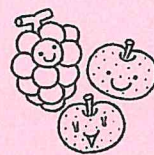




こんだてひょう



2026年度 ひのほいくえん

日	曜日	献立名	10時おやつ	3時おやつ	主な材料
1	火	ごはん・お麩の味噌汁・バナナ しそ入り豆腐つくね・切干大根の煮物	クッキー 牛乳	ニラチーズチヂミ 小魚・麦茶	精白米・麩・えのき・小ねぎ・鶏挽肉・生姜・豆腐・玉ねぎ・人参・大葉・片栗粉・切干大根・油揚げ 水菜大豆・しいたけ・いんげん・バナナ/にら・人参・玉ねぎ・小麦粉・片栗粉・チーズ・ごま油・ごま・小魚
2	水	ジャムサンド・かぶのスープ・ヨーグルト 鶏肉のオニオンソースかけ・キャベツとひじきのサラダ	せんべい 麦茶	桜えびと枝豆の炊き込みごはん 小魚・麦茶	食パン・いちごジャム・かぶ・白菜・人参・鶏肉・玉ねぎ・キャベツ・ひじき・じゃこ チーズ・ヨーグルト/精白米・桜えび・枝豆・生姜・小魚
3	木	ごはん・玉ねぎのスープ・みかん缶クラッシュゼリー 鮭のムニエル・じゃがいものバター醤油添え	バナナ 牛乳	マーブルケーキ (スキムミルク入り) 牛乳	精白米・玉ねぎ・人参・小ねぎ・鮭・小麦粉・じゃがいも・しめじ・いんげん バター・みかん缶・イナアガー/ホットケーキミックス・スキムミルク・ココア・牛乳
4	金	あんかけ焼きそば・冬瓜の中華スープ ブロッコリーのごま和え・グレープフルーツ	ビスケット 牛乳	チキンライス チーズ・麦茶	蒸し中華麺・豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・水菜・生姜・かまぼこ・片栗粉・チンゲン菜・冬瓜・コーン ブロッコリー・もやし・ごま・グレープフルーツ/精白米・鶏肉・玉ねぎ・人参・グリーンピース・チーズ
5	土	焼豚チャーハン・春雨スープ・オレンジ さつまいものレモン煮	クラッカー 麦茶	せんべい・バナナ 麦茶	精白米・焼豚・ねぎ・椎茸・人参・いんげん・春雨・小松菜 さつまいも・レモン果汁・オレンジ/せんべい・バナナ
7	月	ハムチーズマヨサンド・ポトフ じゃこサラダ・バナナ	クッキー 牛乳	ひじきごはん 小魚・麦茶	食パン・ハム・チーズ・マヨネーズ・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・パセリ かぶ・レタス・きゅうり・じゃこ・バナナ/精白米・ひじき・油揚げ・人参・枝豆・小魚
8	火	豚ひき肉のカレーライス・焼きかぼちゃとズッキーニ添え 花野菜サラダ・白菜のコンソメスープ	せんべい 麦茶	ソルトクッキー 牛乳	精白米・豚挽肉・玉ねぎ・人参・水菜大豆・カレーウ・小豆粉・かぼちゃ・ズッキーニ・白菜・エリンギ・チンゲン菜 ブロッコリー・カリフラワー・いんげん/小麦粉・バター・バニラエッセンス・牛乳
9	水	胚芽入りごはん・なすの味噌汁・グレープフルーツ かじきの香味おろしソースかけ・ほうれん草とまよしの磯和え	バナナ 牛乳	小松菜とポテトのおやき 小魚・麦茶	精白米・胚芽米・なす・油揚げ・玉ねぎ・めかじき・しょうが・大根・ねぎ・小ねぎ・しそ ほうれん草・もやし・人参・刻みのり・グレープフルーツ/じゃがいも・小松菜・人参・チーズ・片栗粉・ごま油・小魚
