

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期 間： 令和7年09月01日(月) ～ 令和7年09月30日(火)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
1	月		☆防災給食 コーンコロッセー ケ・子魚入りお浸し・味噌汁 (麩・小松菜)・ 梨・ごはん		豚ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/しらす干し 微乾燥品/かつお 加工品 削り節/いかなご 煮干し	じゃがいも 塊茎 生/薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油 (揚げ用)/焼きふ 釜 焼きふ/水稲穀粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 赤・緑/ルスタイル/たまねぎ りん茎 生/キャベツ 結球葉 生/こまつな 葉 生/日本なし 生	こいくちしょうゆ/米みそ 淡色辛みそ	384 11.8 11.9 1.5
2	火		ささみフライ・胡麻ドレッシング和え・味噌汁 (切干大根、油揚げ)・柿・ごはん		若鶏肉 ささ身 生/鶏卵 全卵 生/油揚げ 生/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油 (揚げ用)/水稲穀粒 精白米 うるち米	キャベツ 結球葉 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/だいこん 切干しだいこん 乾/かき 甘がき 生	中濃ソース/ごまドレッシング/米みそ 甘みそ	363 16.1 8.7 1.1
3	水		豚肉しょうが焼き・ひじきサラダ・みそ汁(わかめ・長葱)・ぶどう・ごはん		ぶた こま切れ/いかなご 煮干し	調合油/車糖 三温糖/すりごま/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/ほしひじき/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/ごぼう 根 生/乾燥わかめ 煮干し 水戻し/根深ねぎ 葉 軟白 生/ぶどう 生	こいくちしょうゆ/マヨネーズ 全卵型/米みそ 淡色辛みそ	347 15.2 11.2 1.2
4	木		肉団子のケチャップ和え・酢の物・コンソメスープ (もやし・小松菜)・パイン缶・ごはん		豚ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/かに風味かまぼこ/ベーコン	じゃがいもでん粉/調合油/車糖 上白糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/乾燥わかめ 煮干し 水戻し/ブラックマッペもやし 生/こまつな 葉 生/パインアップル 缶詰	こいくちしょうゆ/トマトケチャップ/中濃ソース/米酢/固形ブイヨン/精製塩 家庭用/こしょう 黒粉	371 12.5 11.6 1.1
5	金		サバの味噌煮・春雨と野菜のソテー・けんちん汁・梨・ごはん		ますのすけ 焼き/若鶏肉 もも 皮つき 生/木綿豆腐	車糖 三温糖/はるさめ 普通はるさめ 乾/調合油/ごま油/さといも 球茎 生/水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生/にんじん 根 皮つき 生/乾しいたけ 乾/青ピーマン 果実 生/ごぼう 根 生/だいこん 根 皮つき 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/日本なし 生	こいくちしょうゆ/米みそ 淡色辛みそ/固形ブイヨン/だし汁/精製塩 家庭用	405 16.2 12.4 1.3
8	月		☆郷土料理 さんが焼き (既製品可)・胡麻和え・トマト・すまし汁(はんぺん・ほうれん草)・柿・ごはん		まあじ 皮付 生/焼き竹輪/はんぺん/いかなご 煮干し	ごま いり/車糖 上白糖/水稲穀粒 精白米 うるち米	しそ 葉 生/しょうが 根茎 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/にんじん 根 皮つき 生/キャベツ 結球葉 生/トマト 果実 生/かき 甘がき 生	米みそ 淡色辛みそ/こいくちしょうゆ/食塩	329 17.1 6 1.5
9	火		鶏つくね・キャベツの即席漬け・味噌汁(玉葱・しめじ)・みかん缶・ごはん		鶏ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/いかなご 煮干し	車糖 上白糖/じゃがいもでん粉/水稲穀粒 精白米 うるち米	れんこん 根茎 生/にんじん 根 皮つき 生/たまねぎ りん茎 生/生しいたけ 生/ひじき ほしひじき/しょうが 根茎 生/キャベツ 結球葉 生/ぶなしめじ 生/温州みかん 缶詰 果肉	食塩/うすくちしょうゆ/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	319 14.9 6.8 1.3

