

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
1 木	ご飯 鶏肉の照り焼き チンゲン菜のポン酢和え 豆腐とねぎのすまし汁	米／鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、酒、生姜、濃口醤油、砂糖、本みりん、水、片栗粉、水／チンゲン菜、にんじん、ちりめんじゃこ、ポン酢／豆腐、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／牛乳／りんごジュース、水、砂糖、粉末かんてん、みかん缶／カルシウムせん	牛乳 ◎みかん入りゼリー カルシウムせん 
2 金	ご飯 八宝菜  豆腐のみそ汁	米／豚肉、むきえび、はくさい、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、ピーマン、濃口醤油、食塩、油、ごま油、鶏がらスープ、片栗粉、水／豆腐、たまねぎ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／薄力粉、砂糖、油、豆乳ホイップ、水 	牛乳 果物 ◎クッキー
3 土	わかめうどん 果物 	うどん、鶏もも肉、うすあげ、カットわかめ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／果物／牛乳／アンパンマンミニスナック[既製品のパン] 	牛乳 アンパンマンミニスナック (プレーン)
5 月	ご飯 野菜のみそだれかけ キャベツのすまし汁 	米／厚揚げ、鶏もも肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、板こんにやく、濃口醤油、だし昆布、水、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、砂糖、本みりん、だし汁、いりごま、油／キャベツ、しめじ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／米粉、豚ミンチ、にら、にんじん、ホールコーン、食塩、水、ごま油、濃口醤油、砂糖、ごま油、酢、水	牛乳 果物 ◎チヂミ
6 火	ご飯 クリームシチュー (田原産かぼちゃ使用) キャベツとツナの和え物 	米／鶏もも肉、じゃがいも、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、クリームシチューの素、牛乳、水／キャベツ、きゅうり、ツナフレーク油漬、濃口醤油、砂糖／ほうじ茶／フルーチェ(ピーチ)、牛乳／源氏パイ	お茶 ◎フルーチェ(ピーチ) 源氏パイ 
7 水	ご飯 あじの竜田揚げ 三度豆のごま和え 小松菜とえのきのみそ汁 	米／あじ(骨なし)、しょうが汁、酒、濃口醤油、片栗粉、油／三度豆、にんじん、いりごま、濃口醤油、砂糖／ごまつな、えのきたけ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／ポップコーン用コーン、油、バター、カレー粉、食塩／かぼちゃポーロ	牛乳 果物  ◎ポップコーン(カレー味) かぼちゃポーロ【1歳児】
8 木	鶏丼 大根サラダ あげとしめじのみそ汁 	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、油、しょうが汁、砂糖、本みりん、濃口醤油、片栗粉、水、きざみのり／だいこん、きゅうり、にんじん、酢、薄口醤油、砂糖、ごま油／うすあげ、しめじ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／さつまいも、砂糖、豆乳	牛乳 果物 ◎スイートポテト 
9 金	ご飯 マーボー豆腐 コーンとワカメのサラダ もやしのスープ 	米／豚ミンチ、豆腐、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、ごま油、水、片栗粉、水／カットわかめ、ホールコーン、きゅうり、ポン酢／緑豆もやし、チンゲン菜、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／米、きな粉、砂糖、食塩	牛乳 果物 ◎おはぎ風(きなこ)
10 土	味噌ラーメン 果物 	中華めん(卵なし麺)、豚肉、はくさい、にんじん、緑豆もやし、青ねぎ、油、ごま油、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、水／果物／牛乳／十勝バタースティック[既製品のパン]	牛乳 十勝バタースティック
12 月	ご飯 チキンカレー 和風ツナサラダ 	米／鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水／きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、カットわかめ、ポン酢／牛乳／バナナ、みかん缶、りんご、ヨーグルト(無糖)／揚一番	牛乳 ◎フルーツヨーグルト 揚一番 
13 火	ふりかけご飯 高野豆腐の煮物 白菜とあげのみそ汁 	米、ふりかけ(国産小魚)／高野豆腐、鶏もも肉、干しいたけ、たまねぎ、にんじん、三度豆、砂糖、薄口醤油、酒、煮干し、食塩、水／はくさい、うすあげ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／中華めん(やきそば用)、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、お好みソース(コープ)、ウスターソース、油、食塩	牛乳 果物 ◎やきそば
14 水	ご飯 ハンバーグ マカロニサラダ チンゲン菜とコーンのスープ 	米／合ミンチ、たまねぎ、油、片栗粉、食塩、白こしょう、ケチャップ、トンカツソース／マカロニ、きゅうり、にんじん、マドレ／コーン、たまねぎ、チンゲン菜、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／コアコアヨーグルト／りんご、砂糖、食塩、水／ハッピーターン	コアコアヨーグルト ◎りんごのコンポート ハッピーターン
15 木	ご飯 厚揚げとなすのみそ炒め 小松菜と麩のすまし汁  	米／厚揚げ、豚肉、なす、にんじん、つきこんにやく、しめじ、油、ごま油、米みそ(淡色辛みそ)、本みりん、砂糖、酒、水／ごまつな、たまねぎ、麩、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／食パン《卵なし》、たまねぎ、合ミンチ、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、春雨、ウスターソース、濃口醤油、油、食塩、薄力粉、パン粉、油	牛乳 果物 ◎カレーパン 
16 金	ご飯 煮魚(さば) 切干大根の酢の物 あげと玉ねぎのみそ汁 	米／さば、生姜、濃口醤油、砂糖、酒、水／切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、濃口醤油、ごま油／うすあげ、たまねぎ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、ホットケーキミックス(乳成分なし)、砂糖、パン缶、油、水	牛乳 果物 ◎パンケーキ



