



2025年9月のお給食

認定こども園 聖ヶ丘保育園こども未来学舎

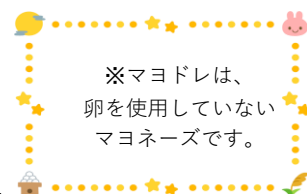
日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	月	ハッシュドビーフ	米、牛肉、にんじん、たまねぎ、まいたけ、エリンギ、ひよこまめ、なたね油、小麦粉、洋風だしの素、ワイン、ウスターソース、デミグラスソース、ケチャップ、トマト缶、砂糖	きなこクッキー 小麦粉、なたね油、砂糖、きな粉 牛乳
16	火	サラダ 果物	キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ハム、酢、砂糖、塩、油 果物	牛乳
2	火	和風ハンバーグ さつまいもの甘煮 いんげんのごま和え 具だくさん味噌汁 ご飯	牛ひき肉、豚ひき肉、卵、たまねぎ、パン粉、食塩、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒、片栗粉、水 さつまいも、三温糖、水 いんげん、すりごま、しょうゆ、砂糖 はくさい、だいこん、にんじん、えのきたけ、ごぼう、葉ねぎ、生揚げ、こんにゃく、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	ヨーグルトポムポム 小麦粉、卵、砂糖、油、ヨーグルト、 ベーキングパウダー、りんご、レモン汁 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
17	水			
3	29 水	栗一むシチュー マカロニサラダ パン 果物	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、くりの甘露煮、しめじ、ブロッコリー、バター、シチュールー、牛乳、生クリーム、洋風だしの素、なたね油 マカロニ、ツナ、キャベツ、きゅうり、トウモロコシ、赤ピーマン、とうもろこし、マヨドレ、食塩 パン 果物	きのこおこわ 米、もち米、エリンギ、まいたけ、にんじん、板こんにゃく、しょうゆ、みりん、酒、砂糖 チーズ チーズ
4	18 木	なすとピーマンのなべしぎ かぼちゃの含め煮 味噌汁 ご飯 果物	なす、ピーマン、豚肉、ちくわ、にんじん、油、米みそ、砂糖、しょうゆ、酒、かつおだし汁、ごま 日本かぼちゃ、いんげん、砂糖、しょうゆ、かつお・昆布だし汁、本みりん ねぎ、なめこ、木綿豆腐、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米 果物	大学芋 さつまいも、なたね油、砂糖、しょうゆ、本みりん、黒ごま、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
5	19 誕生日会 金	手作り春巻き ナムル スープ ご飯 果物(19日) カレーピラフ スープ 果物	豚ひき肉、はるさめ、たけのこ、にんじん、しいたけ、しょうが、中華だしの素、しょうゆ、砂糖、酒、オイスターソース、片栗粉、水、春巻きの皮、小麦粉、水、油 緑豆もやし、こまつな、赤パプリカ、黒きくらげ、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油、食塩 しめじ、キャベツ、チンゲンサイ、凍り豆腐、洋風だしの素、食塩 米 果物 米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム缶、とうもろこし、グリーンピース、バター、洋風だしの素、カレー粉、食塩、パセリ粉 まいたけ、ほうれんそう、切り干しだいこん、ねぎ、洋風だしの素、食塩 果物	5日梅ゼリー うめ、砂糖、水、粉かんてん、もも缶 19日ババロア ババロア、豆乳 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
6	20 土			お菓子
8	22 月	中華丼 中華スープ 果物	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しばえび、黒きくらげ、しいたけ、しょうが、片栗粉、しょうゆ、本みりん、中華だしの素、ごま油、水 にら、緑豆もやし、チンゲンサイ、はるさめ、カットわかめ、中華だしの素、食塩 果物	芋ようかん さつまいも、砂糖、粉寒天、水 牛乳 牛乳
9	23 祝日 30 火	さけのムニエル ジャーマンポテト スープ ご飯 果物	さけ、小麦粉、バター じゃがいも、ベーコン、たまねぎ、ピーマン、コーン、洋風だしの素、食塩、オリーブ油 キャベツ、にんじん、マッシュルーム缶、洋風だしの素、食塩 米 果物	ナゲット 鶏もも肉、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、にんにく、しょうが、食塩、卵、片栗粉、油、ケチャップ、焼き肉のたれ ミルク 脱脂粉乳、砂糖
10	24 水	牛肉のオイスター炒め 中華和え 中華スープ ご飯	牛肉、たまねぎ、エリンギ、赤ピーマン、黄ピーマン、ゴーヤ、黒きくらげ、オイスターソース、中華だしの素、しょうゆ、酢、砂糖、なたね油 きゅうり、切り干しだいこん、黒きくらげ、かにかまぼこ、ごま、しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油、中華だしの素 はくさい、にんじん、まいたけ、みずな、中華だしの素、食塩 米	10日 ひやしぜんざい あずき、砂糖、食塩、白玉粉、絹ごし豆腐 24日 おはぎ もち米、あずき、砂糖
11	25 木	鶏肉のピカタ チンゲン菜のツナ炒め 豆乳スープ ご飯	鶏むね肉、小麦粉、卵、粉チーズ、パセリ粉、ケチャップ、本みりん、砂糖 チンゲンサイ、しめじ、ツナ、しょうが、しょうゆ、砂糖、洋風だしの素 とうがん、日本かぼちゃ、オクラ、クリームコーン缶、豆乳、洋風だしの素、食塩 米	フルーツヨーグルト 脱脂粉乳、水、生クリーム、砂糖、みかん缶、パイナップル、もも缶、りんご、砂糖、マシュマロ 野菜ジュース 野菜ジュース
12	金	油淋鶏 中華和え 中華スープ ご飯 果物	鶏もも肉、しょうが、酒、片栗粉、なたね油、ねぎ、水、しょうゆ、酢、砂糖、ごま、ごま油 ほうれんそう、もやし、にんじん、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油、食塩 卵、豆腐、えのきたけ、みずな、葉ねぎ、中華だしの素、食塩 米 果物	かぼちゃケーキ かぼちゃ、小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、砂糖、牛乳
お月見会	26 金	あじの天ぷら 秋野菜の煮物 すまし汁 萩ごはん お月見団子	あじ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、水、なたね油 鶏もも肉、れんこん、さといも、だいこん、にんじん、いんげん、砂糖、本みりん、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 豆腐、たまねぎ、えのきたけ、みつば、焼ふ、しょうゆ、かつお・昆布だし汁 米、もち米、黒米、えだまめ、酒、食塩 お月見団子	ミルク 脱脂粉乳、砂糖
13日乳児参観				
27	土	肉うどん 果物	ゆでうどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ、なたね油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん 果物	お菓子

今月はお月見会を26日（金）、お誕生日会は19日（金）に実施します！



お月見会の日のお給食は秋野菜を使用し、季節を感じられるような献立を実施します。
お月見団子もあります～！
お誕生日会は久しぶりの春巻です。お楽しみに～♪

今月の新メニューはヨーグルトポムポムです。ポムはフランス語でりんごの意味だそうです。
りんごたっぷりのヨーグルトポムポム、お楽しみに～♪



※マヨドレは、
卵を使用していない
マヨネーズです。