



2023年 9月 給食献立表

※食材の調達状況によりメニュー変更になる場合があります。

リージョン蒲野辺保育園

日 曜	屋 食	お や つ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	午後おやつ
1 金	けんちんうどん ひじきとツナのたまご焼き デザート	かりんとう	・豚肉・豆腐・ツナ缶 ・脱脂粉乳・牛乳・たまご	・ゆでうどん・油 ・砂糖・精白米	・ごぼう・大根・小松菜・長ねぎ・ひじき ・玉ねぎ・人参 ・みかん缶	牛乳 チャーハンおにぎり
2 土	あんかけ焼きそば ポテトサラダ キャベツと人参のスープ デザート	セレクト	・豚肉・ツナ缶	・中華麺・マーガリン ・砂糖・じゃがいも・ごま ・スティックパン	・玉ねぎ・人参・胡瓜・キャベツ ・さやいんげん・白菜	麦茶 スティックパン
4 月	ご飯 ジャーマンポテト ひじきとキャベツのサラダ 大根のスープ デザート	せんべい	・ベーコン・牛乳 ・脱脂粉乳・ツナ缶・鶏肉	・精白米・じゃがいも・バター ・砂糖・油・薄力粉・片栗粉 ・ごま	・トマト・ほうれん草・玉ねぎ・ひじき ・キャベツ・人参・大根・しめじ ・さやいんげん・オレンジ・青のり	牛乳 にんじんブリッツ
5 火	ご飯 豚肉となすの味噌炒め ごぼうサラダ 玉ねぎとわかめのスープ デザート	ビスケット	・豚肉・たまご・ヨーグルト ・牛乳	・精白米・押麦・油・ごま ・マヨネーズ・片栗粉・砂糖 ・ホットケーキミックス	・なす・長ねぎ・ピーマン・ごぼう ・人参・胡瓜・玉ねぎ・小松菜	牛乳 蒸しパン
6 水	食パン チキンナゲット フレンチサラダ ブロッコリーのコンスープ デザート	せんべい	・鶏ひき肉・脱脂粉乳 ・豆乳・牛乳・ホイップクリーム	・ロールパン・片栗粉・薄力粉 ・油・砂糖	・玉ねぎ・キャベツ・人参・胡瓜 ・パプリカ・ブロッコリー ・クリームコーン・梨	牛乳 誕生日ロールケーキ
7 木	ご飯 鮭の塩焼き かぼちゃのいとし煮 なすとしめじの味噌汁 デザート	せんべい	・鮭・ゆで小豆・生揚げ ・牛乳・脱脂粉乳	・精白米・砂糖・バター ・食パン・マヨネーズ	・南瓜・茄子・しめじ・小松菜 ・バナナ	牛乳 ジャムサンド
8 金	おにぎり 鶏のからあげ たこウインナー ブロッコリーのごま和え ミニトマト とうもろこし オレンジ 乳酸飲料	ビスケット	・鮭フレーク・鶏肉 ・ウインナーソーセージ ・乳酸飲料・牛乳	・精白米・ごま・片栗粉・油 ・砂糖・薄力粉・バター	・ブロッコリー・ミニトマト ・とうもろこし・オレンジ	牛乳 サクサククッキー
9 土	三色丼 キャベツのサラダ じゃが芋の味噌汁 デザート	セレクト	・豚肉・油揚げ・牛乳 ・きな粉	・精白米・油・砂糖 ・ごま油・じゃがいも	・生姜・コーン・ほうれん草・キャベツ ・玉ねぎ	牛乳 きな粉おはぎ
11 月	ご飯 ビーフン炒め きゅうりの浅漬け 中華風コンスープ デザート	せんべい	・豚肉・豆腐 ・牛乳・たまご	・精白米・ビーフン・ごま油 ・ごま・砂糖・片栗粉・バター ・ホットケーキミックス	・にら・人参・もやし・胡瓜 ・玉ねぎ・クリームコーン・青梗菜 ・みかん缶・南瓜	牛乳 南瓜マフィン
