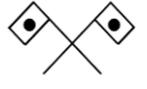


令和7年9月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(ごはん)	6日(パン)
朝の間食	クッキー・牛乳	ビスケット・牛乳	ふかし芋・豆乳	クラッカー・牛乳	ポーロ・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食	鶏肉のトマトソースかけ 高野豆腐の卵とし じゃが芋のコロコロサラダ 白菜としめじの味噌汁 パイナップル	あじの香味焼き かぼちゃとちくわの味噌炒め きゅうりとしらすの酢の物 豆腐ともやしの味噌汁 バナナ	ポークチャップ カラーピーマンの炒り卵 海藻サラダ 大根と厚揚げの味噌汁 みかん	さばの塩焼き 鶏レバーのマリアナスソース きゅうりとツナのサラダ ほうれん草入りかき玉汁 キウイフルーツ	牛肉のごま醤油炒め 厚揚げと里芋の煮物 キャベツとハムの ごま酢和え コーンスープ オレンジ	肉うどん 白身魚のオーロラ焼き 金時豆の煮物 ブロッコリーと カニかまのサラダ 黄桃
昼の間食	二色ういろ(手作り) スキムミルク	きなこ黒糖ポーロ(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	薄焼きせん・ブルー スキムミルク	あんこサンド(手作り) スキムミルク	チョコチップマフィン(手作り) スキムミルク	ミレービスケット レーズン・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：418kcal	3歳未満児：504kcal 3歳以上児：433kcal	3歳未満児：426kcal 3歳以上児：320kcal	3歳未満児：512kcal 3歳以上児：439kcal	3歳未満児：482kcal 3歳以上児：412kcal	3歳未満児：532kcal 3歳以上児：452kcal
日	8日(ごはん)	9日(ごはん)	10日	11日(ごはん)	12日(ごはん)	13日(パン)
朝の間食	せんべい・牛乳	クッキー・牛乳	ポーロ・豆乳	ビスケット・牛乳	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	ぶりの照り焼き 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草と もやしのごま和え 冬瓜スープ バナナ	チンジャオロースー 炒り豆腐 きゅうりとコーンのサラダ 小松菜のすまし汁 キウイフルーツ	 誕生会	豚肉の味噌炒め じゃが芋入りオムレツ ブロッコリーの カッテージチーズサラダ 椎茸とえのきの味噌汁 オレンジ	鮭フライ 肉じゃが オクラときゅうりの梅和え 切干大根の味噌汁 ブルー	ナポリタンスパゲッティ 大豆としらすの煮物 トマトときゅうりのサラダ 油揚げのスープ パイナップル
昼の間食	大学芋(手作り) スキムミルク	クリームチーズクッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	英字ビスケット・チーズ 100%りんごジュース	サターアングギー(手作り) スキムミルク	バナナケーキ(手作り) スキムミルク	恐竜ビスケット 黄桃・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：509kcal 3歳以上児：418kcal	3歳未満児：544kcal 3歳以上児：473kcal		3歳未満児：489kcal 3歳以上児：405kcal	3歳未満児：525kcal 3歳以上児：447kcal	3歳未満児：510kcal 3歳以上児：425kcal
日	15日	16日(ごはん)	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日(パン)
朝の間食		ポーロ・牛乳	ふかし芋・豆乳	せんべい・牛乳	かりんとう・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食	 敬老の日	白身魚の味噌マヨ焼き ベーコン入り炒り卵 ツナときゅうりのサラダ かぼちゃと油揚げの 味噌汁 オレンジ	鶏肉の照り焼き 大豆のケチャップ煮 マカロニサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 バナナ	あじの南蛮漬け 切り干し大根の煮物 きゅうりとハムのサラダ えのきと椎茸の味噌汁 キウイフルーツ	豚肉のチーズパン粉焼き 厚揚げとアスパラの チャンプルー きゅうりと玉ねぎの酢の物 野菜スープ 黄桃	焼きビーフン 鮭の塩焼き キャベツとコーンのサラダ 白菜とベーコンのスープ ブルー
昼の間食		栗蒸ししょうかん(手作り) スキムミルク	そうめん まあるクラッカー	フレンチトースト(手作り) スキムミルク	ロッククッキー(手作り) スキムミルク	黒豆きなこあられ チーズ・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：464kcal 3歳以上児：371kcal	3歳未満児：506kcal 3歳以上児：374kcal	3歳未満児：469kcal 3歳以上児：421kcal	3歳未満児：478kcal 3歳以上児：410kcal	3歳未満児：433kcal 3歳以上児：354kcal
日	22日(ごはん)	23日	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳		かりんとう・豆乳	ポーロ・牛乳	ウエハース・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	さわらの西京焼き 鶏レバーの甘辛煮 春雨サラダ 厚揚げと玉ねぎの味噌汁 バナナ	 秋分の日	鮭のコーンマヨ焼き キャベツの肉味噌炒め トマトときゅうりの酢の物 チンゲン菜と さつま芋の味噌汁 パイナップル	牛肉のデミグラスソース 炒め しらすとピーマンの炒め物 きゅうりとささみのサラダ 里芋と大根の味噌汁 オレンジ	あじの竜田揚げ 鶏肉とじゃが芋の煮物 ハムと玉ねぎのサラダ 白菜と油揚げの味噌汁 黄桃	チキンクリーム スパゲッティ ししゃも焼き レタスとトマトのサラダ きのこのスープ キウイフルーツ
昼の間食	おはぎ(手作り) スキムミルク		はとむぎおこし・レーズン スキムミルク	シュガーパイ(手作り) スキムミルク	黒ごまクッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	鉄カルウエハース パイナップル・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：409kcal		3歳未満児：458kcal 3歳以上児：371kcal	3歳未満児：473kcal 3歳以上児：390kcal	3歳未満児：489kcal 3歳以上児：396kcal	3歳未満児：462kcal 3歳以上児：361kcal
日	29日(ごはん)	30日(ごはん)	9月1日は「防災の日」です。台風や豪雨、地震など災害について認識を深め、家庭での備蓄を点検してみましょう。一般的に食品の備蓄は3日～1週間とされています。ただし、ミルクや離乳食が必要なお子さんや、食物アレルギーへの配慮が必要なお子さんがいる場合は、2週間分を備蓄しておくことで安心です。  *水：1人当たり1日3L(飲み水1L+調理用水) *主食：精米、乾麺、レトルト御飯、アルファ米(お湯や水で御飯になる加工米) *主菜：缶詰、瓶詰、レトルト食品、乾物など *熱源：カセットコンロ、ガスボンベ(1人当たり1日1本) *ミルク・離乳食：月齢によって変化する離乳食は、前の月齢のものをアレンジして使いながら、次の月齢のものを買って足す			
朝の間食	せんべい・牛乳	ビスケット・牛乳				
昼食	豚肉の生姜焼き かぼちゃの そぼろあんかけ スパゲッティサラダ 豆腐としめじの味噌汁 オレンジ	揚げさばのみぞれかけ 根菜の煮物 ブロッコリーと カニかまのサラダ かき玉汁 みかん				
昼の間食	マーブルケーキ(手作り) スキムミルク	りんごとさつま芋の甘煮(手作り) スキムミルク				
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：543kcal 3歳以上児：479kcal	3歳未満児：478kcal 3歳以上児：412kcal				

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、\*印は3歳以上児のみです。  
 ※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ブロッコリー・トマト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。  
 ※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。  
 ※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用カップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。