー<br>（ぶどう天然果汁、アガー、上白糖）<br>※1ハイハイン<br>牛乳                                                    |
| 1火  | 焼き鳥丼（軟飯）<br>キャベツのツナサラダ<br>すまし汁                       | 胚芽米/鶏もも肉/食塩/酒/たまねぎ/ねぎ/上白糖/みりん/<br>しょうゆ/きざみのり/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/コーン（冷凍）/ツナ/食塩/酢/上白糖<br>絹ごし豆腐/だいこん/えのきたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/<br>食塩                        | ミニあげぱん<br>（強力粉、小麦粉、なたね油、上白糖、グラニュー糖、ドライイースト、食塩）<br>牛乳                                            |
| 2水  | 軟飯<br>ポークチャップ<br>もくもく野菜の<br>おかか和え<br>しめじのコンソメ<br>スープ | 胚芽米<br>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/<br>※2ウスターソース/片栗粉/こしょう<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお<br>しめじ/キャベツ/にんじん/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/食塩                        | ひじきおにぎり<br>（胚芽米、油揚げ、にんじん、ひじき、上白糖、なたね油、しょうゆ、みりん）                                                 |
| 3木  | 鮭ときのこの<br>彩りご飯（軟飯）<br>里芋の唐揚げ<br>豚汁                   | 胚芽米/鮭/食塩/しめじ/まいだけ/しょうゆ/みりん/酒/<br>こんぶ（だし用）/みつば<br>さといも（冷凍）/片栗粉/なたね油/食塩/しょうが/しょうゆ/酒<br>豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さつまいも/葉ねぎ/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                  | いちごのスコーン<br>（小麦粉、上白糖、なたね油、いちごパウダー、ベーキングパウダー、食塩）<br>牛乳                                           |
| 4金  | チキンライス（軟飯）<br>おいものサラダ<br>ブロッコリーの<br>コンソメスープ          | 胚芽米/にんじん/たまねぎ/鶏もも肉/コーン（冷凍）/グリーンピース（冷凍）/<br>※2ウスターソース/ケチャップ/食塩/こしょう/コンソメ<br>さつまいも/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/しょうゆ/コンソメ<br>ウインナー（卵不使用）/ブロッコリー（冷凍）/にんじん/エリンギ/コンソメ/食塩      | りんごケーキ<br>（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）<br>牛乳                                           |
| 5土  | 味噌ラーメン<br>バナナ                                        | ゆで中華めん（小麦）/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/<br>コーン（冷凍）/味噌/みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう<br>バナナ                                                                               |                                                                                                 |
| 7月  | 秋野菜カレー<br>（軟飯）<br>キャベツのマリネ<br>黄桃                     | 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/<br>かぼちゃ（冷凍）/※3あんぱんまんカレールウ<br>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/<br>上白糖/食塩<br>もも缶                                           | ふかしもち<br>（さつまいも）<br>牛乳                                                                          |
| 8火  | 軟飯<br>鯖の照り焼き<br>切り干し大根と<br>豚肉の炒め煮<br>お味噌汁            | 胚芽米<br>さば/しょうが/酒/片栗粉/なたね油/しょうゆ/上白糖/みりん<br>切り干しだいこん/豚肉（ばら）/いんげんまめ（冷凍）/にんじん/上白糖/<br>しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/なたね油<br>じゃがいも/たまねぎ/わかめ（乾）/えのきたけ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用） | 梨<br>※4あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                                                         |
| 9水  | ゆかりご飯（軟飯）<br>大根と豚肉のみそ煮<br>のり和え                       | 胚芽米/ゆかり<br>豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ（水煮缶）/さといも（冷凍）/<br>いんげんまめ（冷凍）/上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/<br>こんぶ（だし用）/だしかつお<br>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）                         | ミートポテトグラタン<br>（じゃがいも、バター、小麦粉、なたね油、牛乳、豚ひき肉、とろけるチーズ、たまねぎ、ケチャップ、パセリ粉、食塩、こしょう、※2ウスターソース、コンソメ）<br>牛乳 |
| 10木 | 軟飯<br>鮭の塩麹焼き<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁                    | 胚芽米<br>鮭/塩こうじ<br>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/<br>みりん/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/さつまいも/にんじん/わかめ（乾）/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                    | 梨ゼリー<br>（西洋なし缶、上白糖、豆乳ホイップ、アガー）<br>ぶどうジュース                                                       |
| 11金 | 軟飯<br>油淋鶏<br>白菜とほうれん草<br>のナムル<br>青梗菜とベーコン<br>のスープ    | 胚芽米<br>鶏もも肉/しょうゆ/酒/なたね油/片栗粉/しょうが/にんにく/上白糖/酢/ねぎ<br>はくさい/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/ごま油/鶏がらスープ/酢<br>チンゲンサイ/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/コーン（冷凍）/<br>しょうゆ/食塩/鶏がらスープ               | きのこスパゲッティー<br>（スパゲッティー（小麦）、なたね油、ツナ、きざみのり、たまねぎ、にんじん、しめじ、水菜、えのきたけ、しいたけ、にんにく、めんつゆ、食塩）<br>牛乳        |
| 12土 | 冷やしうどん<br>（天かす入り）<br>オレンジ                            | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/きざみのり/オクラ（冷凍）/しょうゆ/みりん/<br>めんつゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/天かす（小麦）<br>オレンジ                                                                               |                                                                                                 |