12 火	ご飯 鶏肉のバーベキューソース焼き ブロッコリーのごま和え 白菜としめじの味噌汁 デザート	ビスケット	・鶏肉・生揚げ・ヨーグルト ・牛乳・油揚げ	・精白米・ごま・砂糖 ・ホットケーキミックス	・玉ねぎ・にんにく・ブロッコリー ・白菜・しいたけ・ひじき	牛乳 ホットケーキ
13 水	ご飯 かに玉 かぼちゃと胡瓜のサラダ もやしのスープ デザート	黒棒	・たまご・かにかま・ヨーグルト ・ゼラチン・牛乳	・精白米・油・砂糖・片栗粉 ・マヨネーズ ・食パン・マヨネーズ	・竹の子・長ねぎ・干し椎茸・南瓜・胡瓜 ・レーズン・わかめ・もやし・まいたけ ・ぶどうジュース	牛乳 パンプティング
14 木	ご飯 麻婆豆腐 切り干し大根のナムル わかめのスープ デザート	せんべい	・豆腐・豚挽肉・牛乳・たまご	・精白米・砂糖・片栗粉 ・ごま油・ホットケーキミックス	・にんにく・生姜・玉ねぎ・長ねぎ・にら ・切干大根・人参・胡瓜・わかめ ・もやし・まいたけ・バナナ	牛乳 マーマレード 蒸しパン
15 金	ご飯 鮭のみそ焼き ひじきの炒め煮 そうめんのすまし汁 デザート	ビスケット	・さけ・油揚げ・牛乳・ツナ缶	・精白米・砂糖・油・そうめん ・食パン・マヨネーズ	・ひじき・人参・グリーンピース・小松菜 ・みかん缶・もも缶・パイン缶 ・玉ねぎ	牛乳 ツナマヨトースト
16 土	スバゲティミートソース フレンチサラダ コンクリームスープ デザート	セレクト	・豚挽肉・豆乳・牛乳	・スバゲティ・油・砂糖 ・スティックパン	・玉ねぎ・にんにく・トマト缶・キャベツ ・人参・胡瓜・みかん缶・クリームコーン ・ブロッコリー	麦茶 スティックパン
18 月	敬老の日					
19 火	ご飯 豚肉と根菜の甘酢炒め キャベツの塩だれサラダ 豆腐の味噌汁 デザート	ビスケット	・豚肉・豆腐・油揚げ・牛乳	・精白米・油・じゃがいも ・砂糖・片栗粉・ごま油 ・ホットケーキミックス	・人参・玉ねぎ・大根・キャベツ・胡瓜 ・わかめ・長ねぎ・みかん缶	牛乳 ココア蒸しパン
20 水	ご飯 白身の南蛮漬け ポテトサラダ 豚肉と白菜の味噌汁 デザート	かりんとう	・鮭・魚肉ソーセージ ・豚肉・牛乳・ゼラチン ・チーズ・ロースハム	・精白米・薄力粉・砂糖 ・じゃがいも・マヨネーズ ・食パン	・玉ねぎ・人参・ピーマン・白菜 ・さやいんげん・しめじ	牛乳 ホットサンド
21 木	食パン 白身魚のムニエル マカロニサラダ コンソメスープ デザート	ビスケット	・白身魚・ベーコン・牛乳 ・ゼラチン・ツナ缶	・食パン・マカロニ・砂糖 ・マヨネーズ・精白米	・キャベツ・胡瓜・人参・コーン ・ほうれん草・えのきたけ・玉ねぎ ・小松菜	牛乳 和風ツナおにぎり
22 金	ジャージャー麺 わかめときゅうりの酢の物 デザート	ビスケット	・豚挽肉・鶏肉・牛乳・きな粉	・中華めん・ごま油・砂糖 ・片栗粉・精白米・もち米	・生姜・にんにく・長ねぎ・人参・ピーマン ・わかめ・胡瓜・もも缶	牛乳 きな粉おはぎ
23 土	秋分の日					
25 月	ご飯 肉豆腐 かぼちゃのヨーグルトサラダ 小松菜と油揚げの味噌汁 デザート	せんべい	・豚肉・豆腐・ヨーグルト ・油揚げ・牛乳・ゆで小豆	・精白米・しらたき・砂糖 ・さつまいも・マヨネーズ ・ホットケーキミックス・油	・ごぼう・玉ねぎ・さやいんげん・人参 ・南瓜・レーズン・小松菜・わかめ ・えのきたけ・みかん缶	牛乳 小豆入り蒸しパン
