



9月献立表



2026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	火	ご飯、サバの竜田揚げ、切り干し大根甘酢和え、厚揚げのみそ汁、バナナ	ジュースーおにぎり牛乳	サバ切り身骨なし、ツナ水煮缶、厚揚げ、削り節、みそ、豚肩ロース、牛乳	米、片栗粉、油、三温糖、ラード	切干しだいこん、きゅうり、人参、キャベツ、バナナ、(乾) ひじき、(乾) しいたけ
2	水	麦ごはん、鶏肉のシークォーサー照り焼き、ブロッコリーのサラダ、じゃが芋のみそ汁、すいか	ココアスコーン、牛乳	鶏もも皮なし、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	米、押麦、三温糖、油、フレンチドレッシング、じゃがいも、小麦粉、無塩バター	ブロッコリー、人参、コーン缶、カットワカメ、すいか
3	木	もずく丼、ゆし豆腐、冬瓜ンブシ、パイン缶	ちんびん、牛乳	豚ひき肉、ゆし豆腐、削り節、豚肩ロース、卵、牛乳	米、ごま油、油、小麦粉、粉黒糖	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
4	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、ひきわり納豆、豚ひき肉、みそ、花かつお、牛乳	スパゲッティ、オリーブ油、酒、マヨドレ、油、片栗粉、米	にんにく、人参、玉ねぎ、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、長ネギ、焼きのり
5	土	ミックスチャーハン、ツナサラダ、中華スープ、オレンジ	ぼたぼた焼き、牛乳	鶏ひき肉、しらす干し、ツナ水煮缶、豚ひき肉、牛乳	米、グリーンピース、無塩バター、油、三温糖、すりごま白	生しいたけ、ホールコーン缶、キャベツ、人参、きゅうり、長ネギ、チンゲンサイ、オレンジ
7	月	沖縄そば、五目煮、竹輪の磯辺揚げ、りんご	おかかおにぎり、牛乳	豚バラ肉、卵、大豆水煮缶、卵なし竹輪、花かつお、牛乳	沖縄そば、三温糖、油、小麦粉、揚げ油、米、白いりごま	しょうが、ネギ、大根、人参、いんげん、(乾) ひじき、青のり、りんご
8	火	ご飯、鮭のオープン焼き、モウイの和え物、アーサ汁、青切りみかん	ピザトースト、牛乳	鮭、ツナ水煮缶、花かつお、木綿豆腐、削り節、ハム(卵・乳不使用、ピザ用チーズ、牛乳	米、オリーブ油、食パン	たまねぎ、人参、しめじ、えのき、きゅうり、あおさ、ピーマン、コーン缶
9	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、無調整豆乳、卵、牛乳	米、押麦、片栗粉、三温糖、ごま油、すりごま白、春雨(乾、さつま芋、油、黒ごま、小麦粉、粉黒糖、無塩バター	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、バナナ
10	木	お弁当会	かぼちゃ蒸しパン、牛乳	豚ひき肉、卵、牛乳、	小麦粉、油、	かぼちゃ、玉ねぎ、
11	金	あわごはん、魚の秋色きのこあん、ほうれん草の白和え、シブイのみそ汁、バナナ	鶏そぼろおにぎり、牛乳	白身魚、木綿豆腐、ツナ水煮缶、厚揚げ、削り節、みそ、鶏ひき肉、牛乳	米、もちぎび、片栗粉、マヨドレ、すりごま白、三温糖	たまねぎ、えのき、しめじ、ほうれん草、とうがん、にら、バナナ、ネギ
12	土	スパゲッティナポリタン、コーンスープ、キャベツとりんごのサラダ	ぼたぼた焼き、牛乳	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、油、片栗粉、フレンチドレッシング、米	人参、玉葱、トマト、ピーマン、クリームコーン缶、コーン缶、キャベツ、きゅうり、りんご、レーズン、梅干し、焼きのり
14	月	ガバオライス、春雨サラダ、わかめスープ、パイン缶	玄米シリアルバー、牛乳	鶏ひき肉、ハム(卵・乳不使用、削り節、牛乳	米、油、三温糖、春雨(乾)、ごま油、白いりごま、玄米フレーク、マシュマロ、無塩バター	生姜、にんにく、玉ねぎ、ピーマン、赤パプリカ、いんげん、人参、きゅうり、カットワカメ、長ネギ、パイン缶
15	火	わかめごはん、チキンナゲット、パパイア炒め、ソーメン汁、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	米、ごま油、小麦粉、片栗粉、油、そうめん	カットワカメ、にんにく、ブロッコリー、パパイア、人参、ネギ、バナナ
16	水	ご飯、揚げだし豆腐、五食和え、ナスのみそ汁、ふかし芋	黒糖くずもち、牛乳	木綿豆腐、花かつお、油揚げ、削り節、みそ、きな粉、牛乳	米、片栗粉、揚げ油、さつまいも、粉黒糖、三温糖、いもくず、タピオカ粉	大根、ネギ、小松菜、もやし、人参、しめじ、コーン缶、なす、長ネギ
17	木	チキン南蛮丼、ナムル、なめこ汁、梨	桜えびと青菜のおにぎり、牛乳	鶏むね、卵、削り節、みそ、さくらえび、牛乳	米、小麦粉、揚げ油、三温糖、マヨドレ、ごま油、すりごま白	たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、ほうれん草、人参、もやし、なめこ、にら、梨、小松菜
18	金	黒米ごはん、魚の天ぷら、デクニイリチー、鶏と冬瓜のお汁、りんご	シークォーサーゼリー、牛乳	白身魚、無調整豆乳、豚肩ロース、鶏むね、削り節、牛乳	米、小麦粉、揚げ油、油、三温糖	大根、人参、いんげん、とうがん、ネギ、りんご、シークォーサー果汁
19	土	豚丼、かぼちゃの煮物、大根のみそ汁	12時降園	豚肩ロース、油揚げ、削り節、みそ	米、油、小麦粉、三温糖	たまねぎ、人参、いんげん、かぼちゃ、大根、にら
21	月	敬老の日				
22	火	国民の休日				
23	水	秋分の日				
24	木	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	ひじきおにぎり、牛乳	豚小間、ツナ水煮缶、油揚げ、牛乳	生中華めん、ごま油、三温糖、油、米	玉ねぎ、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、ひじき(乾)
15夜 25	金	ご飯、レバーの香り揚げ、小松菜と人参のおかか和え、厚揚げのみそ汁、バナナ	お月見風スイートポテト、牛乳	豚レバー、花かつお、厚揚げ、削り節、みそ、卵、牛乳	米、ごま油、片栗粉、揚げ油、酒、三温糖、生クリーム、無塩バター	しょうが汁、ピーマン、小松菜、人参、大根、ネギ、バナナ、さつま芋
26	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、牛乳	米、油、三温糖、ごまステック	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
28	月	ハヤシライス、大根サラダ、クリームスープ	ごまクリームパン、牛乳	豚肩ロース、無調整豆乳、牛乳	米、押麦、小麦粉、三温糖、油、ごま油、白いりごま、無塩バター、食パン、黒ごまクリーム	たまねぎ、人参、しめじ、大根、きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカ、クリームコーン缶
29	火	ご飯、魚のトマトソースかけ、ひじきサラダ、鶏ごぼうスープ、りんご	にんじんおにぎり、牛乳	白身魚、ツナ水煮缶、鶏ひき肉、削り節、油揚げ、牛乳	米、小麦粉、油、無塩バター、三温糖	にんにく、生姜、玉葱、トマト缶、(乾) ひじき、キャベツ、人参、きゅうり、コーン缶、枝豆、ごぼう、ほうれん草、りんご
30	水	ケチャップチキンライス、鶏肉のレモンソースかけ、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、ジョア	鶏ひき肉、鶏もも肉、卵、	米、油、グリーンピース、片栗粉、じゃが芋、グラニュー糖小麦粉、無塩バター、生クリーム、ジョア	人参、玉ねぎ、黄パプリカ、レモン汁、にんにく、青のり、キャベツ、セロリ、オレンジ、ブルーベリー、みかん缶

