

令和7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・22 (月)	スタミナ焼肉 ゆで野菜のマリネ みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)	米、小麦粉、砂糖、油	牛乳、豚肩ロース肉、いわし(煮干し)	キャベツ、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ピーマン、にら	白みそ、りんごジャム、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー、食塩	ごはん	野菜せんべい 牛乳 りんごジャムのケーキ(卵不使用)
2 (火)	豆とソーセージのトマト煮 キャベツのりサラダ お吸い物(なると・水菜)	米、小麦粉、ホットケーキミックス(卵不使用)、砂糖、油	牛乳、ウインナー(卵不使用)、いんげんまめ、星型なると(卵不使用)、かつお節(だし)、焼のり	キャベツ、ホールトマト缶、たまねぎ、エリンギ、みずな、にんにく	ケチャップ、しょうゆ、酢、食塩、ブイヨン(アレルギーフリー)、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 牛乳ドーナツ(卵不使用)
3・17 (水)	中華風ローストチキン 小松菜と油揚げの煮浸し みそ汁(なす・なめこ)	米、鉄入りひじきおかき(卵不使用)、ごま油	鶏もも肉、油揚げ、いわし(煮干し)、白いりごま	梨、小松菜、なす、たまねぎ、なめこ、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 梨【桶川産】 鉄入りひじきおかき
4 (木)	洋風厚焼き玉子 切り干し大根炒り煮 みそ汁(豆腐・キャベツ)	米、ぶどうゼリー(卵不使用)、甘口しょうゆせんべい(卵不使用)、砂糖、油	卵、木綿豆腐、ちくわ(卵不使用)、鶏ひき肉、スキムミルク、いわし(煮干し)	にんじん、たまねぎ、キャベツ、切り干しだいこん、干しいたけ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、食塩、しそごはんの素	ゆかり ごはん	バナナ 麦茶 ぶどうゼリー 甘口しょうゆせんべい
5・19 (金)	鶏肉のごまみそ焼き 根菜の五目煮 わかめスープ	米、焼きそばめん、さといも、砂糖、油、ごま油	鶏もも肉、豚小間肉、さつまいも、わかめ、あおのり	にんじん、キャベツ、れんこん、もやし、ごぼう、長ねぎ、干しいたけ	中濃ソース、しょうゆ、赤みそ、みりん、鶏がら粉末、食塩	ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶 ソース焼きそば
6・20 (土)	鶏肉のバーベキューソース 小松菜のお浸し みそ汁(えのきたけ・玉ねぎ)	米、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、削り節	小松菜、きゅうり、たまねぎ、にんじん、えのきたけ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、ごま塩、しょうゆ、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) スティックきゅうり
8・29 (月)	豚肉と春雨の野菜炒め ジャーマンポテト みそ汁(もやし・麩)	米、じゃがいも、小麦粉、春雨、片栗粉、砂糖、焼酎、油、ごま油	牛乳、豚小間肉、豚肉(ばら)、ベーコン(卵不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま	たまねぎ、もやし、にんじん、ほうれん草、にら、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 チヂミ
9・30 (火)	鶏肉のマーマレード焼き 青梗菜のごま酢和え 冬瓜とベーコンのスープ	米、うどん、砂糖、油	鶏もも肉、ベーコン(卵不使用)、白すりごま、ツナ、かつお節(だし)	チンゲンサイ、とうがん、にんじん、きゅうり	しょうゆ、白みそ、マーマレード、酢、食塩、こしょう	ごはん	野菜ジュース 麦茶 冷や汁うどん
10・24 (水)	生姜焼き オクラのツナ和え みそ汁(かぶ・わかめ)	米、食パン(卵不使用)、バター、グラニュー糖、砂糖、油	牛乳、豚肩ロース肉、ツナ、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	かぶ、オクラ、たまねぎ、きゅうり、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 シュガートースト
11・25 (木)	ドライカレー ブロッコリーとコーンのソテー 揚げ餃子	米、小麦粉、砂糖、油、バター、ショートニング	牛乳、豚ひき肉(赤身)、ぎょうざ(卵不使用)、卵、白すりごま、白いりごま、黒いりごま	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	カレールー(アレルギーフリー)、ケチャップ、中濃ソース、食塩、ベーキングパウダー、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 ごまクッキー
12・26 (金)	かつおかツ 大根サラダ みそ汁(じゃがいも・しめじ)	米、じゃがいも、油、砂糖	ヨーグルト(無糖)、かつおかツ(卵不使用)、ロースハム(卵不使用)、いわし(煮干し)、白すりごま	大根、パイン缶、バナナ、きゅうり、黄桃缶、みかん缶、しめじ、にんじん	白みそ、中濃ソース、酢、しょうゆ、ケチャップ	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 フルーツヨーグルト
13・27 (土)	鶏肉の旨煮 二色ナムル みそ汁(かぶ・わかめ)	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)、わかめ	もやし、かぶ、にんじん、にら、たまねぎ、コーン	白みそ、しょうゆ、酢、ブイヨン(アレルギーフリー)、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 キャロットコーンライス
16 (火)	豆とソーセージのトマト煮 キャベツのりサラダ お吸い物(なると・水菜)	米、おはぎ(卵不使用)、油、砂糖	牛乳、ウインナー(卵不使用)、いんげんまめ、星型なると(卵不使用)、かつお節(だし)、焼のり	キャベツ、ホールトマト缶、たまねぎ、エリンギ、みずな、にんにく	ケチャップ、しょうゆ、酢、食塩、ブイヨン(アレルギーフリー)、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 ミニおはぎ(きなこ)
18 (木)	洋風厚焼き玉子 切り干し大根炒り煮 みそ汁(豆腐・キャベツ)	米、おこめ棒(卵不使用)、砂糖、カルデツいわしおかき(卵不使用)、油	飲むヨーグルト(マスカット)、卵、木綿豆腐、ちくわ(卵不使用)、鶏ひき肉、スキムミルク、いわし(煮干し)	にんじん、たまねぎ、キャベツ、切り干しだいこん、干しいたけ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、食塩、しそごはんの素	ゆかり ごはん	バナナ 飲むヨーグルト(マスカット) おこめ棒 カルデツいわしおかき

◎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。

9月の食材
かつお・冬瓜・オクラ
・なす・梨



水分・栄養補給には
梨がおすすめです

梨の約90%は水分でできています。
また、過剰に摂取してしまった塩分
を適切に体外へ排出する働き
のあるカリウムも豊富に含まれていま
す。



桶川市産の梨を9月3日、
17日の給食で提供します！

★0, 1歳児クラス
・・・梨のコンポート

★2, 3, 4, 5歳児クラス
・・・生の梨



給与栄養量

3歳未満児 エネルギー482キロカロリー
たんぱく質18.8g 脂質15.0g
食塩1.9g

3歳以上児 エネルギー521キロカロリー
たんぱく質20.9g 脂質16.2g
食塩2.0g