10	木	ごはん・えのきのすまし汁・豚肉の味噌炒め キャベツとコーンのサラダ・ヨーグルト	クラッカー 麦茶	人参ホットケーキ (スキムミルク入り) 牛乳	精白米・玉ねぎ・えのき・小松菜・豚肉・人参・ピーマン・ズッキーニ・キャベツ・きゅうり コーン・ごま油・ヨーグルト・ブルーベリージャム/ホットケーキミックス・人参・スキムミルク・牛乳
11	金	冷やしネバネバうどん 和風ポテトサラダ・オレンジ	ビスケット 牛乳	鶏肉とごきの炊き込みごはん 小魚・麦茶	うどん・納豆・ねぎ・おくら・わかめ・じゃこ・梅干し・刻みのり・じゃがいも・きゅうり 人参・チーズ・塩昆布・オレンジ/精白米・鶏肉・しめじ・人参・まいたけ・いんげん・小魚
12	土	鶏肉の中華丼・わかめの味噌汁 人参しりしり・バナナ	せんべい 麦茶	おにぎり (ゆかり) 麦茶	精白米・鶏肉・白菜・玉ねぎ・人参・椎茸・にら・片栗粉・わかめ・小松菜・ねぎ ピーマン・ツナ缶・じゃこ・えのき・バナナ/精白米・ゆかりふりかけ
14	月	ごはん・大根のすまし汁・鮭のちゃんちゃん焼き かぼちゃサラダ (マヨネーズ)	クッキー 牛乳	野菜ポッキー 牛乳	精白米・大根・水菜・えのき・鮭・キャベツ・もやし・玉ねぎ・人参・しめじ・かぼちゃ・きゅうり コーン・マヨネーズ/じゃがいも・人参・パセリ・粉チーズ・片栗粉・米粉・牛乳
15	火	中華おこわ・冬瓜のスープ・なし 酢豚・チンゲン菜のおかか和え	バナナ 牛乳	米粉のココアブラウニー 牛乳	精白米・もち米・鶏肉・エリンギ・人参・水菜・いんげん・冬瓜・生揚げ・小ねぎ・豚肉・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ・片栗粉 しいたけ・チンゲン菜・えのき・もやし・かつお節・なし/米粉・片栗粉・ベーキングパウダー・豆腐・牛乳・卵黄・ココア
16	水	ごはん・玉ねぎの味噌汁・ヨーグルト 鶏肉のパン粉焼き・鉄骨サラダ	クラッカー 麦茶	コーンツナマヨトースト 牛乳	精白米・わかめ・玉ねぎ・油揚げ・鶏肉・小麦粉・パン粉・パセリ・小松菜・ひじき じゃこ・きゅうり・人参・チーズ・ごま油・ヨーグルト/食パン・玉ねぎ・ツナ缶・コーン・マヨネーズ・パセリ・牛乳
17	木	たこやき風おにぎり・からあげ・星のポテト 焼きとうもろこし・蒸しブロッコリー・サイダーポンチ	せんべい 麦茶	焼きそば・小魚 麦茶	精白米・ねぎ・人参・かつお節・青のり・鶏肉・生姜・片栗粉・じゃがいも・米粉・ブロッコリー・とうもろこし カルピス・粉寒天・すいか・みかん缶・サイダー/蒸し中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・人参・玉ねぎ・ピーマン・小魚
18	金	もずく丼・豆腐の味噌汁・バナナ きゅうりの酢の物	ビスケット 牛乳	ラクトアイス ウエハース・麦茶	精白米・もずく・豚挽肉・生姜・ピーマン・玉ねぎ・人参・コーン・ごま油・片栗粉・豆腐・小松菜 きゅうり・えのき・かまぼこ・バナナ/ラクトアイス・ウエハース
19	土	スープスパゲティー・オレンジ 塩昆布ポテトサラダ	クラッカー 麦茶	おにぎり (わかめ) 麦茶	スパゲティー・豚肉・玉ねぎ・人参・まいたけ・ほうれん草・刻みのり・じゃがいも ブロッコリー・塩昆布・オレンジ/精白米・わかめふりかけ