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期 間： 令和7年09月01日(月) ～ 令和7年09月30日(火)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
10	水		チキンカレー・ 福神漬け・大根 サラダ・ゆでた まご・梨・ごは ん		若鶏肉 もも 皮つき 生／脱脂粉乳／まぐ ろ 缶詰 油漬 フレー ド／鶏卵 全卵 生	じゃがいも 塊茎 生 ／薄力粉 1等／サラ ダ油／水稲穀粒 精白 米 うるち米	たまねぎ りん茎 生 ／にんじん 根 皮つ き 生／だいこん 福 神漬／だいこん 根 皮つき 生／きゅうり 果実 生／日本なし 生	カレールウ ／マヨネ ーズ 全卵型	470 14.2 18.7 1.4
11	木		ハンバーグ照り 焼きソース・せ ん野菜の和風サ ラダ・かき玉 汁・みかん缶・ ごはん		豚ひき肉 生／脱脂粉 乳／パルメザンチー ズ／鶏卵 全卵 生／ えび 加工品 干しえ び／いかなご 煮干し	パン粉 乾燥／サラダ 油／加工糖 粉糖／ご ま／水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生 ／にんじん 根 皮つ き 生／きゅうり 果 実 生／だいこん 根 皮つき 生／あおのり 素干し／乾燥わかめ 素干し 水戻し／温州 みかん 缶詰 果肉	塩・こしょ う／うすく ちしょうゆ ／だし汁／ こいくち しょうゆ／ 精製塩 家庭 用	411 19.2 13.4 1.7
12	金		☆お月見会 鰯の竜田揚げ・ お浸し(ほうれん 草・キャベツ)・ 豚汁・ぶどう・ ごはん		めかじき 生／かつお 加工品 削り節／ぶた 肉／木綿豆腐	じゃがいもでん粉／ サラダ油(揚げ用)／ さといも 球茎 生／ 板こんにやく 精粉こ んにやく／ごま油／ 水稲穀粒 精白米 う るち米	しょうが 根茎 生／ス イートン 缶詰 ホルネ スタイル／ほうれんそう 菜 通年平均 生／ キャベツ 結球葉 生 ／あまのり 焼きのり ／ごぼう 根 生／に んじん 根 皮つき 生 ／だいこん 根 皮つ き 生／根深ねぎ 葉 軟白 生／生しいたけ ／ぶどう 生	こいくち しょうゆ／ だし汁／米 みそ 淡色辛 みそ	386 16.7 11.7 1.3
16	火		鮭のムニエル・ 粉ふき芋・トマ トサラダ・味噌 汁(なめこ・ 葱)・ぶどう・ご はん		ぎんざけ 養殖 生／ 鶏卵 全卵 生／プロ セスチーズ／いかな ご 煮干し	薄力粉 1等／調合油 ／じゃがいも 塊茎 生／水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生 ／パセリ 葉 生／ト マト 果実 生／きゅ うり 果実 生／根深 ねぎ 葉 軟白 生／な めこ 生／ぶどう 生	精製塩 家庭 用／マヨ ネーズ 全卵 型／米酢／ 塩・こしょ う／ササニイ チ／ドレッシ ング／米みそ 淡色辛みそ	447 19.2 17.7 1.7
17	水		なすミートスパ ゲティ・お浸し (キャベツ・コー ン)・コンソメ スープ(もやし ・小松菜)・ 梨・ごはん		豚ひき肉 生／乳肥牛 肉 もも 脂身つき 生 ／パルメザンチー ズ／かつお 加工品 削 り節／ベーコン	マカロニ・スパゲッ ティ ゆで／サラダ油 (揚げ用)／薄力粉 1 等／調合油／車糖 上 白糖／水稲穀粒 精白 米 うるち米	なす 果実 生／たま ねぎ りん茎 生／に んじん 根 皮つき 生 ／にんにく りん茎 生／キャベツ 結球葉 生／スイートコーン 缶詰 ホルネスタイル／ブラック マッペもやし 生／こ まつな 葉 生／日本 なし 生	トマトケ チャップ／ トマト ピューレー ／ウスター ソース／精 製塩 家庭用 ／こいくち しょうゆ／ 固形ブイヨ ン／こしょ う 黒 粉	426 13.7 12.7 2.1
18	木		炒り豆腐・胡瓜 の即席漬け・ ウィンナー・ト マト・味噌汁(い んげん・わか め)・パイン缶・ ごはん		豚ひき肉 生／木綿豆 腐／鶏卵 全卵 生／ ウィンナーソーセ ージ／いかなご 煮干し	車糖 上白糖／サラダ 油／水稲穀粒 精白米 うるち米	にんじん 根 皮つき 生／さやえんどう 若 ざや 生／たまねぎ りん茎 生／きゅうり 果実 生／トマト 果 実 生／さやいんげん 若ざや 生／乾燥わか め 素干し 水戻し／ パインアップル 缶詰	こいくち しょうゆ／ 食塩／トマ トケチャッ プ／米みそ 淡色辛みそ	398 14.4 14.2 2.2
19	金		コーンとえびの かき揚げ・キャ ベツの昆布和 え・味噌汁(か ぶ・油揚げ)・キ ウイフルーツ・ ごはん		むきえび(しばえ び)／パルメザン チー／鶏卵 全卵 生／油揚げ 生／い かなご 煮干し	薄力粉 1等／サラダ 油(揚げ用)／水稲穀 粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 ホルネスタイル／にんじん 根 皮つき 生／たまねぎ りん茎 生／パセリ 葉 生／キャベツ 結 球葉 生／塩昆布／か ぶ 根 皮つき 生／キ ウイフルーツ 緑肉種 生	米みそ 淡色 辛みそ	345 13.3 8 1.7