★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 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）

※2 ウスターソース…（大豆、りんご含む）

※3 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

※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

| 日付  | 献立名                                                               | 材料名                                                                                                                                                                   | おやつ                                                                                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14月 | 軟飯<br>かれのい <span></span> のあんかけ<br>さつま <span></span> いもの甘煮<br>お味噌汁 | 胚芽米<br>かれのい/しょうゆ/上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）/<br>たまねぎ/しめじ/にんじん/片栗粉<br>さつま <span></span> いも/上白糖/みりん/しょうゆ<br>油揚げ/カットなめこ/なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                             | スノーボールクッキー<br><br>（小麦粉、バター、グラニュー糖、粉糖）<br><br>牛乳                                                         |
| 15火 | 焼き鳥丼（軟飯）<br>キャベツのツナサラダ<br>すまし汁                                    | 胚芽米/鶏もも肉/食塩/酒/たまねぎ/ねぎ/上白糖/みりん/<br>しょうゆ/きざみのり/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/コーン（冷凍）/ツナ/食塩/酢/上白糖<br>絹ごし豆腐/だいこん/えのきたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                                      | ミニあげばん<br><br>（強力粉、小麦粉、なたね油、上白糖、グラニュー糖、ドライイースト、食塩）<br><br>牛乳                                            |
| 16水 | 軟飯<br>ボークチャップ<br>もくもく野菜の<br>おなか和え<br>しめじのコンソメ<br>スープ              | 胚芽米<br>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/<br>※1ウスターソース/片栗粉/こしょう<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお<br>しめじ/キャベツ/にんじん/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/食塩                                  | ひじきおにぎり<br><br>（胚芽米、油揚げ、にんじん、ひじき、上白糖、なたね油、しょうゆ、みりん）                                                     |
| 17木 | 鮭ときのこの<br>彩りご飯（軟飯）<br>里芋の唐揚げ<br>豚汁                                | 胚芽米/鮭/食塩/しめじ/まいたけ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ（だし用）/みつば<br>さといも（冷凍）/片栗粉/なたね油/食塩/しょうが/しょうゆ/酒<br>豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さつま <span></span> いも/葉ねぎ/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                 | いちごのスコーン<br><br>（小麦粉、上白糖、なたね油、いちごパウダー、ベーキングパウダー、食塩）<br><br>牛乳                                           |
| 18金 | チキンライス（軟飯）<br>おいものサラダ<br>ブロッコリーの<br>コンソメスープ                       | 胚芽米/にんじん/たまねぎ/鶏もも肉/コーン（冷凍）/グリーンピース（冷凍）/<br>※1ウスターソース/ケチャップ/食塩/こしょう/コンソメ<br>さつま <span></span> いも/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/しょうゆ/コンソメ<br>ウインナー（卵不使用）/ブロッコリー（冷凍）/にんじん/エリンギ/コンソメ/食塩 | りんごケーキ<br><br>（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）<br><br>牛乳                                           |
| 19土 | 味噌ラーメン<br>バナナ                                                     | ゆで中華めん（小麦）/豚肉/葉ねぎ/にんじん/もやし/たまねぎ/<br>コーン（冷凍）/味噌/みりん/鶏がらスープ/めんつゆ/食塩/こしょう<br>バナナ                                                                                         |                                                                                                         |
| 21月 | 敬老の日                                                              |                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |
| 22火 | 国民の休日                                                             |                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |
| 23水 | 秋分の日                                                              |                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |
| 24木 | ゆかりご飯（軟飯）<br>大根と豚肉のみそ煮<br>のり和え                                    | 胚芽米/ゆかり<br>豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ（水煮缶）/さといも（冷凍）/<br>いんげんまめ（冷凍）/上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/<br>こんぶ（だし用）/だしかつお<br>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）                                   | ミートポテトグラタン<br><br>（じゃがいも、バター、小麦粉、なたね油、牛乳、豚ひき肉、とろけるチーズ、たまねぎ、ケチャップ、パセリ粉、食塩、こしょう、※1ウスターソース、コンソメ）<br><br>牛乳 |
| 25金 | 軟飯<br>油淋鶏<br>白菜とほうれん草<br>のナムル<br>青梗菜とベーコン<br>のスープ                 | 胚芽米<br>鶏もも肉/しょうゆ/酒/なたね油/片栗粉/しょうが/にんにく/上白糖/酢/ねぎ<br>はくさい/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/ごま油/鶏がらスープ/酢<br>チンゲンサイ/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/コーン（冷凍）/<br>しょうゆ/食塩/鶏がらスープ                         | きのこスパゲッティー<br><br>（スパゲッティー（小麦）、なたね油、ツナ、きざみのり、たまねぎ、にんじん、しめじ、水菜、えのきたけ、しいたけ、にんにく、めんつゆ、食塩）<br><br>牛乳        |
| 26土 | 冷やしうどん<br>（天かす入り）<br>オレンジ                                         | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/きざみのり/オクラ（冷凍）/しょうゆ/みりん/<br>めんつゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/天かす（小麦）<br>オレンジ                                                                                         |                                                                                                         |

★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 ウスターソース…（大豆、りんご含む）