



こんだて

用賀なのはな保育園
深沢分園

2026年9月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
1 15 29	火	ラーメン つくね焼き トマト 果物	中華めん、油、豚肉、ねぎ、にんじん、はくさい コーン缶、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、みりん 鶏肉、豆腐、たまねぎ、三温糖、酒、しょうゆ、片栗粉 トマト	麦茶 ツナマヨおにぎり 米、ツナ缶、しょうゆ ノンエッグマヨネーズ	エネルギー 465Kcal たんぱく質 19.2g 脂質 14.0g
2 16 30	水	ごはん 家常豆腐 和風ポテトサラダ 冬瓜ととろろ昆布の すまし汁 果物	米 生揚げ、豚肉、にんじん、ピーマン、たけのこ、にんにく 三温糖、食塩、酒、しょうゆ、片栗粉 じゃがいも、きゅうり、しそ、塩こんぶ、酢、三温糖 ノンエッグマヨネーズ、ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、とうがん とろろこんぶ、万能ねぎ	調製豆乳 カレービーフン ビーフン、油、にんじん たまねぎ、豚肉、食塩 しょうゆ、みりん カレー粉	エネルギー 522Kcal たんぱく質 19.8g 脂質 14.5g
3 17	木	熊本 ごはん 鶏の唐揚げ 白和え 太平燕 果物	米 鶏肉、油、にんにく、しょうが、酒、醤油麹、片栗粉 ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、しょうゆ 三温糖、ごま かつお・昆布だし汁、ごま油、にんにく、しょうが 豚肉、にんじん、キャベツ、ねぎ、春雨、黒きくらげ しょうゆ、食塩、酒	牛乳 いきなり団子 小麦粉、上新粉、砂糖 食塩、ごま、つぶあん さつまいも	エネルギー 571Kcal たんぱく質 19.8g 脂質 16.7g
4	金	ごはん かじきの磯辺焼き れんこんきんぴら 白菜の味噌汁 果物	米 かじき、食塩、あおのり、小麦粉、油 れんこん、にんじん、いんげん、ごま油、しょうゆ 三温糖、ごま 煮干だし汁、みそ、白菜、たまねぎ、カットわかめ	牛乳 強力粉、ドライイースト 食塩、三温糖、バター 牛乳、油、粉糖	エネルギー 527 Kcal たんぱく質 18.6g 脂質 14.5g
5 19	土	和風スパゲティ 切干大根のサラダ わかめスープ 果物	スパゲティ、ツナ缶、たまねぎ、ほうれんそう しょうゆ、オリーブ油、食塩 切り干しだいこん、きゅうり、鶏肉、しょうゆ ノンエッグマヨネーズ、ごま かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ カットわかめ、コーン缶	牛乳 せんべい クラッカー	エネルギー 482Kcal たんぱく質 19.4g 脂質 15.8g
7	月	ごはん 肉野菜炒め ごま塩きゅうり じゃがいもの味噌汁 果物	米 油、豚肉、キャベツ、にんじん、もやし、にら、酒 三温糖、しょうゆ きゅうり、食塩、ごま油 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	牛乳 みかんコップ コップパン、生クリーム みかん缶、砂糖	エネルギー 506 Kcal たんぱく質 19.0g 脂質 14.0g
8	火	ごはん メンチカツ フレンチサラダ 小松菜と豆腐の味噌汁 果物	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油、ソース キャベツ、きゅうり、ハム、酢、三温糖、食塩 オリーブ油 煮干だし汁、みそ、こまつな、だいこん、豆腐	麦茶 きなこプリン 豆乳、かんてん、三温糖 きな粉、黒砂糖 せんべい	エネルギー 539 Kcal たんぱく質 19.4g 脂質 15.8g

