



9月献立表

2025年



さつき認定こども園

日	曜日	朝	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
1	月	ロールパン、彩りシチュー、コールスローサラダ、ツナと白菜のスープ、すいか	枝豆おにぎり、牛乳	鶏もも肉、牛乳、ツナ水煮缶、削り節	ロールパン 30g、じゃがいも、油、米粉、マヨドレ、すりごま白、三温糖、片栗粉	たまねぎ、人参、ブロッコリー、コーン缶、キャベツ、にんじん、きゅうり、ホールコーン缶、白菜、すいか
2	火	ご飯、魚のオランダ揚げ、切り干し大根甘酢和え、もやしのみそ汁、バナナ	麩のきなコラスク、牛乳	白身魚、粉チーズ、無調整豆乳、ツナ水煮缶、削り節、みそ	小麦粉、揚げ油、三温糖	人参、パセリ、切干したいこん、きゅうり、もやし、しめじ、モロヘイヤ、バナナ
3	水	麦ごはん、タンドリーチキン、にかなの白和え、大根のみそ汁、青切りみかん	小松菜のホテトおやき風、牛乳	鶏もも肉、ヨーグルト、沖縄豆腐、ツナ水煮缶、みそ、削り節	押麦、白いりごま、三温糖、マヨドレ	にんにく、トマト、人参、小松菜、大根
4	木	もずく丼、ゆし豆腐、冬瓜ンブリー、パイント缶	ちんぴん、牛乳	豚ひき肉、ゆし豆腐、削り節、ツナ水煮缶	ごま油、油	もずく、ビーマン、コーン缶、人参、しょうが、ネギ、とうがん、いんげん、パイント缶
5	金	和風ツナスパゲッティ、かぼちゃのサラダ、豆乳コーンスープ、フルーツヨーグルト	納豆みそおにぎり、牛乳	ツナ水煮缶、ヨーグルト、無調整豆乳	スパゲッティ、オリーブ油、酒、マヨドレ、油、片栗粉	にんにく、人参、玉葱、ほうれん草、しめじ、かぼちゃ、きゅうり、レーズン、クリームコーン缶、コーン缶、りんご
6	土	ミックスチャーハン、モウイの和え物、じゃが芋のみそ汁、オレンジ	はちゃぐみ、牛乳	鶏ひき肉、しらす干し、ツナ水煮缶、花かつお、油揚げ、削り節、みそ	グリンピース、食塩不使用バター、油、じゃがいも	生しいたけ、ホールコーン缶、きゅうり、カットワカメ、オレンジ
8	月	沖縄そば、おからサラダ、かぼちゃの天ぷら、りんご	おかかおにぎり、牛乳	豚バラ肉、卵、生おから、ツナ水煮缶	沖縄そば、三温糖、油、マヨドレ、小麦粉	しょうが、ネギ、きゅうり、コーン缶、トマト、かぼちゃ、りんご
9	火	ご飯、鮭のオーブン焼き、チンゲン菜とひじきのごま和え、アーサ汁、青切りみかん	ピザトースト、牛乳	鮭、木綿豆腐、削り節	オリーブ油、白いりごま、ごま油	たまねぎ、人参、しめじ、えのき、チンゲンサイ、(乾)ひじき、あおさ
10	水	麦ごはん、酢鶏、オクラともやしのごま和え、春雨スープ、大学芋	バナナ豆乳マフィン、牛乳	鶏もも肉、かに風味かまぼこ	押麦、片栗粉、三温糖、ごま油、すりごま白、はるさめ 普通はるさめ乾、さつまいも、揚げ油、黒ごま	ビーマン、人参、たまねぎ、生しいたけ、パイント缶、オクラ、もやし、チングンサイ、えのき
11	木	お弁当会	かぼちゃ蒸しパン、牛乳			
12	金	あわごはん、魚の甘酢あんかけ、コーヤーチャンブルー、シブイのみそ汁、バナナ	いなり寿司、牛乳	ホタテ、豚バラ肉、沖縄豆腐、卵、花かつお、厚揚げ、削り節、みそ	もちきび、小麦粉、片栗粉、揚げ油、三温糖、油	たまねぎ、にがうり、にんじん、とうがん、にら、バナナ
13	土	スパゲッティナポリタン、キャベツりんごのサラダ、ほうれん草のクリームスープ	13時降園	ウインナーソーセージ(卵・乳不使用、粉チーズ、無調整豆乳	スパゲッティ、オリーブ油、フレンチドレッシング	人参、玉葱、トマト、ビーマン、キャベツ、きゅうり、りんご、レーズン、クリームコーン缶、ほうれんそう
