

2025年度9月 献立予定表

ニチイキッズコザ高通り保育園

日付	献立名	材料名	午前おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質
			午後おやつ	
1 29 (月)	ご飯 オクラのおみそ汁 さばの照り焼き こまつなのゆかり和え グレープフルーツ	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、オクラ、にんじん、だいこん、みそ/さば、しょうゆ、みりん、砂糖/こまつな、もやし、コーン(冷凍)、カルシウムふりかけ ゆかり/グレープフルーツ/牛乳/かんでん(粉)、水、砂糖、ぶどう濃縮果汁/お子様せんべい	牛乳 ウエハース 牛乳 ぶどうゼリー・おせんべい	401 kcal 15.8 g 12.8 g
2 16 30 (火)	ご飯 さつまいものスープ 焼き油林鶏(ユーリンチー) なすのツナみそ炒め バナナ	牛乳/ビスケット/米/かつお・昆布だし汁、さつまいも、いんげん、しょうゆ、食塩/たまねぎ、砂糖、しょうゆ、酢、鶏もも肉、食塩、片栗粉、油/油、なす、キャベツ、にんじん、ツナ水煮缶、砂糖、しょうゆ、みそ/バナナ/牛乳/にんじん、ホットケーキ粉、ヨーグルト(無糖)、砂糖	牛乳 ビスケット 牛乳 にんじんスティックパン	437 kcal 17.9 g 11.4 g
3 17 (水)	もずく丼 ゆし豆腐 だいこんサラダ グレープフルーツ	牛乳/クラッカー/米、油、おろししょうが、鶏ひき肉、赤ピーマン、ピーマン、もずく、コーン(冷凍)、砂糖、しょうゆ、みりん、にんにく、食塩、片栗粉/かつおだし汁、沖縄豆腐、ねぎ、みそ/だいこん、きゅうり、しょうゆ、砂糖、ごま/グレープフルーツ/牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、黒砂糖、水	牛乳 クラッカー 牛乳 黒糖アガサー	440 kcal 16.5 g 12.2 g
4 18 (木)	ご飯 じゃがいものスープ BBQチキン チンゲンサイのおかか和え オレンジ	牛乳/お子様せんべい/米/かつお・昆布だし汁、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、しょうゆ、食塩/鶏もも肉、おろししょうが、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/オレンジ/牛乳/米、こんぶ(だし用)、コーン(冷凍)、にんじん、しょうゆ、ごま油	牛乳 おせんべい 牛乳 コーンおにぎり	413 kcal 18.0 g 9.3 g
5 19 (金)	ご飯 なすのおみそ汁 さけのゆあん焼き じゃがいもの金平 りんご	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら、油揚げ、みそ/さけ、しょうゆ、レモン果汁、みりん/油、じゃがいも、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ/りんご/牛乳/無塩バター、砂糖、卵、小麦粉、玄米フレーク	牛乳 ウエハース 牛乳 玄米フレーククッキー	458 kcal 18.9 g 16.1 g
6 20 (土)	ご飯 かぼちゃのすまし汁 鶏肉のコーンみそ焼き きゅうりの酢の物 バナナ	牛乳/ビスケット/米/かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ、しょうゆ、食塩/鶏もも肉、クリームコーン缶、砂糖、みそ/きゅうり、オクラ、にんじん、カットわかめ、砂糖、酢、しょうゆ/バナナ/牛乳/小麦粉、きな粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	牛乳 ビスケット 牛乳 きなこマフィン	429 kcal 18.2 g 11.1 g
8 22 (月)	ご飯 チンゲンサイのおみそ汁 がんもどき さつまいものオープン焼き グレープフルーツ	牛乳/クラッカー/米/かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん、みそ/油、木綿豆腐、ひじき、しらす干し、にんじん、ねぎ、えだまめ(冷凍)、食塩、しょうゆ、片栗粉/さつまいも、食塩/グレープフルーツ/牛乳/米、豚ひき肉、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ、鶏がらスープの素、カレー粉	牛乳 クラッカー 牛乳 カレーピラフ	435 kcal 16.1 g 13.5 g
9 (火)	タコライス 豆腐のおみそ汁 いんげんのごまよこし オレンジ	牛乳/カルテツウエハース/米、油、豚ひき肉、たまねぎ、カレー粉、中濃ソース、ケチャップ、砂糖、キャベツ、にんじん、コーン(冷凍)/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、ごま、砂糖、しょうゆ/オレンジ/牛乳/無塩バター、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、きな粉、牛乳	牛乳 ウエハース 牛乳 スコーン	438 kcal 16.7 g 16.7 g
10 24 (水)	ご飯 じゃがいものおみそ汁 さばのしょうが焼き にんじんしりしり バナナ	牛乳/お子様せんべい/米/かつおだし汁、じゃがいも、たまねぎ、いんげん、みそ/さば、おろししょうが、しょうゆ/ごま油、ピーマン、にんじん、コーン(冷凍)、しょうゆ、かつお節/バナナ/牛乳/さつまいも	牛乳 おせんべい 牛乳 ふかし芋	424 kcal 16.7 g 13.0 g
11 25 (木)	カレーピラフ いんげんのおみそ汁 きゅうりとツナのサラダ オレンジ	牛乳/クラッカー/米、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、カレー粉、食塩/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、ごま油、レモン果汁、しょうゆ/オレンジ/牛乳/油、砂糖、食塩、小麦粉、ごま、牛乳	牛乳 クラッカー 牛乳 セサミクッキー	424 kcal 15.2 g 15.0 g
12 26 (金)	ご飯 こまつなのおみそ汁 のり塩チキン かぼちゃのオレンジ煮 グレープフルーツ	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん、みそ/鶏もも肉、おろしにんにく、みりん、食塩、あおのり/かぼちゃ、さつまいも、えだまめ(冷凍)、水、オレンジ濃縮果汁、砂糖/グレープフルーツ/牛乳/米、ゆかりふりかけ	牛乳 ウエハース 牛乳 ゆかりおにぎり	452 kcal 18.2 g 11.0 g
13 27 (土)	ご飯 ミネストローネ風スープ フィッシュ&チップス ブロッコリーの甘酢和え バナナ	牛乳/ビスケット/米/かつお・昆布だし汁、油、おろしにんにく、キャベツ、トマト、砂糖、ケチャップ、食塩/油、ホキ、米粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、水、油、じゃがいも、食塩、たまねぎ、ノンエッグマヨネーズ/ブロッコリー、にんじん、コーン(冷凍)、砂糖、酢、食塩/バナナ/牛乳/食パン、無塩バター、粉チーズ	牛乳 ビスケット 牛乳 チーズトースト	465 kcal 20.2 g 14.2 g

