2025年10月１１月

献　立　表（中期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
26月	おじや ブロッコリースープ みかん缶	胚芽米/かれい/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお ブロッコリー（冷凍）/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお みかん缶
27火	お粥 鮭と白菜の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/木綿豆腐/だしかつお/こんぶ（だし用）
28水	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/たまねぎ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお ほうれんそう（冷凍）/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお
29木	軟飯 鶏肉の煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお だいこん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）
30金	さつまいものお粥 たらの根菜煮 お味噌汁	胚芽米/さつまいも たら/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 木綿豆腐/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）
31土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/かれい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ
2月	お粥 鶏と高野の煮物 キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 キャベツ/わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）
3火	文化の日	
4水	かれいのおじや ほうれん草と にんじんの煮物 すまし汁	胚芽米/かれい/ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお にんじん/ほうれんそう（冷凍）/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 手鞠麸（小麦）/はくさい/だしかつお/こんぶ（だし用）
5木	お粥 鮭と大根のぽってり煮 ちんげんさいスープ	胚芽米 鮭/だいこん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 チンゲンサイ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
6金	お粥 かぼちゃの煮物 はくさいスープ	胚芽米 かぼちゃ（冷凍）/鶏もも肉/にんじん/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）
7土	煮込みうどん バナナ	ゆでうどん（小麦）/たら/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用） 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１１月

献　立　表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
26月	おじや ブロッコリースープ みかん缶	胚芽米/豚肉/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ ブロッコリー（冷凍）/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ みかん缶
27火	お粥 鮭の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鮭/はくさい/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/木綿豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
28水	お粥 じゃがおやき ほうれん草スープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 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
29木	軟飯 鶏肉の味噌煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/味噌/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお だいこん/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
30金	さつまいものお粥 豚肉の根菜煮 お味噌汁	胚芽米/さつまいも 豚肉/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉/しょうゆ 木綿豆腐/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌
31土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/かれい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ オレンジ
2月	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/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 キャベツ/わかめ（乾）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
3火	文化の日	
4水	豚肉のおじや ほうれん草と にんじんの煮物 すまし汁	胚芽米/豚肉/ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ にんじん/ほうれんそう（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉 手鞠麸（小麦）/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
5木	お粥 鮭と大根のぽってり煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/だいこん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 チンゲンサイ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
6金	お粥 かぼちゃのおやき はくさいスープ	胚芽米 かぼちゃ（冷凍）/鶏もも肉/にんじん/片栗粉/しょうゆ はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
7土	肉うどん バナナ	ゆでうどん（小麦）/牛肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/しょうゆ/ だしかつお/こんぶ（だし用） 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１１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
26月	ポークカレーライス （軟飯） ブロッコリーの ツナサラダ みかん缶	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/じゃがいも/しめじ/※１あんぱんまんカレールウ/ おろしりんご ブロッコリー（冷凍）/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 みかん缶	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
27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）/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/ こんぶ（だし用）/食塩	ぶどうゼリー （ぶどう天然果汁、アガー、上白糖） ※2ハイハイン 牛乳
28水	わかめご飯（軟飯） とりにくじゃが ほうれん草のツナサラダ	胚芽米/わかめのふりかけ 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）/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖	チヂミ （小麦粉、片栗粉、ごま油、なたね油、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、にら、しょうゆ、酢） 牛乳
29木	軟飯 鶏の唐揚げ 大根サラダ お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/片栗粉/小麦粉/なたね油 だいこん/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/しめじ/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌	お誕生日ケーキ（パンプキン） （小麦粉、上白糖、なたね油、コーンスターチ、豆乳、豆乳ホイップ、かぼちゃ（冷凍）、ベーキングパウダー） りんごジュース（りんご天然果汁）
30金	さつまいもごはん （軟飯） ひじき豆 豚汁	胚芽米/さつまいも/食塩/しょうゆ/酒 ひじき/にんじん/だいず水煮レトルト/いんげんまめ（冷凍）/上白糖/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） 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	ハロウィン蒸しパン （小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、かぼちゃ（冷凍）、ココアパウダー、ベーキングパウダー） 牛乳
31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	
2月	軟飯 あじの塩焼き 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 あじ 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 キャベツ/にんじん/わかめ（乾）/切り麸（小麦）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	肉まん （小麦粉、上白糖、なたね油、片栗粉、豆乳、豚ひき肉、たまねぎ、しいたけ、ベーキングパウダー、しょうゆ、オイスターソース、食塩、酒、こしょう） 牛乳
3火	文化の日		
4水	ねぎ塩豚丼（軟飯） れんこんと ひじきのサラダ すまし汁	胚芽米/豚肉/片栗粉/ねぎ/ごま油/鶏がらスープ/食塩 ひじき/しょうゆ/れんこん/にんじん/枝豆（冷凍）/コーン（冷凍）/ 酢/上白糖/食塩/こしょう 手鞠麸（小麦）/はくさい/ほうれんそう（冷凍）/しょうゆ/ だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	フルーツゼリー （上白糖、アガー、もも缶、みかん缶） ※2ハイハイン 牛乳
5木	軟飯 鮭の塩麹焼き そぼろ大根 お味噌汁	胚芽米 鮭/塩こうじ 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/だいこん/にんじん/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 たまねぎ/チンゲンサイ/にんじん/もずく/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	スノーボールクッキー （小麦粉、グラニュー糖、 バター、粉糖） 牛乳
6金	鶏肉とごぼうの まぜごはん（軟飯） かぼちゃのサラダ すまし汁	胚芽米/鶏もも肉/ごぼう/油揚げ/酒/上白糖/みりん/しょうゆ/ こんぶ（だし用）/きざみのり かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/ベーコン（卵不使用）/食塩/こしょう はくさい/みつば/にんじん/まいたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	フライドポテト （じゃがいも、なたね油、食塩） 牛乳
7土	すき焼きうどん バナナ	ゆでうどん（小麦）/牛肉/しょうゆ/酒/上白糖/たまねぎ/ はくさい/にんじん/葉ねぎ/切り麸（小麦）/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） 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。