予 定 献 立 表

食種名： 1号認定児

期 間： 令和7年09月01日(月) ～ 令和7年09月30日(火)



管理者	園長	責任者

			間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
22	月			カレー・福神漬 け・ゆで野菜 (もやしと青 菜)・フルーツカ クテル・ごはん		ぶた こま切れ／脱 脂粉乳	じゃがいも 塊茎 生 ／薄力粉 1等／サラ ダ油／水稲穀粒 精白 米 うるち米	たまねぎ りん茎 生 ／にんじん 根 皮つ き 生／だいこん 福 神漬／ブラックマッ ペもやし 生／こまつ な 葉 生／温州みか ん 缶詰 果肉／パイ アップル 缶詰／キウイ フルーツ 緑肉種 生	カレー粉／ 中濃ソース ／食塩	358 9.9 6.8 0.6
24	水			焼肉・若布胡瓜 コンのドレッシング 和 え・味噌汁(ジャ ガイモ・玉ね ぎ)・柿・ごはん		ぶた こま切れ／い かなご 煮干し	サラダ油／じゃがい も 塊茎 生／水稲穀 粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生／ 乾燥わかめ 素干し 水戻し／きゅうり 果 実 生／スイートコー ン 缶詰 ホルカーネ ルスタイル／たまね ぎ りん茎 生／かき 甘がき 生	こいくち しょうゆ／フ レッシュレッシング 分離液状／ 米みそ 淡色 辛みそ	335 15.2 7.8 1.5
25	木			麻婆ナス・トマ トサラダ・レ バーの胡麻和 え・コーン卵 スープ・梨・ご はん		豚ひき肉 生／プロセ スチーズ／鶏副生物 肝臓 生／鶏卵 全卵 生	サラダ油(揚げ用)／ ごま油／車糖 上白糖 ／じゃがいもでん粉 ／ごま いり／水稲穀 粒 精白米 うるち米	なす 果実 生／根深 ねぎ 葉 軟白 生／ しょうが 根茎 生／ トマト 果実 生／ きゅうり 果実 生／ス イートコーン 缶詰 ホルカーネ ルスタイル／パセリ 葉 生 ／日本なし 生	こいくち しょうゆ／ 米みそ 淡色 辛みそ／サ ザンマイ／ド レッシング／固 形ブイヨン	448 16.1 19 1.7
26	金			鮭の塩焼き・野 菜ソテー味噌 味・スープ(あさ り・わかめ・ 卵)・りんご・ご はん		ぎんざけ 養殖 生／ あさり 水煮／鶏卵 全卵 生	無発酵バター 有塩バ ター／車糖 上白糖／ じゃがいもでん粉／ 水稲穀粒 精白米 う るち米	キャベツ 結球葉 生 ／にんじん 根 皮つ き 生／ぶなしめじ 生／レモン 果汁 生 ／乾燥わかめ 素干し 水戻し／りんご 皮む き 生	食塩／米み そ 淡色辛み そ／精製塩 家庭用／固 形ブイヨン	317 14.6 8.3 1.2
29	月			煮込みうどん・ 二色そばろ・ ヨーグルト・ 梨・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生／蒸しかまぼこ／ いかなご 煮干し／鶏 卵 全卵 生／鶏ひき 肉 生／ヨーグルト 脱脂加糖	干しうどん ゆで／車 糖 上白糖／調合油／ 車糖 三温糖／水稲穀 粒 精白米 うるち米	ほうれんそう 葉 通 年平均 生／根深ねぎ 葉 軟白 生／にんじ ん 根 皮つき 生／ しょうが 根茎 生／ さやえんどう 若ざや 生／日本なし 生	こいくち しょうゆ／ 食塩	426 19.9 9 1.5
30	火			鶏肉のマヨチー ズ焼き・ブロッ コリー・トマ ト・すまし汁(ほ うれん草・花 麩)・オレンジ・ ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生／プロセスチーズ ／いかなご 煮干し	焼きふ 釜焼きふ／水 稲穀粒 精白米 うる ち米	たまねぎ りん茎 生 ／パセリ 葉 生／に んじん 根 皮つき 生 ／ブロッコリー 花序 生／トマト 果実 生 ／ほうれんそう 葉 通年平均 生／乾しい たけ 乾／ネーブル 砂じょう 生	マヨネーズ 全卵型／ 塩・こしょ う／固形ブ イヨン／こ いくちしょ うゆ／精製 塩 家庭用	394 16.7 16.1 1.3