*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）



2026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	火	5〜7分粥、白身魚と人参のやわらか煮、キャベツのスープ、バナナ	ツナときゅうりのおじや	白身魚、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、キャベツ、バナナ、きゅうり
2	水	5〜7分粥、ささみとブロッコリーのやわらか煮、じゃが芋のスープ、すいか	野菜のおじや	鶏ささみ	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	ブロッコリー、カットワカメ、すいか、人参、コーン缶
3	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、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	もずく、ピーマン、コーン缶、人参、冬瓜
4	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、ひきわり納豆	7倍粥〜5倍粥、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、ほうれん草
5	土	しらす粥、ひき肉とモウイのくたくた煮、ワンタン入りスープ、オレンジ	ツナキャベツ粥	しらす干し、鶏ひき肉、豚ひき肉、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、ワンタンの皮	長ネギ、チンゲンサイ、オレンジ、キャベツ
7	月	磯粥、大豆と野菜のやわらか煮、大根スープ、りんご煮	おかか粥	大豆水煮缶、花かつお	7倍粥〜5倍粥	青のり、人参、いんげん、(乾) ひじき、大根、りんご
8	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	青菜粥	鮭、木綿豆腐	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、あおさ、チンゲン菜
9	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、調整粉乳、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、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、トマト、バナナ
10	木	5〜7分粥、豆腐の野菜のところで煮、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、花かつお	7倍粥〜5倍粥、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、かぼちゃ
11	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	ひき肉とほうれん草のおじや	白身魚、木綿豆腐、鶏ひき肉	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、とうがん、バナナ、ほうれん草
12	土	5〜7分粥、ツナと野菜のやわらか煮、コーンスープ、りんご煮	キャベツ粥	ツナ水煮缶、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、トマト、ピーマン、クリームコーン缶、コーン缶、りんご、キャベツ
14	月	ひき肉と野菜のあんかけ丼、春雨スープ	野菜粥	鶏ひき肉	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、春雨（乾）	たまねぎ、ピーマン、赤パプリカ、いんげん、カットワカメ、長ネギ、人参
15	火	5〜7分粥、豆腐と野菜のひき肉あん、ソーメン汁、バナナ	ツナ人参粥	鶏ひき肉、沖縄豆腐、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、そうめん	ブロッコリー、バナナ
16	水	5〜7分粥、ひき肉と人参のやわらか煮、ナスのスープ、さつま芋煮	おかかと野菜のおじや	鶏ひき肉、花かつお	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、さつまいも	人参、なす、長ネギ、小松菜、もやし、コーン缶
17	木	5〜7分粥、ささみとキャベツのやわらか煮、玉葱と青菜のスープ、梨のコーン	野菜のおじや	鶏ささみ	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	キャベツ葉先、たまねぎ、ほうれんそう、梨、小松菜、人参
18	金	5〜7分粥、白身魚と大根のやわらか煮、鶏と冬瓜のお汁、りんご煮	野菜粥	白身魚、鶏むね	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	大根、いんげん、とうがん、人参、りんご
19	土	5〜7分粥、ささみと野菜のあん煮、大根のスープ	12時降園	鶏ささ身（挽肉）	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、いんげん、大根、にら、かぼちゃ、バナナ
21	月	🌸🍌🍌				

*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。