24	木	ごはん・キャベツの味噌汁・かれの野菜あんかけ ほうれん草のごま和え・ヨーグルト	せんべい 麦茶	おはぎ・小魚 麦茶	精白米・キャベツ・わかめ・大根・かれい・生姜・玉ねぎ・人参・ピーマン・片栗粉 ほうれん草・もやし・えのき・ごま・ヨーグルト・いちごジャム/精白米・もち米・あんこ・小魚
25	金	きのこの炊き込みごはん・冬瓜の味噌汁・うさぎりんご お月見ハンバーグ・温野菜サラダ	ビスケット 牛乳	満月スイートポテト 牛乳	精白米・しめじ・まいたけ・人参・油揚げ・冬瓜・ねぎ・小松菜・豚挽肉・玉ねぎ・チーズ・片栗粉 パン粉・ブロッコリー・カリフラワー・いんげん・りんご/さつまいも・かぼちゃ・バター・牛乳
26	土	鶏そぼろ丼・小松菜の味噌汁・バナナ ピーマンと竹輪の炒め物	クラッカー 麦茶	せんべい・オレンジ 麦茶	精白米・鶏挽肉・生姜・玉ねぎ・しいたけ・人参・ズッキーニ・片栗粉・小松菜・えのき 竹輪・ピーマン・かつお節・バナナ/せんべい・オレンジ
28	月	ごはん・あおさの味噌汁・オレンジ ぎせい豆腐・春雨サラダ	せんべい 麦茶	ラスク ジュース	精白米・麩・あおさ・小ねぎ・鶏挽肉・人参・ねぎ・豆腐・ひじき・片栗粉 焼き豚・春雨・きゅうり・もやし・ごま油・ごま・オレンジ/食パン・バター・りんごジュース
29	火	さんまの蒲焼丼・油揚げの味噌汁 鶏肉と里芋の煮物・ヨーグルト	クラッカー 麦茶	焼きビーフン 小魚・麦茶	精白米・さんま・小麦粉・油揚げ・玉ねぎ・小松菜・里芋・鶏肉・人参 しめじ・いんげん・ヨーグルト/ビーフン・豚肉・もやし・玉ねぎ・人参・にら・小魚
30	水	味噌ラーメン・豆腐サラダ 青のりポテト	バナナ 牛乳	おにぎり (鮭フレーク) チーズ・麦茶	中華麺・豚挽肉・キャベツ・もやし・人参・チンゲン菜・コーン・豆腐・レタス・きゅうり じゃこ・梅干し・じゃがいも・青のり/精白米・鮭フレーク・チーズ

★仕入れの都合上、献立を変更することがありますのでご了承ください。

★土曜日のおやつ (おにぎり) は自分の分を握って食べます。

★調味料は記載していません。

★お昼の給食には麦茶がつきます。

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
578kcal	21.3g	15.6g	2.6g

(3歳以上児 1ヶ月平均)



🎁 9/15(土) お誕生会メニュー
今日のメニューは、9月が旬の野菜
を取り入れて中華料理です。
まだまだ残暑が厳しい9月ですが、
旬の食材を食べて涼しい秋を
待ちましょう。

🎁 9/17(木) おまわりごっこメニュー
お祭りの屋台メニューを
イメージして給食に
取り入れました。

🌕 9/25(金) 十五夜メニュー
十五夜は「中秋の名月」という、1年の中で特に
美しいわれる月を眺めながら、秋の収穫を祝い、
感謝する日と言われています。
給食では、チーズとお月様に見立てたハンバーグの上に
のせたお月見ハンバーグを出します。
おやつでは、お月様の中にうさぎが入っている
風の満月スイートポテトを出します。