[illegible]

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森
食種名： 1号認定児
期 間： 令和7年09月01日(月)～ 令和7年09月30日(火)



管理者	園 長	責任者

	間食 (午前)	昼食	間食 (午後)	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子を よくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)



9月の特色

・9月1日 防災給食

毎年9月1日は「防災の日」に制定されています。防災への備えや意識を高めることを目的としています。そんな大切な日に、給食でもα米を提供します。いざ災害がおきた時に少しでも口にできるよう、食べてみるのも大事なことです。また、おやつでも非常時用のおやつを提供します。ご家庭でも用意してある防災食の期限をチェックして入れ替えの際に試食してみましょう！



・9月8日 郷土料理 ～千葉・館山～

給食 ・サンガ焼き
おやつ ・ごんじゅうおにぎり
今年もやってきました。9月と言えば「やわたんまち」！！
今月は千葉県館山市の名産献立です。
おやつでは「ごんじゅうおにぎり」。豚バラ肉と油揚げを甘辛く煮て混ぜたもので、館山地域で古くから食べられてきた郷土料理です。



・ごんじゅうとは・・・？

古くより、旧暦10月は全国の八百万(やおよろず)の神々が出雲の国に集まる月とされています。各地で神々が留守になるため「神無月」と言われています。安房の国(現在の千葉県南部を占めた旧国名)の人々が、出雲を目指してお参りに出掛ける時に、安全を祈って食べたのが「ごんじゅう」だと言われています。5本の指で握る。5と5で(10)から「ごんじゅう」となったそうです。
現在では秋祭りである「やわたんまち」のお神輿の担ぎ手に振舞う習慣から、おもてなし料理の一つとして食べられるようになり、それぞれの家庭ごとに味が受け継がれています。そんな歴史ある料理をぜひ子ども達にも味わってほしいと思います。



・9月12日 お月見会

今年の十五夜は10月6日です。園では一足早くお月見会を行ないます。ススキやお団子、秋の収穫物をお供えて、実りに感謝する行事です。1年で最も美しいとされる「中秋の名月」をご家庭でも鑑賞してみてください(^^)※食材の発注や園の行事により、献立を変更する場合がございます。