26 火	ご飯 鶏の照り焼き ひじきとキャベツのサラダ もやしの味噌汁 デザート	ビスケット	・鶏肉・竹輪・ヨーグルト ・牛乳	・精白米・油・砂糖 ・パイ生地・片栗粉	・ひじき・キャベツ・人参 ・コーン・もやし・小松菜・りんご	牛乳 アップルパイ
27 水	カレーライス キャベツのサラダ デザート	黒棒	・豚肉・脱脂粉乳・ヨーグルト ・牛乳・かつお節	・精白米・油・じゃがいも ・砂糖・お好み焼き粉	・玉ねぎ・人参・にんにく・生姜 ・キャベツ・胡瓜・コーン・みかん缶 ・バナナ・パイン缶・長ねぎ	牛乳 コーンチヂミ
28 木	ご飯 魚のフリッター ほうれん草とえのきの磯部和え さつまいもとごぼうの味噌汁 デザート	せんべい	・パンカシウス・牛乳	・精白米・お好み焼き粉 ・油・さつまいも・薄力粉 ・砂糖・バター	・ほうれん草・えのきたけ・人参 ・焼きのり・ごぼう・長ねぎ・バナナ ・みかん缶	牛乳 パレンシアオレンジ クッキー
29 金	さつま芋ご飯 お月見つくね 小松菜のごま和え うさぎりんご 大根のおすまし	ビスケット	・鶏ひき肉・豆腐・脱脂粉乳 ・うすらのたまご・牛乳	・精白米・さつまいも・ごま ・片栗粉・砂糖・お麴・バター	・長ねぎ・小松菜・もやし・人参・りんご ・大根・わかめ・しめじ・南瓜	牛乳 お月見 スイートパンブキン
30 土	炊きこみチャーハン 鶏肉しゅうまい 豆腐としめじのスープ	セレクト	・豚肉・鶏挽肉・豆腐・おから ・牛乳・かつお節	・精白米・ごま油 ・しゅうまいの皮・片栗粉	・長ねぎ・コーン・玉ねぎ・生姜 ・えのきたけ・青梗菜	麦茶 おかおにぎり



2023年 9月 離乳食献立表

※食材の調達状況によりメニュー変更になる場合があります。

リージョン渚野辺保育園

日	曜	午前おやつ	中期食	午後おやつ	後期食	主な材料	午後おやつ	主な材料
1	金	ビスケット 中期:野菜せんべい	・煮込みうどん ・キャベツのツナ煮 ・フルーツポンチ	・お茶 ・コーン粥	・煮込みうどん ・ひじきとキャベツのツナ煮 ・フルーツポンチ	茹うどん・豚肉・大根・小松菜 ひじき・キャベツ・人参・ツナ水煮 みかん缶・もも缶	・お茶 ・コーン粥	精白米・コーン
2	土	ソフトせんべい	・7倍粥 ・じゃが芋のトマト煮 ・白菜のツナ煮	・お茶 ・おかか粥	・5倍粥 ・じゃが芋のトマト煮 ・白菜のツナ煮	精白米 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・チヤップ キャベツ・いんげん・白菜・ツナ水煮	・お茶 ・おかか粥	精白米・かつお節
4	月	野菜せんべい	・7倍粥 ・ラタトゥイユ風 ・鶏肉と大根の豆乳煮	・お茶 ・人参粥	・5倍粥 ・ラタトゥイユ風 ・大根のスープ	精白米 じゃが芋・玉ねぎ・トマト・キャベツ 鶏肉・大根・いんげん・人参	・お茶 ・人参クッキー	小麦粉・バター 牛乳・人参