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。

※パン類は卵無しを提供しています。乳は含みます。

※ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵無しを使用しています。



こんだて

用賀なのはな保育園
深沢分園

2026年9月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
9	水	ハッシュドポーク かぼちゃと ブロッコリーの チーズ焼き オクラのスープ 果物	米、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、トマト缶 ケチャップ、ソース、食塩、油、米粉 ※温めずにおいしいシチュー かぼちゃ、ブロッコリー、チーズ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、オクラ えのきたけ、しめじ	調製豆乳 米粉のホットケーキ 米粉、ベーキングパウダー 豆乳、三温糖 メープルシロップ	エネルギー 548Kcal たんぱく質 20.5g 脂質 13.4g
10	24 木	パン 照り焼きチキン きのこコーンのソテー ホワイトミネストローネ 果物	パン 鶏肉、油、しょうゆ、みりん、三温糖 しめじ、コーン缶、いんげん、ベーコン、油 しょうゆ、みりん かつお・昆布だし汁、豆乳、オリーブ油、にんにく ウインナー、たまねぎ、にんじん、白みそ、食塩	麦茶 チャーハンおにぎり 米、しょうゆ、みりん ごま油、焼き豚、ねぎ にんじん	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 20.2g 脂質 15.4g
11	25 金	ごはん さばのみそ煮 ねばねば納豆和え けんちん汁 果物	米 さば、みそ、三温糖、しょうが、酒 こまつな、にんじん、挽きわり納豆、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、にんじん ねぎ、しめじ、豆腐、油揚げ、万能ねぎ、片栗粉	調製豆乳 さつまいも蒸しパン(11日) うさぎまんじゅう(25日) 小麦粉、三温糖 ベーキングパウダー 油、さつまいも、豆乳 ココア(25日)	エネルギー 519 Kcal たんぱく質 20.8g 脂質 15.0g
12	26 土	そぼろ丼 鶏とだいこんの煮物 かぼちゃの味噌汁 果物	米、油、豚肉、いんげん、しょうゆ、みりん 鶏肉、だいこん、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、みそ、かぼちゃ、ほうれんそう、たまねぎ	牛乳 せんべい クラッカー	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 17.9g 脂質 14.5g
14	28 月	ごはん 豚肉の葱塩炒め 五色ナムル なすとわかめの味噌汁 果物	米 豚肉、ごま油、ねぎ、しめじ、みりん、酒、食塩、ごま もやし、にんじん、ほうれんそう、コーン缶 ハム、三温糖、酢、しょうゆ、ごま油 煮干だし汁、みそ、なす、たまねぎ、カットわかめ	牛乳 チーズケーキトースト 食パン、クリームチーズ 砂糖、ヨーグルト レモン果汁	エネルギー 506 Kcal たんぱく質 20.8g 脂質 15.1g
18	金	チキンパエリア ブロッコリーソテー コーンチャウダー 果物	米、鶏肉、カレー粉、オリーブ油、白ワイン、たまねぎ にんにく、トマト、黄ピーマン、赤ピーマン 食塩、三温糖 ブロッコリー、しめじ、ウインナー、オリーブ油、食塩 しょうゆ かつお・昆布だし汁、豆乳、クリームコーン缶 たまねぎ、にんじん、じゃがいも、食塩	ぶどうジュース キャロットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー にんじん、豆乳、砂糖 太白ごま油、干しぶどう 豆乳生クリーム	エネルギー 539Kcal たんぱく質 17.8g 脂質 15.8g

※本園では9/9(水)の昼食 ハッシュドポーク に、
災害備蓄食の『温めずにおいしいシチュー』(特定原材料等28品目不使用)も使用し調理いたします。

十五夜

今年の十五夜は9/25になります。この夜、空には美しいまんまるの月、「中秋の名月」が見られます。十五夜はちょうど秋の実りが始まる頃。昔の人たちはこの夜に収穫への感謝を込めて、月を眺めながらお供えものをしたり団子を食べたりして自然に感謝していました。



2026年度 9月離乳食献立表

	中期	後期	完了期	主な材料
1 15 29 (火)	鶏と野菜のうどん ふかしいちも トマト煮 野菜スープ（汁のみ）	鶏と野菜のうどん ふかしいちも トマト煮 野菜スープ（汁のみ）	ラーメン ふかしいちも トマト煮 果物	うどん 鶏肉 豆さつまいも にんじん たまねぎ はくさい トマト 片栗粉 昆布だし汁 //中華麺 しょうゆ かつお・昆布だし汁 三温糖 食塩
			ツナおにぎり 牛乳	米 ツナ 牛乳
2 16 30 (水)	ごはん 豆腐煮 じゃがいも煮 きゅうり煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 肉豆腐 じゃがいも煮 冬瓜スープ	ごはん 肉豆腐 じゃがいも煮 冬瓜スープ 果物	米 豆腐 たまねぎ にんじん じゃがいも きゅうり とうがん 片栗粉 昆布だし汁 //豚肉 かつお・昆布だし汁 //しょうゆ 三温糖 食塩
			ビーフン 牛乳	ビーフン 油 にんじん たまねぎ 豚肉 しょうゆ 牛乳
3 17 (木)	ごはん ささみ煮 にんじん煮 ほうれんそう煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん ささみ煮 にんじん煮 ほうれんそう煮 キャベツスープ	ごはん ささみ煮 白和え キャベツスープ 果物	米 鶏肉 おから たまねぎ にん じん ほうれんそう 片栗粉 昆布 だし汁 /かつお・昆布だし汁 キャベツ//ひじき 豆腐 しょうゆ 三温糖 食塩
			さつまいもち 牛乳	さつまいも 三温糖 片栗粉 牛乳
4 (金)	ごはん 白身魚煮 いんげん煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 白身魚煮 いんげん煮 にんじん煮 白菜スープ	ごはん かじき煮 いんげんのごま和え 白菜スープ 果物	米 白身魚 片栗粉 いんげん にんじん はくさい 昆布だし汁 /かつお・昆布だし汁 //かじき ごま しょうゆ 食塩 三温糖
			ホットケーキ 牛乳	小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 油 牛乳
5 19 (土)	ごはん 鶏たまねぎ煮 きゅうり煮 ほうれんそう煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 鶏たまねぎ煮 きゅうり煮 ほうれんそうスープ	ごはん 鶏たまねぎ煮 きゅうり煮 ほうれんそうスープ 果物	米 鶏肉 たまねぎ きゅうり ほうれんそう 片栗粉 昆布だし汁 /かつお・昆布だし汁 //食塩 しょうゆ
			あおのりおにぎり 牛乳	米 あおのり 食塩 牛乳
7 (月)	ごはん 高野豆腐煮 キャベツ煮 じゃがいも煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 肉野菜煮 きゅうり煮 じゃがいもの味噌汁	ごはん 肉野菜煮 ごま塩きゅうり じゃがいもの味噌汁 果物	米 高野豆腐 キャベツ 片栗粉 にんじん じゃがいも たまねぎ 昆布だし汁/豚肉//食塩 しょうゆ 三温糖 ごま油 みそ
			手作りりんごジャムサンド 牛乳	パン りんご 三温糖 牛乳
8 (火)	ごはん 豆腐煮 キャベツ煮 だいこん煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 肉団子 キャベツサラダ だいこんの味噌汁	ごはん 肉団子 キャベツサラダ だいこんの味噌汁 果物	米 豆腐 キャベツ だいこん 片栗粉 たまねぎ 昆布だし汁 /豚肉 きゅうり みそ //しょうゆ 酢 食塩 三温糖
			きな粉蒸しパン 牛乳	小麦粉 ベーキングパウダー きな粉 三温糖 牛乳 油