◎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。

◎幼児クラスでは、喫食確認を行っておりません。

献立の中で食べたことのない食材がありましたら、ご家庭で事前にお試し下さい。



9月平均栄養量

434	kcal
17.6	g
12.9	g



2025年度9月 献立予定表（中期食）



ニチイキッズコザ高通り保育園

日付	献立名	材料名
1 29 (月)	7倍粥 にんじんのスープ ホキのふわふわ煮 こまつなのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、にんじん、だいこん ホキ こまつな、コーン（冷凍）
2 16 30 (火)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉とたまねぎのやわらか煮 なすのとろとろ煮	米、水 かつお・昆布だし汁、さつまいも 鶏もも肉、たまねぎ なす、キャベツ、にんじん
3 17 (水)	いろいろ粥 ゆし豆腐 だいこんのやわらか煮	米、水、鶏ひき肉、赤ピーマン、ピーマン、コーン（冷凍） かつおだし汁、沖縄豆腐、ねぎ かつおだし汁、だいこん、きゅうり
4 18 (木)	7倍粥 じゃがいものスープ チキンのとろとろ煮 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 鶏もも肉 チンゲンサイ、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
5 19 (金)	7倍粥 なすのスープ ホキのやわらか煮 じゃがいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、なす、たまねぎ、にら ホキ じゃがいも、にんじん、ピーマン
6 20 (土)	7倍粥 かぼちゃのスープ 鶏肉とコーンのふわふわ煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ 鶏もも肉、クリームコーン缶 きゅうり、にんじん
8 22 (月)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 豆腐のしらす煮 さつまいものやわらか煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、だいこん 木綿豆腐、しらす干し、にんじん、ねぎ、かつおだし汁 さつまいも
9 (火)	そぼろ粥 豆腐のスープ にんじんのとろとろ煮	米、鶏ひき肉、たまねぎ、キャベツ、コーン（冷凍） かつおだし汁、絹ごし豆腐 にんじん
10 24 (水)	7倍粥 たまねぎのスープ ホキのうま煮 にんじんのおかか煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ ホキ、かつおだし汁 ピーマン、にんじん、コーン（冷凍）、かつお節
11 25 (木)	野菜粥 だいこんのスープ きゅうりのだし煮	米、たまねぎ、ピーマン、しらす干し かつおだし汁、だいこん、にんじん きゅうり、かつおだし汁
12 26 (金)	7倍粥 こまつなのスープ 鶏肉のとろとろ煮 かぼちゃのことこと煮	米、水 かつおだし汁、こまつな、たまねぎ、にんじん 鶏もも肉 かぼちゃ、さつまいも
13 27 (土)	7倍粥 キャベツのスープ ホキとじゃがいものだし煮 ブロッコリーのやわらか煮	米、水 かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト ホキ、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁 ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）

◎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。

◎食材によりとろみをつけるため片栗粉を使用します。

◎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。



2025年度9月 献立予定表（後期食）

チャイキッズコザ高通り保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 29 (月)	5倍粥 オクラのおみそ汁 ホキの甘辛煮 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／ホキ、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 (火)	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 (水)	もずく粥 ゆし豆腐 だいこんのだし煮	米、水、鶏ひき肉、赤ピーマン、ピーマン、もずく、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ、／かつおだし汁、沖縄豆腐、ねぎ、みそ／かつおだし汁、だいこん、きゅうり、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	米粉マフィン
4 18 (木)	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 (金)	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
6 20 (土)	5倍粥 かぼちゃのすまし汁 鶏肉のコーンみそ煮 きゅうりの煮物	米、水／かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、こまつな、ねぎ、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、クリームコーン缶、砂糖、みそ／きゅうり、オクラ、にんじん、カットわかめ、砂糖、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	米粉マフィン
8 22 (月)	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／米、かつおだし汁、豚ひき肉、チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ	肉やさい粥
9 (火)	そぼろ粥 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 (水)	5倍粥 じゃがいものおみそ汁 ホキのうま煮 にんじんのおかか煮	米、水／かつおだし汁、じゃがいも、たまねぎ、いんげん、みそ／ホキ、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 (木)	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 (金)	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、かつおだし汁	だし粥
13 27 (土)	5倍粥 キャベツのケチャップスープ ホキとじゃがいものうま煮 ブロッコリーの塩煮	米、水／かつお・昆布だし汁、キャベツ、トマト、砂糖、ケチャップ、食塩／ホキ、じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ／ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、食塩／食パン、牛乳、砂糖	パン粥

◎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。