5	火	ソフトせんべい	・7倍粥 ・鶏子の鶏そぼろ煮 ・小松菜の煮浸し	・お茶 ・さつま芋スティック	・5倍粥 ・豚肉と茄子の味噌煮 ・野菜のスープ	精白米 豚肉・茄子・長ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・小松菜・人参	・お茶 ・さつま芋スティック	さつまいも
6	水	ビスケット 中期:野菜せんべい	・食パン粥 ・鶏肉のコーン煮 ・ほうれん草の煮浸し	・お茶 ・さつま芋スティック	・食パン ・チキンボールとキャベツ煮 ・ブロッコリーのコンスープ	食パン 鶏挽肉・玉ねぎ・キャベツ・人参 ブロッコリー・コーン・豆乳	・お茶 ・スティッククッキー	小麦粉・砂糖 バター
7	木	小魚せんべい	・7倍粥 ・白身魚と野菜のだし煮 ・煮奴	・お茶 ・バナナ	・5倍粥 ・鮭の治部煮 ・茄子と豆腐の味噌汁	精白米 鮭・南瓜 豆腐・茄子・小松菜	・お茶 ・バナナ	バナナ
8	金	ビスケット	・7倍粥 ・鶏肉とブロッコリーの煮物 ・野菜ミックス	・お茶 ・豆乳プリン	・5倍粥 ・鶏肉とブロッコリーの煮物 ・野菜ミックス	精白米 鶏肉・ブロッコリー トマト・とうもろこし・オレンジ	・お茶 ・サクサククッキー	小麦粉・砂糖 バター
9	土	ソフトせんべい	・7倍粥 ・キャベツのそぼろ煮 ・じゃが芋スティック	・お茶 ・食パン粥	・5倍粥 ・キャベツのそぼろ煮 ・じゃが芋スティック	精白米 鶏挽肉・キャベツ・コーン じゃが芋	・お茶 ・食パン粥	食パン・豆乳
11	月	野菜せんべい	・7倍粥 ・豆腐のそぼろ煮 ・コンスープ	・お茶 ・南瓜の茶巾	・5倍粥 ・肉豆腐 ・コンスープ	精白米 豚肉・豆腐・人参 玉ねぎ・青梗菜・コーン	・お茶 ・南瓜の茶巾	南瓜・砂糖
12	火	ソフトせんべい	・7倍粥 ・鶏肉のトマト煮 ・白菜と豆腐のだし煮	・お茶 ・人参粥	・5倍粥 ・鶏肉のトマト煮 ・白菜と豆腐の味噌汁	精白米 鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎ・チヤップ 豆腐・白菜	・お茶 ・ひじき粥	精白米・人参 ひじき
13	水	小魚せんべい	・7倍粥 ・南瓜のそぼろ煮 ・玉ねぎのツナ煮	・お茶 ・じゃが芋もち	・5倍粥 ・南瓜のそぼろ煮 ・玉ねぎのスープ	精白米 鶏挽肉・南瓜 玉ねぎ・人参・わかめ	・お茶 ・じゃが芋もち	じゃが芋・片栗粉 砂糖・バター
14	木	ビスケット 中期:野菜せんべい	・7倍粥 ・鶏肉麻婆豆腐 ・野菜のおかか煮	・お茶 ・パン粥	・5倍粥 ・麻婆豆腐 ・わかめスープ	精白米 豆腐・豚挽肉・長ねぎ 玉ねぎ・わかめ・人参	・お茶 ・パンプティング	食パン・全卵 牛乳・砂糖
15	金	ビスケット 中期:野菜せんべい	・7倍粥 ・鮭のミルク煮 ・そうめんのおすまし	・お茶 ・食パン粥	・5倍粥 ・鮭の味噌煮 ・そうめんのおすまし	精白米 鮭・人参・グリーンピース そうめん・人参・小松菜	・お茶 ・ラスク	食パン・砂糖 バター
16	土	野菜せんべい	・7倍粥 ・トマト煮 ・コーンクリームスープ	・お茶 ・ソフトせんべい	・5倍粥 ・トマト煮 ・コーンクリームスープ	精白米 豚挽肉・キャベツ・人参・トマト缶 玉ねぎ・コーン・ブロッコリー・豆乳	・お茶 ・ソフトせんべい	
18	月	敬老の日						