用賀なのはな保育園

	中期	後期	完了期	主な材料
9 (水)	チキンライス ブロッコリー煮 かぼちゃ煮 野菜スープ（汁のみ）	チキンライス ブロッコリー煮 かぼちゃスープ	ケチャップライス ブロッコリー煮 かぼちゃスープ 果物	米 鶏肉 たまねぎ にんじん ブロッコリー かぼちゃ 片栗粉 昆布だし汁/かつお・昆布だし汁 //豚肉 ケチャップ しょうゆ 三温糖 ソース 食塩
			米粉のホットケーキ 牛乳	米粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 牛乳
10 24 (木)	パン ささみ煮 いんげん煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	パン チキンバーグ いんげん煮 にんじん煮 たまねぎのスープ	パン チキンバーグ いんげん煮 豆乳スープ 果物	パン 鶏肉 おから いんげん にんじん たまねぎ 片栗粉 昆布だし汁/かつお・昆布だし汁 //豆乳 みそ 食塩
			にんじんおにぎり 牛乳	米 にんじん 食塩 牛乳
11 25 (金)	ごはん 白身魚煮 こまつな煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 白身魚煮 こまつな煮 にんじん煮 たまねぎスープ	ごはん 白身魚のみそ煮 こまつなの和え物 たまねぎスープ 果物	米 白身魚 こまつな にんじん たまねぎ 片栗粉 昆布だし汁 /かつお・昆布だし汁 //しょうゆ 食塩 みそ 三温糖
			さつまいも蒸しパン 牛乳	小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 さつまいも 豆乳 牛乳
12 26 (土)	ごはん ささみ煮 だいこん煮 ほうれんそう煮 野菜スープ（汁のみ）	そぼろ丼 だいこん煮 ほうれんそう煮 かぼちゃスープ	そぼろ丼 大根の煮物 かぼちゃの味噌汁 果物	米 鶏肉 いんげん だいこん かぼちゃ ほうれんそう たまねぎ 昆布だし汁 /かつお・昆布だし汁 豚肉 //しょうゆ みそ 三温糖
			茶巾かぼちゃ 牛乳	かぼちゃ 三温糖 牛乳
14 28 (月)	ごはん ささみ煮 にんじん煮 ほうれんそう煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん 豚肉煮 にんじん煮 ほうれんそう煮 なすのスープ	ごはん 豚肉のねぎ塩煮 ナムル なすの味噌汁 果物	米 鶏肉 にんじん ほうれんそう なす たまねぎ 片栗粉 昆布だし 汁/豚肉 //ねぎ 食塩 三温糖 ごま油 みそ
			シュガートースト 牛乳	食パン 砂糖 バター 牛乳
18 (金)	ごはん ささみ煮 ブロッコリー煮 トマト煮 野菜スープ（汁のみ）	ごはん ささみ煮 ブロッコリー煮 トマト煮 コーンチャウダー	チキンパエリア ブロッコリー煮 コーンチャウダー 果物	米 鶏肉 ブロッコリー トマト にんじん たまねぎ 昆布だし汁 /かつお・昆布だし汁 豆乳 クリームコーン缶 //食塩
			にんじんケーキ 牛乳	小麦粉 ベーキングパウダー にんじん 豆乳 砂糖 油

* 主食は離乳食の進み具合に応じ、つぶし粥、10倍粥、7倍粥、5倍粥、軟飯、普通炊き パンはパン粥またはトーストで提供します。

* 上段が午前食、下段が午後補食です。完了期は午前補食を食べます。

* 離乳期は「主な材料」に記載されている食材から、離乳の段階や発達に合わせて提供します。

* 今月の魚は、たい・たら・かじきです。段階に応じ使用していきます。

* 行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

* ご不明な点などありましたらお気軽にお尋ねください。