

2026年度9月 献立予定表（後期食）



日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (火)	5倍粥 オクラのおみそ汁 かれの甘辛煮 こまつなの煮物	米、水／かつおだし汁、オクラ、にんじん、だいこん、みそ／かれい、砂糖、しょうゆ／こまつな、もやし、コーン（冷凍）、食塩／かんでん（粉）、水、砂糖、ぶどう濃縮果汁	ぶどうゼリー
2 16 30 (水)	5倍粥 さつまいものスープ 鶏肉とたまねぎの煮物 なすとツナのみそ煮	米、水／かつお・昆布だし汁、さつまいも、いんげん、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／なす、キャベツ、にんじん、ツナ水煮缶、砂糖、みそ／にんじん、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	にんじんケーキ
3 17 (木)	5倍粥 もやしのおみそ汁 団子と高野豆腐のすり流し煮 マッシュかぼちゃ	米、水／かつおだし汁、もやし、オクラ、カットわかめ、みそ／凍り豆腐、豚ひき肉、ひじき、にんじん、片栗粉、食塩、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、こまつな／かぼちゃ、きゅうり、コーン（冷凍）、食塩／油、切り干しだいこん、しらす干し、コーン（冷凍）、米粉、片栗粉、食塩、しょうゆ	だいこん餅
4 18 (金)	5倍粥 じゃがいものスープ BBQチキン煮 チンゲンサイのおかか煮	米、水／かつお・昆布だし汁、じゃがいも、ブロッコリー、たまねぎ、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、中濃ソース、ケチャップ、砂糖／チンゲンサイ、にんじん、切り干しだいこん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節／米、こんぶ（だし用）、コーン（冷凍）、にんじん、食塩	コーン粥
5 19 (土)	5倍粥 なすのおみそ汁 さけのしょうゆ煮 じゃがいもの甘辛煮	米、水／かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら、みそ／さけ、しょうゆ／じゃがいも、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ／コーンフレーク、牛乳、砂糖	コーンフレークのミルク煮
7 (月)	5倍粥 ブロッコリーのスープ かれのソース煮 キャベツとりんごの塩煮	米、水／かつおだし汁、鶏ささ身、ブロッコリー、にんじん、しょうゆ、食塩／かれい、たまねぎ、しめじ、砂糖、中濃ソース／キャベツ、りんご、きゅうり、コーン（冷凍）、食塩／かぼちゃ、砂糖、片栗粉	かぼちゃおやき
8 (火)	5倍粥 チンゲンサイのおみそ汁 豆腐の五目煮 さつまいもの甘煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、みそ／木綿豆腐、ひじき、しらす干し、にんじん、ねぎ、かつおだし汁、しょうゆ／さつまいも、砂糖／かつおだし汁、豚肉（肩ロース）、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、ビーフン、砂糖、しょうゆ	汁ビーフン
9 (水)	そばろ粥 豆腐のおみそ汁 いんげんの煮物	米、豚ひき肉、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、ケチャップ／かつおだし汁、絹ごし豆腐、カットわかめ、オクラ、みそ／いんげん、もやし、砂糖、しょうゆ／小麦粉、きな粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	きな粉ホットケーキ
10 24 (木)	5倍粥 さといものおみそ汁 かれのうま煮 ピーマンのおかか煮	米、水／かつおだし汁、さといも、たまねぎ、いんげん、みそ／かれい、かつおだし汁、しょうゆ／ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、しょうゆ、かつお節／さつまいも、砂糖、片栗粉	さつまいもだんご
11 25 (金)	野菜粥 いんげんのおみそ汁 きゅうりとツナの煮物	米、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、しょうゆ／かつおだし汁、いんげん、だいこん、みそ／きゅうり、ツナ水煮缶、カットわかめ、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	パンケーキ
12 26 (土)	5倍粥 こまつなのおみそ汁 鶏肉ののり塩煮 かぼちゃのオレンジ煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん、みそ／鶏もも肉、食塩、あおのり／かぼちゃ、さつまいも、水、オレンジ濃縮果汁、砂糖／米、水、砂糖、きな粉	きな粉粥
14 28 (月)	豚肉とやさしい粥 きのこスープ 切り干しだいこんのしらす煮	米、かつお・昆布だし汁、豚肉（もも）、たまねぎ、かぼちゃ、ピーマン、食塩／かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、しめじ、えのきだけ、しょうゆ、食塩／切り干しだいこん、にんじん、きゅうり、しらす干し、砂糖、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油	米粉蒸しパン

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上
喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

