



幼児食献立表



日	月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
	ビビンバ丼 白菜ツナサラダ みかんゼリー わかめスープ（わかめ・玉ねぎ）	米飯 鶏肉の照り焼き 稲庭カレーサラダ フルーチェ ぶどう味 具だくさん汁	米飯 鮭チーズフライ 花野菜とウインナーのコンソメ煮 ピーチゼリー みそ汁（もやし・葉大根）	米飯 親子煮 ほうれん草のごま和え 牛乳プリン みそ汁（高野豆腐・ふのり）	焼きそば ポテトサラダ 野菜&果実 ピーチ えのきとオクラのスープ	米飯 赤魚のごま味噌焼き 南瓜のそぼろあんかけ ぶどうゼリー すまし汁（大根・しめじ）
	ジャムサンド（いちご）	コーンポタージュせん 白い風船	マシュマロおこし	ブルーベリータルト	ぱりんこ ビスコ（みるくクリーム）	バウムクーヘン
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
米飯 回鍋肉風炒め 春雨のサラダ フルーチェ メロン味 中華スープ（もやし・水菜）	ロールパン 煮込みハンバーグ コールスローサラダ ラ・フランスゼリー コーンスープ	米飯 カレイのみぞれあんかけ 切干大根和風ごまサラダ オレンジゼリー みそ汁（オクラ・白玉麩）	米飯 タンドリーチキン 洋風きんぴら ジョア みそ汁（玉ねぎ・なめこ）	米飯 おさかなふりかけ 肉じゃが 人参じゃこ炒め レアチーズイチゴ みそ汁（切干大根・しめじ）	米飯 サバのみりん焼き 稲庭うどん和風サラダ ふじりんごゼリー すまし汁（花麩・水菜）	米飯 鶏肉のちゃんちゃん焼き あんかけ卵豆腐 果物缶（フルミックス） みそ汁（かぶ・わかめ）
いちごアイス	焼きおにぎり	カスタードクレープ	冷凍フルーツ（洋ナシ）	バナナスティック	クリームパン	りんごタルト
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
米飯 肉豆腐 キャベツの中華風サラダ 牛乳プリン みそ汁（小松菜・玉ねぎ）	米飯 赤魚の味噌マヨ焼き 稲庭麻婆あんかけ パインゼリー みそ汁（油揚げ・ほうれん草）	米飯 チキンカツ アスパラベーコン炒め 森永カルシウムヨーグルト コンソメスープ（大根・コーン）	カレーライス れんこんサラダ 野菜&果実 グレープ もやしとえのきのスープ	かしわうどん 豆腐焼売 人参しりしり（ツナ） フルーチェ みかん味	米飯 鮭のきのこクリームソース バンバンジー風サラダ 青りんごゼリー みそ汁（キャベツ・あおさ）	米飯 チキンオープン焼き さつまいもの煮物 果物缶（黄桃・白桃） みそ汁（豆腐・わかめ）
アンパンマンせんべい ビスコ（いちごクリーム）	バナナケーキ	バニラアイス	ぼたぼた焼き	ととやき（いちご）	ココアチュロス	カステラ蒸しケーキ
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
米飯 豚肉のスタミナ炒め かぶのえびあんかけ バナナ みそ汁（白菜・庄内麩）	米飯 おさかなふりかけ チキン南蛮 もやしとカニカマのサラダ 牛乳プリン わかめスープ（わかめ・コーン）	米飯 サバの味噌煮 人参しりしり フルーチェ いちご味 すまし汁（稲庭うどん・オクラ）	米飯 豚肉のケチャップ炒め アスパラツナサラダ 鉄分カルシウム入りチーズ キャベツスープ（キャベツ・コーン）	うさぎごはん お月見うさぎのハンバーグ かぼちゃサラダ 十五夜デザート けんちん汁	米飯 焼き鳥卵焼き添え すき昆布 森永カルシウムヨーグルト みそ汁（豆腐・なめこ）	米飯 カレイのマヨコーン焼き 稲庭うどんちゃんぷる フルーツミックスゼリー みそ汁（玉ねぎ・葉大根）
豆乳プリンタルト	かぼちゃマフィン	星たべよ マンナウエファー	おふラスク（星）	うさぎのスイートポテト	冷凍フルーツ（パイン）	ストロベリークレープ
28日	29日	30日				
米飯 鶏肉のトマトソース 枝豆サラダ ジョア コンソメスープ（キャベツ・えのき）	しょうゆラーメン 餃子 マリネ風サラダ いちごゼリー	きのこの炊き込みご飯 えびフライとコロケ もやしとちくわの味噌油和え ミックスゼリー（巨峰） かきたま汁				
牛乳ケーキ	手作りポテトチップス （のり塩）	さつまいもモンブラン				



秋の味覚を楽しみましょう！



秋は「実りの秋」と呼ばれ、さつまいもやかぼちゃ、きのこ、ぶどうやなし、りんごなどの美味しい食材がたくさん出てくる季節です。

さつまいもやかぼちゃは体の力になるエネルギーがたっぷり含まれていて、きのこには体の調子を整える働きがあります。

果物には疲れを取ってくれるビタミンが多く含まれています。

9月の給食でも秋の旬の食材をたくさん取り入れています。子どもたちにも季節を感じながら美味しく食べてもらえるように工夫しています。

秋の味覚を味わいながら、季節の移り変わりを楽しんでみてはいかがでしょうか。