19	火	野菜せんべい	・7倍粥 ・鶏肉と根菜の煮物 ・豆腐とわかめのだし煮	・お茶 ・オレンジゼリー	・5倍粥 ・豚肉と根菜の煮物 ・豆腐の味噌汁	精白米 豚肉・人参・玉ねぎ・大根 豆腐・じゃが芋・わかめ・長ねぎ	・お茶 ・オレンジゼリー	オレンジ・砂糖 ゼラチン
20	水	ビスケット 中期:野菜せんべい	・食パン粥 ・鶏肉のコーン煮 ・ほうれん草の煮浸し	・お茶 ・さつま芋スティック	・食パン ・チキンボールとキャベツ煮 ・ブロッコリーのコンスープ	食パン 鶏挽肉・玉ねぎ・キャベツ・人参 ブロッコリー・コーン・豆乳	・お茶 ・スティッククッキー	小麦粉・砂糖 バター
21	木	ビスケット 中期:野菜せんべい	・食パン粥 ・鶏肉のコーン煮 ・ほうれん草の煮浸し	・お茶 ・小松菜とツナの粥	・食パン ・鶏肉のコーン煮 ・ほうれん草のスープ	食パン 鶏肉・キャベツ・コーン ほうれん草・玉ねぎ・人参・マカロニ	・お茶 ・小松菜とツナの粥	精白米・小松菜 ツナ水煮
22	金	ビスケット 中期:野菜せんべい	・煮込みうどん ・鶏肉と胡瓜のクリーム煮 ・フルーツポンチ	・お茶 ・きな粉粥	・煮込みうどん ・鶏肉と胡瓜のクリーム煮 ・フルーツポンチ	茹うどん・長ねぎ・わかめ 鶏肉・きゅうり・人参 みかん缶・もも缶	・お茶 ・きな粉粥	精白米・きなこ
23	土	秋分の日						
25	月	野菜せんべい	・7倍粥 ・鶏肉豆腐 ・小松菜のおかか煮	・お茶 ・南瓜の茶巾	・5倍粥 ・肉豆腐 ・小松菜の味噌汁	精白米 豚肉・豆腐・玉ねぎ・いんげん 小松菜・わかめ・人参	・お茶 ・南瓜の茶巾	南瓜・砂糖
26	火	ソフトせんべい	・7倍粥 ・鶏肉と小松菜の煮浸し ・キャベツの豆乳煮	・お茶 ・りんごのコンポート	・5倍粥 ・鶏肉と小松菜の煮浸し ・キャベツの味噌汁	精白米 鶏肉・小松菜・コーン キャベツ・人参	・お茶 ・りんごのコンポート	りんご・砂糖
27	水	小魚せんべい	・7倍粥 ・トマト煮 ・ヨーグルトポンチ	・お茶 ・コーン粥	・5倍粥 ・トマト煮 ・ヨーグルトポンチ	精白米 豚挽肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参 みかん缶・バナナ・ヨーグルト	・お茶 ・コーン粥	精白米・コーン
28	木	ビスケット 中期:野菜せんべい	・7倍粥 ・魚の治部煮 ・さつま芋煮	・お茶 ・オレンジゼリー	・5倍粥 ・魚の治部煮 ・さつま芋の味噌汁	精白米 パンガシウス・人参・長ねぎ さつま芋・ほうれん草	・お茶 ・オレンジクッキー	小麦粉・砂糖 バター・オレンジ
29	金	ビスケット 中期:野菜せんべい	・さつま芋粥 ・大根の鶏そぼろ煮 ・煮奴	・お茶 ・お月見スイート パンプキン	・さつま芋粥 ・つくね煮 ・大根のおすまし	精白米・さつま芋 鶏挽肉・長ねぎ・豆腐・人参 大根・わかめ・花魁	・お茶 ・お月見 スイートパンプキン	南瓜・砂糖 バター・牛乳
30	土	ソフトせんべい	・7倍粥 ・ブロッコリーの鶏そぼろ煮 ・豆腐のスープ	・お茶 ・おかか粥	・5倍粥 ・ブロッコリーの鶏そぼろ煮 ・豆腐のスープ	精白米 鶏挽肉・玉ねぎ・コーン・ブロッコリー 豆腐・青梗菜	・お茶 ・おかか粥	精白米・かつお節