15	月	敬老の日				
16	火	タコライス、たまなーちゃんぱるー、わかめスープ、りんご	ボパイケーキ、牛乳	牛ひき肉、レバー(ミンチ)、沖縄豆腐、花かつお、削り節	押麦、油、白いりごま	にんにく、たまねぎ、人参、レタス、トマト、キャベツ、ネギ、カットワカメ、長ネギ、りんご
17	水	わかめごはん、チキンナゲット、パパイヤ炒め、もずくのみそ汁、バナナ	ふりかけおにぎり、牛乳	鶏ひき肉、沖縄豆腐、ツナ水煮缶、削り節、みそ	ごま いり、小麦粉、片栗粉、油	カットワカメ、にんにく、パパイヤ、人参、ネギ、もずく、長ネギ、バナナ
18	木	ご飯、揚げだし豆腐、五食和え、ナスのみそ汁、さつま芋の甘辛煮	黒糖くずもち、牛乳	木綿豆腐、花かつお、油揚げ、削り節、みそ	片栗粉、揚げ油、さつまいも	大根、ネギ、小松菜、もやし、人参、しめじ、コーン缶、なす、長ネギ
19	金	黒米ごはん、魚の天ぷら、テークニイリチー、鶏と冬瓜のお汁、バナナ	ごま塩おにぎり、小魚、牛乳	白身魚、無調整豆乳、豚肩ロース、鶏むね、削り節	小麦粉、揚げ油、油	大根、人参、いんげん、とうがん、ネギ、バナナ
20	土	豚丼、かぼちゃの煮物、キャベツのみそ汁	ほたぼた焼き、牛乳	豚肉もも、削り節、みそ	油、小麦粉、三温糖	たまねぎ、人参、いんげん、かぼちゃ、キャベツ、にら
22	月	しょうゆラーメン、きゅうりと大根のナムル、インゲン炒め、りんご	じゃこひじきおにぎり、牛乳	豚小間、ツナ水煮缶	生中華めん、ごま油、三温糖、油	たまねぎ、ホールコーン缶、カットワカメ、もやし、きゅうり、大根、いんげん、人参、りんご
23	火	秋分の日				
24	水	ケチャップチキンライス、ハンバーグ甘酢あん、ボテトフライ、野菜スープ、オレンジ	♡お誕生日会♡ お誕生日ケーキ、牛乳	鶏ひき肉、豚ひき肉、牛乳	油、グリンピース、パン粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、黄パプリカ、生しいたけ、青のり、キャベツ、セロリ、オレンジ
25	木	チキン南蛮丼、パンサンスー、なめこ汁、梨	桜えびと青菜のおにぎり、牛乳	鶏むね、卵、ハム(卵・乳不使用、削り節、みそ	小麦粉、揚げ油、三温糖、マヨドレ、はるさめ、ごま油	たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、きゅうり、黄パプリカ、なめこ、ほうれんそう、梨
26	金	ご飯、魚の蒲焼き、小松菜と人参のおかか和え、厚揚げのみそ汁、バナナ	スイートポテト、牛乳	白身魚、花かつお、厚揚げ、削り節、みそ	片栗粉、油、三温糖	しょうが、小松菜、人参、大根、ネギ、バナナ
27	土	こぎつね丼、トマトのサラダ、かぼちゃのみそ汁	ごまスティック、牛乳	鶏ひき肉、油揚げ、削り節、みそ	油、三温糖	しょうが、トマト、きゅうり、カットワカメ、かぼちゃ、まいだけ
29	月	ご飯、手作りふりかけ、肉じゃが、ひじきサラダ、ソーメン汁	ごまクリームパン、牛乳	しらす干し、豚肉もも、ツナ水煮缶、削り節	白いりごま、三温糖、じゃがいも、油、そうめん	焼きのり、たまねぎ、人参、(乾)ひじき、キャベツ、きゅうり、コーン缶、むきえだまめ、ネギ
30	火	ご飯、魚のトマトソースかけ、ブロッコリーのサラダ、野菜マカロニスープ、りんご	味噌おにぎり、牛乳	白身魚、卵	小麦粉、油、食塩不使用バター、三温糖、マヨドレ、ABCマカロニ	にんにく、しょうが、たまねぎ、ホールトマト缶、ブロッコリー、人参、ほうれんそう、りんご

