



# 令和6年9月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価	
2	月	ヨーグルト 麦茶	干草焼き 即席漬け なめこ汁 ごはん	卵、豚挽肉、人参、玉葱、椎茸、ピーマン、油、砂糖、塩 大根、胡瓜、塩 なめこ、ねぎ、みそ、水、かつお節 米	お麩のラスク 麩、バター、グラニュー糖 牛乳	エネルギー 429 kcal たんぱく質 17.3 g 脂 質 17.8 g 食塩相当量 1.3 g	
3	火	ビスケット 牛乳	ポテトコロッケ フレンチサラダ 牛乳 パン	じゃが芋、玉葱、豚挽肉、油、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ、人参、コーン、酢、油、塩・胡椒 牛乳 パン	オレンジ  せんべい  麦茶	エネルギー 564 kcal たんぱく質 19.1 g 脂 質 23.4 g 食塩相当量 1.7 g	
4	水	コーンフレーク 牛乳	鶏肉のさっぱり煮 おかか和え 牛乳 ごはん	鶏手羽肉、卵、酢、醤油、砂糖、生姜、にんにく 青菜、人参、えのき茸、醤油、かつお節 牛乳 米	さつまいも蒸しパン <small>蒸しパンの素、スキムミルク、水、さつまいも</small> 麦茶	エネルギー 573 kcal たんぱく質 28.1 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 2.2 g	
5	木	せんべい 牛乳	焼き魚 ひじきの炒り煮 キャベツのみそ汁 ごはん	魚、塩 ひじき、人参、油揚げ、さやいんげん、油、水、かつお節、砂糖、醤油 キャベツ、しめじ、みそ、煮干し、水 米	ポテトピザ <small>じゃが芋、バター、ピーマン、ベーコン、チーズ</small> 牛乳	エネルギー 518 kcal たんぱく質 27.2 g 脂 質 19.1 g 食塩相当量 1.7 g	
6	金	ビスケット 牛乳	ジャージャー麺 もやしのナムル ヨーグルト	生中華めん、豚挽肉、玉葱、人参、生姜、油、みそ、酒、醤油、みりん、中華だし、水、片栗粉、いりごま もやし、胡瓜、人参、ごま油、砂糖、酢、醤油 ヨーグルト	おにぎり 米、混ぜごはんの素 かぶの浅漬け かぶ、かぶの葉、塩 ほうじ茶	エネルギー 527 kcal たんぱく質 21.7 g 脂 質 15.6 g 食塩相当量 2.6 g	
7	土	おかし 牛乳	そぼろ煮 酢の物 牛乳 ごはん	豚挽肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 胡瓜、わかめ、みかん缶、酢、塩、砂糖 牛乳 米	ゼリー  おかし  麦茶	エネルギー 543 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 14.9 g 食塩相当量 1.4 g	
