

2025年



9月献立表



さつき認定こども園

日	曜日	昼	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	麩のきなこラスク、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、切干しだいこん、 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、にがなの白和え、大根 のみそ汁、青切りみかん	小松菜のポテトおやき風、 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 ソブシー、パイン缶	ちんびん、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、ピーマン、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	はちやくみ、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	グリーンピース、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、鮭のオープン焼き、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	ピーマン、人参、たまねぎ、生し いたけ、パイン缶、オクラ、もやし 、チンゲンサイ、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、 ゴーヤーチャンプルー、シブイ のみそ汁、バナナ	いなり寿司、牛乳	ホキ、豚バラ肉、沖縄豆腐、 卵、花かつお、厚揚げ、削り節、 みそ	もちぎび、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 ベツとりんごのサラダ、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、ピーマン、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、たまな一ちゃ んぶるー、わかめスープ、 りんご	ポパイケーキ、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、パパイア炒め、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、パパイア、 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、 デークニイリチー、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	ぼたぼた焼き、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、かほ 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、ポテトフライ、 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、グリーンピース、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、まいた 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 ロンスープ、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いします。





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	昼	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	鮭とツナのおじや	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、大根のみそ汁、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	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、さつま芋マッシュ	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、普通はるさめ、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、豆腐の野菜のとり煮、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	ホキ	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	<div></div> <div>敬老の日</div> <div></div>					
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、さつま芋のマッシュ	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	<div></div> <div>秋分の日</div> <div></div>					
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、黄パプリカ、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、ほうれん草のみそ汁、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、赤パプリカ、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、大根のみそ汁、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。