*献立は都合により変更することがあります

*毎月第2木曜日はお弁当会です。愛情いっぱいのお弁当よろしくお願ひします。





9月離乳食献立表 (中期・後期)



2025年

さつき認定こども園

日	曜日	朝	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
1	月	5~7分粥、肉じゃが風煮、ツナと白菜のスープ、すいか	キャベツとコーンのおじや	鶏ひき肉、ツナ水煮缶	5~7分粥、じゃがいも、片栗粉	たまねぎ、人参、白菜、すいか
2	火	5~7分粥、白身魚と人参の豆乳煮、もやしのスープ、バナナ	麩とツナのおじや	白身魚、無調整豆乳	5~7分粥、片栗粉	人参、もやし、モロヘイヤ、バナナ
3	水	5~7分粥、豆腐と野菜のやわらか煮、大根のみぞ汁、青切りみかん	ツナと野菜のおじや	沖縄豆腐	5~7分粥、	人参、トマト、小松菜、大根
4	木	もずく丼、ゆし豆腐	ツナと冬瓜のおじや	鶏ひき肉、ゆし豆腐	5~7分粥、片栗粉	もずく、ピーマン、コーン缶、人参
5	金	5~7分粥、ツナとかぼちゃのくたくた煮、豆乳コーンスープ、りんご煮ヨーグルト	納豆と青菜のおじや	ツナ水煮缶、無調整豆乳、ヨーグルト	5~7分粥、片栗粉	かぼちゃ、クリームコーン缶、コーン缶、たまねぎ、りんご
6	土	しらす粥、ひき肉とモウイのくたくた煮、じゃが芋のスープ、オレンジ	おかかきゅうり粥	しらす干し、鶏ひき肉	5~7分粥、片栗粉、じゃがいも	カットワカメ、オレンジ
8	月	5~7分粥、ツナと夏野菜のくたくた煮、かぼちゃスープ、りんご煮	おかか粥	ツナ水煮缶、生おから	5~7分粥、	きゅうり、コーン缶、トマト、かぼちゃ、りんご
9	火	5~7分粥、鮭と玉ねぎのくたくた煮、アーサ汁、青切りみかん	青菜のひじき粥	鮭、木綿豆腐	5~7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、あおさ
10	水	5~7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、春雨スープ、さつまいもマッシュ	トマト豆乳粥、バナナ	鶏ささみ、調製粉乳	5~7分粥、片栗粉、はるさめ乾、さつまいも	ピーマン、人参、たまねぎ、チンゲンサイ
11	木	5~7分粥、豆腐の野菜のとろとろ煮、じゃが芋とわかめのスープ、バナナ	おかかとかぼちゃ粥	木綿豆腐	5~7分粥、片栗粉、じゃがいも	たまねぎ、いんげん、カットワカメ、バナナ
12	金	5~7分粥、白身魚と玉ねぎのくたくた煮、シブイのスープ、バナナ	おかか人参粥	木キ	5~7分粥、	たまねぎ、とうがん、バナナ
13	土	5~7分粥、ツナと野菜のやわらか煮、ほうれん草のクリームスープ、りんご煮	キャベツ粥	ツナ水煮缶、無調整豆乳	5~7分粥、	たまねぎ、トマト、ピーマン、クリームコーン缶、ほうれんそう、りんご
15	月					
16	火	5~7分粥、豆腐とレバーの野菜煮、トマトスープ、りんご煮	青菜の豆乳粥	レバー（ミンチ）、沖縄豆腐	5~7分粥、片栗粉	キャベツ、たまねぎ、人参、カットワカメ、長ネギ、トマト、りんご
17	水	5~7分粥、ひき肉と人参のやわらか煮、もずくのスープ、バナナ	豆腐とわかめのおじや	鶏ひき肉	5~7分粥、片栗粉	人参、もずく、長ネギ、バナナ
18	木	5~7分粥、豆腐と大根のやわらか煮、ナスのスープ、さつまいもマッシュ	おかかと野菜のおじや	木綿豆腐、調製粉乳	5~7分粥、	大根、なす、長ネギ、かぼちゃ
19	金	5~7分粥、白身魚と大根のやわらか煮、鶏と冬瓜のお汁、バナナ	人参豆乳粥	白身魚、鶏むね	5~7分粥、片栗粉	大根、いんげん、とうがん、人参、バナナ
20	土	5~7分粥、ささみと野菜のあん煮、キャベツスープ	かぼちゃ粥	鶏ささ身（挽肉）	5~7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、いんげん、キャベツ
22	月	5~7分粥、ツナと野菜のやわらか煮、大根とわかめのスープ、りんご煮	じゃこひじき粥	ツナ水煮缶	5~7分粥、	人参、たまねぎ、大根、もやし、カットワカメ、りんご
23	火					
24	水	5~7分粥、ひき肉と野菜のあん煮、野菜スープ、オレンジ	じゃが芋の磯風味粥	鶏ひき肉	5~7分粥、片栗粉	人参、たまねぎ、黄バブリカ、キャベツ、セロリ、オレンジ
25	木	チキンと野菜のあんかけ丼、ほうれん草のみぞ汁、梨のコーンポート	青菜粥	鶏むね	5~7分粥、片栗粉	たまねぎ、赤バブリカ、キャベツ、ほうれんそう、梨
26	金	5~7分粥、白身魚と野菜のやわらか煮、大根のみぞ汁、バナナ	いも粥	白身魚、みそ	5~7分粥、片栗粉	人参、小松菜、大根、バナナ
27	土	5~7分粥、ひき肉と野菜のくたくた煮、かぼちゃのスープ	トマトとわかめのおじや	鶏ひき肉	5~7分粥、片栗粉	もやし、人参、かぼちゃ
29	月	しらす粥、ひき肉とじゃが芋のくたくた煮、ソーメン汁	ツナとキャベツのひじき粥	しらす干し、鶏ひき肉	5~7分粥、じゃがいも、片栗粉、そうめん	人参、たまねぎ
30	火	5~7分粥、白身魚とブロッコリーのくたくた煮、野菜のABCスープ、りんご煮	ツナと野菜のおじや	白身魚	5~7分粥、片栗粉、ABCマカロニ	ブロッコリー、ホールトマト缶、ほうれんそう、人参、たまねぎ、りんご

*献立は都合により変更することがあります。

*基本的には中期→だし汁、後期→だし汁と醤油で味付けをしています。