9	月	コーンフレーク 牛乳	麻婆豆腐 春雨サラダ 牛乳 ごはん	木綿豆腐、豚挽肉、玉葱、椎茸、にら、生姜、にんにく、ごま油、みそ、醤油、酒、片栗粉 乾燥春雨、人参、胡瓜、ロースハム、醤油、酢、塩、ごま油 牛乳 米	バナナ  おかし  麦茶	エネルギー 542 kcal たんぱく質 20.1 g 脂 質 17.3 g 食塩相当量 1.4 g	
10	火	クラッカー 牛乳	豚肉の柳川風 ゆかり漬け すまし汁 ごはん	豚もも肉、牛蒡、玉葱、人参、油、水、かつお節、砂糖、酒、醤油、卵 大根、胡瓜、ゆかり、塩 花麩、万能ねぎ、醤油、塩、水、かつお節 米	ホットケーキ <small>ホットケーキ粉、牛乳、卵、バター、マーブルシロップ</small> 牛乳	エネルギー 529 kcal たんぱく質 22.1 g 脂 質 16.9 g 食塩相当量 1.7 g	
11	水	ビスケット 麦茶	ポークカレー おからサラダ 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、カレールウ おから、ブロッコリー、ロースハム、マヨネーズ、醤油、砂糖 牛乳 米	ぶどうゼリー ゼリーの素、水、ぶどうジュース せんべい  麦茶	エネルギー 523 kcal たんぱく質 15.5 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.9 g	
12	木	せんべい 牛乳	豆腐とツナのソース焼き わかめサラダ 牛乳 ごはん	絞豆腐、ツナ缶、玉葱、パン粉、卵、塩・胡椒、油、ソース、ケチャップ、砂糖 キャベツ、トマト、胡瓜、わかめ、油、酢、醤油、塩・胡椒 牛乳 米	ジャムサンド 食パン、ジャム 紅茶	エネルギー 531 kcal たんぱく質 20.1 g 脂 質 13.9 g 食塩相当量 1.7 g	
13	金	ヨーグルト 麦茶	【お月見会食】 さつまいもごはん 鶏肉のかりん揚げ きゅうりの土佐和え 味噌けんちん汁 お月見ゼリー	米、塩、さつまいも、白ごま 鶏もも肉、片栗粉、油、砂糖、みりん、醤油、生姜、いりごま 胡瓜、うめ干し、かつお節 大根、人参、つきこんにゃく、牛蒡、ごま油、木綿豆腐、ねぎ、水、かつお節、醤油、みそ お月見ゼリー	梨  せんべい  麦茶	エネルギー 477 kcal たんぱく質 19.1 g 脂 質 14.9 g 食塩相当量 2.1 g	
14	土	おかし 牛乳	すき焼き風煮 おかか和え 牛乳 ごはん	豚もも肉、焼き豆腐、糸こんにゃく、人参、玉葱、じゃが芋、油、砂糖、醤油 青菜、もやし、かつお節、醤油 牛乳 米	おかし  麦茶	エネルギー 529 kcal たんぱく質 20.2 g 脂 質 17.3 g 食塩相当量 1.4 g	
16	月	敬老の日					



