

【令和8年9月】



離乳食献立表



日	月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日
		おかゆ カレイの煮つけ かぼちゃの含め煮 みそ汁（白玉麴）	おかゆ 鶏肉のトマト煮 かぶのうま煮 みそ汁（大根）	おかゆ 豚肉の中華風煮 キャベツと麴の煮びたし みそ汁（ほうれん草）	おかゆ 赤魚の野菜あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ ささみのクリーム煮 豆腐のあんかけ みそ汁（かぶ）
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
おかゆ ひき肉と野菜の和風あんかけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ タラの煮つけ 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁（さつまいも）	おかゆ 豚肉と野菜のコンソメ煮 豆腐といんげんの煮物 みそ汁（キャベツ）	野菜煮込みうどん かぼちゃとブロッコリーの旨煮 白菜のケチャップ煮	おかゆ カレイと野菜のみそ煮 かぶのそぼろあんかけ コンソメスープ（玉ねぎ）	おかゆ ささみと野菜のあんかけ さつまいものミルク煮 みそ汁（白玉麴）	おかゆ 豆腐のそぼろあん 大根と人参の旨煮 みそ汁（ほうれん草）
13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日
おかゆ 赤魚の煮つけ じゃがいもの甘辛煮 みそ汁（白菜）	おかゆ ひき肉とキャベツのクリーム煮 野菜の煮びたし みそ汁（かぶ）	おかゆ 鶏と野菜のこっくり煮 ほうれん草の煮びたし みそ汁（白玉麴）	おかゆ タラのトマト煮 さつまいもの煮物 みそ汁（キャベツ）	おかゆ 豚肉の中華風煮 いんげんと人参の旨煮 みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ 照り焼きハンバーグ 人参のコンソメ煮 みそ汁（大根）	おかゆ カレイの野菜あんかけ かぼちゃのミルク煮 みそ汁（ほうれん草）
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
おかゆ ささみとさつまいもの煮物 マカロニのケチャップ煮 みそ汁（白菜）	おかゆ 肉団子のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（白玉麴）	おかゆ 赤魚の煮つけ 白菜のそぼろあんかけ みそ汁（かぶ）	おかゆ 豚ひき肉のクリーム煮 ミネストローネ風 みそ汁（ほうれん草）	ミートうどん かぼちゃのミルク煮 大根と人参のコンソメ煮	おかゆ タラの野菜あんかけ さつまいもの煮物 みそ汁（白玉麴）	おかゆ ささみと野菜の味噌煮 じゃがいものクリーム煮 コンソメスープ（白菜）
27日	28日	29日	30日			
おかゆ 大根のそぼろ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（キャベツ）	おかゆ カレイのホワイトソース煮 野菜の煮びたし みそ汁（玉ねぎ）	おかゆ 肉じゃが 白菜のケチャップ煮 みそ汁（大根）	おかゆ 鶏団子と野菜のコンソメ煮 ブロッコリーのとろみ煮 みそ汁（ほうれん草）			



十五夜を楽しみましょう



十五夜は月を眺めながら農作物の収穫に感謝する日本の伝統行事です。秋に収穫される里芋をお供えする風習があり、「芋名月」という呼び名もあります。今年の十五夜は9月25日（金）です。この日の献立はきのこの炊き込みご飯、鮭の西京焼き、里芋のそぼろあんかけ、十五夜デザート、けんちん汁です。秋が旬のきのこや鮭、里芋などを使い季節の味覚を楽しめる献立にしています。またおやつにはさつま芋あんの入ったうさぎ形のおまんじゅうを予定しています。給食を通して季節の食材に触れ、子どもたちの「食」への興味や関心を育んでいきたいと思ひます。ご家庭でもお月様を眺めたり、季節の食材を味わいながらお月見を楽しんでみてはいかがでしょうか。

