



0～1才食献立表

2025年 9月 こぐま保育園 給食室

9月は夏から秋への季節の変わり目です。体調をくずさないように気をつけましょう。まだまだ暑いですが、献立にも秋の食材が入ってきます。夏に消耗した体力を秋の味覚で補いましょう。

今月の予定

9月19日（金）…誕生会

軽食がお祝いメニューになります。
予定…ホットケーキクッキング
フルーツ 牛乳
どんどんさんがクッキングします。
(にじさんは給食室が作ったホットケーキを提供します。)

今月のフルーツ：メロン・梨・リンゴなど

お願い

給食室では、朝9時の時点での出欠の状況で、食数・アレルギー配慮食の数などの確認をしています。
今まで、欠席の連絡を9時までにという事でお願いしていますが、引き続きご協力をお願いいたします。

		朝のおやつ	後期後半食 昼食	完了食 昼食	一才児食 昼食	後期後半食 軽食	完了・一才児食 軽食
1 29	月	せんべい 牛乳	軟飯 オクラ→ほうれん草	オクラ→ほうれん草	御飯 味噌汁（玉葱・わかめ） 焼き鮭 炒り豆腐 オクラのお浸し	冷やしうどん やわらかじゃこ天 かぶの煮物 ミルク100cc	冷やしうどん じゃこ天 フルーツ 牛乳
2 16 30	火	ビスケット 牛乳	金時豆→南瓜の煮物	金時豆→南瓜の煮物	ジャージャー麺 牛乳 金時豆の煮豆 キャベツの塩もみ	きなこおはぎ 冬瓜の煮物 ミルク100cc	きなこおはぎ 炒り子 フルーツ お茶
3 17	水	せんべい 牛乳	軟飯 めかじきフライ→フライ煮 白滝→粉ふきいも	白滝→粉ふきいも	御飯 味噌汁（もやし・えのき） めかじきフライ 白滝のたらこ炒り もろぎゅう	芋羊羹 人参の煮物 ミルク100cc	芋羊羹 炒り子 フルーツ 牛乳
4 18	木	クラッカー 牛乳	軟飯 同 右	同 右	御飯 味噌汁（油揚げ・キャベツ） 松風焼き さつまいもの甘煮 小松菜の胡麻和え	みかんかん 粉ふき芋 ミルク100cc	みかんかん バイクドポテト 牛乳
5 19	金	ビスケット 牛乳	軟飯 フリ→白身魚	フリ→白身魚	さつまいも御飯 味噌汁（絹豆腐・なめこ） フリの塩焼き ほうれん草と人参のお浸し	抹茶ケーキ/誕生会 大根の煮物 ミルク100cc	抹茶ケーキ フルーツ 牛乳 誕生会
6 20	土	せんべい お茶	軟飯 鶏肉の味噌漬け焼き →鶏肉団子	鶏肉の味噌漬け焼き →鶏肉団子	御飯 味噌汁（しめじ・長葱・麴） 鶏肉の味噌漬け焼き 人参の含め煮 いんげんのお浸し	さつまスティック 茄子の煮物 ミルク100cc	さつまスティック フルーツ お茶
8 22	月	せんべい 牛乳	軟飯 フリ→白身魚 ひじき→大根と人参のキンピラ	フリ→白身魚 ひじき→大根と人参のキンピラ	御飯 味噌汁（茄子・えのき） フリの照り焼き ひじきの煮物 ほうれん草のお浸し	やわらかチキンピラフ 冬瓜の煮物 ミルク100cc	チキンピラフ フルーツ 牛乳
9	火	ビスケット 牛乳	ローストチキン→鶏肉団子	ローストチキン→鶏肉団子	バターロール コーンスープ ローストチキン トマト キャベツの塩もみ	やわらか焼きおにぎり 人参の煮物 ミルク100cc	ツナと青菜の 味噌焼きおにぎり フルーツ 牛乳
10 24	水	せんべい 牛乳	軟飯 鮭のかき揚げ→かき揚げ煮	同 右	御飯 味噌汁（冬瓜・油揚げ） 鮭のかき揚げ 粉ふきいも 小松菜のお浸し	スウィートパンプキン 大根の煮物 ミルク100cc	スウィートパンプキン フルーツ 牛乳
11 25	木	クラッカー 牛乳	軟飯 同 右	同 右	ハヤシライス 牛乳 トマト きゅうりとわかめの酢の物	オレンジ蒸しパン 茄子の煮物 ミルク100cc	オレンジ蒸しパン 炒り子 フルーツ 牛乳
12 26	金	ビスケット 牛乳	軟飯 鶏肉の照り焼き→鶏肉団子	鶏肉の照り焼き→鶏肉団子	御飯 味噌汁（大根・わかめ） 鶏肉の照り焼き 冬瓜の煮物 小松菜の煮浸し	米粉ケーキ 人参の煮物 ミルク100cc	米粉ケーキ フルーツ 牛乳
13 27	土	せんべい お茶	軟飯 フリ→白身魚	フリ→白身魚	御飯 味噌汁（絹豆腐・長葱） フリの塩焼き 南瓜の煮物 ほうれん草のお浸し	ココア蒸しパン 大根の煮物 ミルク100cc	ココア蒸しパン フルーツ お茶

行事、材料の都合などにより献立変更をする事がありますのでご了承ください。

※にじさんの土曜日の朝おやつと軽食は牛乳です