# 令和6年9月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価	
17	火	ビスケット 麦茶	モロのフライ 大根とハムのサラダ 牛乳 ごはん	モロ、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース 大根、人参、胡瓜、ロースハム、油、酢、塩・胡椒 牛乳 米	アイスクリーム ウエハース(鉄分入り) 麦茶	エネルギー 578 kcal たんぱく質 21.0 g 脂 質 28.1 g 食塩相当量 1.3 g	
18	水	コーンフレーク 牛乳	鶏肉のマーマレード焼き 南瓜のサラダ ミネストローネスープ パン	鶏もも肉、塩・胡椒、醤油、マーマレード 南瓜、胡瓜、人参、マヨネーズ、酢、塩・胡椒 ベーコン、玉葱、人参、セロリ、マッシュルーム缶、油、マカロニ、チーズ、水、コンソメ、トマトジュース缶、塩・胡椒 パン	焼きビーフン(カレー味) 麦茶	エネルギー 532 kcal たんぱく質 24.2 g 脂 質 23.3 g 食塩相当量 2.5 g	
19	木	せんべい 牛乳	<b>【食育の日】</b> 肉じゃが 青菜の海苔和え 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 青菜、もやし、焼きのり、醤油、水、かつお節 牛乳 米	いちごゼリー ストロベリーゼリーの素、水 せんべい 麦茶	エネルギー 507 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 12.2 g 食塩相当量 1.5 g	
20	金	クラッカー 牛乳	高野豆腐の含め煮 キャベツのしらす和え にら玉汁 ごはん	高野豆腐、里芋、人参、つきこんにやく、れんこん、昆布、さつま揚げ、醤油、砂糖、みりん キャベツ、青菜、コーン、しらす干し、醤油 にら、卵、醤油、塩、水、かつお節 米	スイートポテト さつまいも、バター、砂糖、牛乳、卵 牛乳	エネルギー 542 kcal たんぱく質 21.5 g 脂 質 14.8 g 食塩相当量 2.2 g	
21	土	おかし 牛乳	チキンカレー スティックきゅうり 牛乳 ごはん	鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、アレルギー不使用カレールウ 胡瓜、塩 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 540 kcal たんぱく質 17.1 g 脂 質 15.0 g 食塩相当量 1.7 g	
23	月	<b>振替休日</b>					
24	火	せんべい 麦茶	八宝菜 さつまいものオレンジ煮 わかめ中華スープ ごはん	豚もも肉、さつま揚げ、なると、人参、キャベツ、椎茸、ゆでたけのこ、玉葱、生姜、グリーンピース、油、中華だし、醤油、みりん、片栗粉 さつまいも、オレンジジュース、砂糖、塩 わかめ、ねぎ、中華だし、塩・胡椒、水 米	ポイルフランク ウインナー、ケチャップ クラッカー 牛乳	エネルギー 527 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 17.7 g 食塩相当量 2.2 g	
25	水	コーンフレーク 牛乳	肉団子のコーン蒸し ごまあえ 牛乳 ごはん	豚挽肉、玉葱、生姜、塩、醤油、酒、片栗粉、コーン 青菜、もやし、人参、砂糖、醤油、すりごま 牛乳 米	フレンチトースト パン、牛乳、卵、砂糖、バター 紅茶	エネルギー 552 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 20.1 g 食塩相当量 1.6 g	
26	木	ビスケット 牛乳	魚の照り焼き 五目煮豆 なすのみそ汁 ごはん	魚、醤油、みりん、砂糖 ゆで大豆、人参、つきこんにやく、牛蒡、昆布、砂糖、醤油 なす、オクラ、みそ、煮干し、水 米	きなこバナナ バナナ、きな粉、砂糖、塩 牛乳	エネルギー 526 kcal たんぱく質 26.2 g 脂 質 15.0 g 食塩相当量 1.4 g	
27	金	ヨーグルト 麦茶	チリコンカン コールスローサラダ 牛乳 パン	ゆで大豆、合挽肉、ベーコン、玉葱、人参、マッシュルーム缶、グリーンピース、トマト缶、油、コンソメ、水、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、塩・胡椒 キャベツ、人参、ピーマン、コーン、マヨネーズ、プレーンヨーグルト、砂糖、塩・胡椒 牛乳 パン	おにぎり 米、混ぜごはんの素 大根の浅漬け 大根、大根の葉、塩 ほうじ茶	エネルギー 490 kcal たんぱく質 19.7 g 脂 質 18.7 g 食塩相当量 2.4 g	
28	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、しめじ、チンゲン菜、玉葱、人参、もやし、油、砂糖、みりん、醤油 バナナ 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 550 kcal たんぱく質 18.4 g 脂 質 18.2 g 食塩相当量 1.1 g	
30	月	ビスケット 麦茶	ハヤシライス コーンサラダ オレンジ 牛乳	米、豚もも肉、油、玉葱、人参、マッシュルーム缶、ハヤシルウ キャベツ、胡瓜、コーン、油、酢、塩・胡椒 オレンジ 牛乳	プリン プリンの素、牛乳、砂糖、湯 せんべい 麦茶	エネルギー 533 kcal たんぱく質 15.3 g 脂 質 18.2 g 食塩相当量 2.1 g	

【目標値】エネルギー533kcal、たんぱく質21.3g、脂質17.2g、食塩相当量1.6g(3歳未満児)

【平均値】エネルギー529kcal、たんぱく質20.4g、脂質17.6g、食塩相当量1.8g

※食べたことのない食品・食材がある場合には、必ず事前に職員へお知らせください。

※歯の生え方や咀嚼力等の発育・発達に応じて、練り製品、こんにやく、丸いもの等は切り方や大きさに配慮して調理し、食事の際に声掛けや見守りを行っています。

※食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

※土曜日は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施しています。(飲用牛乳除く)

※毎月19日は食育の日です。19日(木)は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施します。(飲用牛乳除く)