



令和8年9月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日／曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1 (火)	ドライカレー ブロッコリーとコーンのソテー 春巻き	米、あずきロール(卵・乳・大豆不使用)、洋風せんべい(卵・乳不使用)、油	牛乳、豚ひき肉(赤身)、春巻き	たまねぎ、ブロッコリー、コーン、にんじん、トマト、黄パプリカ、ピーマン、レーズン、にんにく、しょうが	カレールウ(アレルゲンフリー)、ケチャップ、中濃ソース、食塩、こしょう	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 あずきロール 洋風せんべい(以上児)
2・16 (水)	♪鶏肉ののり焼き かぼちゃのサラダ みそ汁(キャベツ・えのき)	米、焼きそばめん、マヨネーズ、片栗粉、油、砂糖	鶏もも肉、豚小間肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、焼のり、あおのり	かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、もやし、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、しょうが	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、みりん、食塩、こしょう	ごはん	野菜ジュース 麦茶 ソース焼きそば
3 (木)	豚肉と春雨の野菜炒め きゅうりの酢の物(しらす) みそ汁(じゃがいも・万能ねぎ)	米、ぶどうゼリー、じゃがいも、青のりしょうゆせんべい(卵・乳不使用)、春雨、砂糖、ごま油	牛乳、豚小間肉、しらすばし、いわし(煮干し)、白いりごま、わかめ	きゅうり、たまねぎ、ほうれん草、にんじん、万能ねぎ、しょうが	白みそ、酢、しょうゆ、食塩	ごはん	バナナ 牛乳 ぶどうゼリー 青のりしょうゆせんべい
4・18 (金)	かつおカツ ゆで野菜のマリネ みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)	米、油、砂糖	かつおカツ(卵・乳不使用)、いわし(煮干し)	キャベツ、きゅうり、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、ピーマン	白みそ、中濃ソース、ケチャップ、酢、食塩	ごはん	おこめせんべい 麦茶 【非常食】わかめごはん スティックきゅうり
5・19 (土)	ポークソテー 小松菜のお浸し みそ汁(わかめ・麩)	米、焼麩、油	豚肉(ロース)、いわし(煮干し)、削り節、わかめ	小松菜、たまねぎ、にんじん、コーン	白みそ、しょうゆ、食塩、ブイヨン(アレルゲンフリー)、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 キャロットコーンライス(炊き込み)
7・28 (月)	鶏肉のごまみそ焼き 大根サラダ みそ汁(なす・なめこ)	じゃがいも、米、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま、白すりごま、あおのり	大根、なす、きゅうり、なめこ、にんじん	白みそ、赤みそ、しょうゆ、酢、みりん、食塩	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 のりポテト
8・29 (火)	ハムカツ 小松菜のおかか和え(もやし) みそ汁(豆腐・長ねぎ)	米、小麦粉、パン粉、油、砂糖	牛乳、ロースハム、木綿豆腐、卵、いわし(煮干し)、削り節	小松菜、もやし、にんじん、長ねぎ	白みそ、中濃ソース、りんごジャム、ベーキングパウダー、しょうゆ	ごはん	ミニわかめちゃん 大豆飲料 りんごジャムのケーキ(乳不使用)
9・30 (水)	鮭のムニエル キャベツのりサラダ 冬瓜とベーコンのスープ	米、小麦ビスケット(卵・乳・大豆不使用)、小麦粉、油、砂糖	牛乳、鮭、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、かつお節(だし)、焼のり	梨、キャベツ、とうがん、にんじん	しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	うさぎのしっぽ 牛乳 梨【桶川産】 小麦ビスケット
10・24 (木)	洋風厚焼き玉子 青梗菜のごま酢和え みそ汁(玉ねぎ・麩)	米、ラーメン、砂糖、焼麩、油、ごま油	卵、鶏ひき肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、スキムミルク、いわし(煮干し)、白すりごま	チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、もやし、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、酢、鶏がら粉末、食塩、しそごはんの素	ゆかり ごはん	野菜せんべい 麦茶 冷やし中華
11・25 (金)	豆とソーセージのトマト煮 じゃが芋と人参のきんぴら みそ汁(もやし・ニラ)	ロールパン、米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、グラニュー糖、油	牛乳、ウインナー(卵・乳・大豆不使用)、いんげんまめ、いわし(煮干し)、白いりごま	もやし、ホールトマト缶、たまねぎ、にんじん、にら、エリンギ、にんにく	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、ブイヨン(アレルゲンフリー)、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 揚げパン(シュガー)
12・26 (土)	鶏肉の旨煮 二色ナムル みそ汁(長ねぎ・しめじ)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、ごま油、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)	もやし、きゅうり、にんじん、にら、しめじ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、ごま塩、酢、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) スティックきゅうり
14 (月)	ヤンニョムチキン ほうれん草と人参のおかか和え みそ汁(大根・油揚げ)	米、あずきロール(卵・乳・大豆不使用)、洋風せんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉(小間)、油揚げ、いわし(煮干し)、白いりごま、削り節	ほうれん草、大根、にんじん、にんにく	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、みりん	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 あずきロール 洋風せんべい(以上児)
15 (火)	ドライカレー ブロッコリーとコーンのソテー 春巻き	米、おはぎ、油	牛乳、豚ひき肉(赤身)、春巻き	たまねぎ、ブロッコリー、コーン、にんじん、トマト、黄パプリカ、ピーマン、レーズン、にんにく、しょうが	カレールウ(アレルゲンフリー)、ケチャップ、中濃ソース、食塩、こしょう	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 ミニおはぎ(きなこ)
17 (木)	豚肉と春雨の野菜炒め きゅうりの酢の物(しらす) みそ汁(じゃがいも・万能ねぎ)	米、じゃがいも、動物型ビスケット、バター味、揚げせんべい(卵・乳不使用)、春雨、砂糖、ごま油	飲むヨーグルト(プレーン)、豚小間肉、しらすばし、いわし(煮干し)、白いりごま、わかめ	きゅうり、たまねぎ、ほうれん草、にんじん、万能ねぎ、しょうが	白みそ、酢、しょうゆ、食塩	ごはん	バナナ 飲むヨーグルト(プレーン) 動物型ビスケット 揚げせんべい(以上児)

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

♪…新メニューです。

● 9月の食材 ●
かつお・鮭・冬瓜・なす・梨



桶川産の梨を提供します♪

9・30日(水)の午後おやつに『桶川産の梨』を提供します。
梨はシャリとした食感が特徴の果物です。
梨に含まれるカリウムは、体内の余分なナトリウム(塩分)を体外へ排出する働きがあるミネラルで、血圧を整えるのを助けます。
また、梨は水分をたっぷりと含むため、水分補給にも役立ちます。



●秋の彼岸●

15日(火) 午後おやつに『おはぎ』を提供します。



【給与栄養量】					
・3歳未満児					
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	
480	18.2	14.0	74.6	2.0	
・3歳以上児					
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	
543	21.4	16.5	81.8	2.2	

※9・30日(水) 午後おやつ【梨の提供】について。0～1歳は【梨のコンポート】を提供します。