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
17 土	五目うどん 果物	うどん、豚肉、むきえび、はくさい、にんじん、しいたけ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、食塩、水/果物/牛乳/ネオ黒糖ロール[既製品のパン]	牛乳 ネオ黒糖ロール
19 月	敬老の日		
20 火	ケチャップライス ブロッコリーサラダ(ごまドレ) キャベツのスープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、油、ケチャップ、白こしょう、鶏がらスープ、食塩、油/ブロッコリー、にんじん、ノンオイルドレッシングクリームー胡麻/キャベツ、しめじ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/おから、薄力粉、砂糖、マーガリン、豆乳ホイップ、レーズン、水	牛乳 果物 ◎卵の花クッキー
21 水	ご飯 鶏肉の唐揚げ 胡瓜の甘酢和え 白菜のみそ汁	米/鶏もも肉、食塩、白こしょう、片栗粉、油/きゅうり、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/はくさい、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉	牛乳 果物 ◎豆乳あべかわ
22 木	ご飯 鮭ときのこの野菜あん 豚汁	米/銀鮭(骨なし)、食塩、オリーブ油、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、干しいたけ、薄口醤油、砂糖、本みりん、だし昆布、業務用だし、水、片栗粉/豚肉、だいいん、さつまいも、にんじん、青ねぎ、つきこんにやく、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、だし昆布、業務用だし、水/ジョア ストロベリー/梨/米粉のホットケーキミックス、砂糖、豆乳、水、油、ケーキシロップ	牛乳 果物 ◎ホットケーキ
23 金	秋分の日		
24 土	ミートスパゲティ 果物	スパゲティ、オリーブ油、合ミンチ、たまねぎ、にんじん、油、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、鶏がらスープ、水、食塩、白こしょう、片栗粉、砂糖/果物/牛乳/厚切りバウムクーヘン【小麦・卵・乳】	牛乳 厚切りバウムクーヘン
26 月	ご飯 ポークカレー 和風ツナサラダ	米/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水/きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、カットわかめ、ポン酢/牛乳/果物/麩、マヨドレ、干しえび、ピザ用チーズ	牛乳 果物 ◎麩のピザ
27 火	ご飯 さんまの和風ムニエル 白菜と人参の和えもの えのみそ汁	米/さんま[1歳児はカレー]、食塩、薄力粉、油、ポン酢/はくさい、にんじん、濃口醤油、砂糖/えのきたけ、カットわかめ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/米粉のホットケーキミックス、豆乳、砂糖、水、油、いちごジャム	牛乳 果物 ◎いちごジャムクレープ
28 水	お誕生日食 ご飯 ミートボール ブロッコリーのごま和え チンゲン菜とコーンのスープ	米/豚ミンチ、たまねぎ、生姜、パン粉、片栗粉、油、ケチャップ、トンカツソース、砂糖、水/ブロッコリー、にんじん、濃口醤油、砂糖、いりごま/コーン、たまねぎ、チンゲン菜、ベーコン、薄口醤油、食塩、水/ぶどうジュース/果物/ホットケーキミックス(乳成分なし)、きな粉、砂糖、水、豆乳ホイップ、砂糖	ぶどうジュース 果物 ◎きな粉のカップケーキ (ホイップつき)
29 木	ご飯 焼き肉風 ほうれん草のすまし汁	米/豚肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、にら、米みそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、砂糖、本みりん、ごま油/ほうれん草、豆腐、しめじ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水/牛乳/梨/食パン《卵なし》、マヨドレ、粉チーズ	牛乳 梨 ◎チーズパン
30 金	青菜のごはん 肉じゃが 大根のみそ汁	米、菜めしの素/牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、糸こんにやく、三度豆、油、砂糖、濃口醤油、本みりん、煮干し、だし汁/だいいん、豆腐、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、いりごま、水、油	牛乳 果物 ◎開口笑(カイコウショウ)

9月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー	577 kcal	鉄	2.2 mg
	たんぱく質	21.3 g	カルシウム	261 mg
	脂質	19.3 g	ビタミンC	22 mg
	塩分	2.2 g	食物繊維	4.3 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。
 ※1~2歳児クラスは、10時に牛乳がつかます。
 ※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類、その他季節に応じた果物(9月は梨)を提供予定です。

