

2026年 9月



献立表



アメリカ山徳育こども園

《今月の旬のフルーツ：梨》

日	曜	午前おやつ (乳児のみ)	昼食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補食
1 15	火	せんべい 牛乳	ハヤシライス 豆腐とわかめのサラダ オレンジ	焼きそば 牛乳	豚肉 竹輪 木綿豆腐 鶏ひき肉 牛乳	米 じゃがいも 砂糖 ごま油 油 中華麺	しめじ コーン 人参 トマト缶 わかめ オレンジ 玉ねぎ キャベツ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
2 16	水	せんべい 牛乳	ごはん かじきの香味焼き ブロッコリーのマヨカレー和え 豆乳みそスープ パナナ	ピザ風トースト 牛乳	かじき 豚肉 油揚げ みそ 豆乳 ウインナー チーズ 牛乳	米 マヨネーズ 食パン	にんにく しょうが ブロッコリー 人参 キャベツ もやし パナナ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
3 17	木	せんべい 牛乳	ごはん 筑前煮 具たくさんみそ汁 (0・1才)パナナ (2才～)梨	マカロニミートソース 牛乳	鶏肉 竹輪 厚揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 油 さつまいも マカロニ	大根 れんこん 玉ねぎ 人参 小松菜 梨(2才～) パナナ(0・1才)	おむすび (ふりかけ) お茶
4 18	金	せんべい 牛乳	乳児:コッペパン ハンバーガー 幼児:ハンバーガー もやしのナムル ミネストローネ オレンジ	栗ごはん お茶	木綿豆腐 豚ひき肉 ウインナー ごま	コッペパン ごま油 パン粉 砂糖 じゃがいも マカロニ 米	玉ねぎ もやし 人参 小松菜 キャベツ トマト缶 にんにく オレンジ 栗の甘露煮	おむすび (ふりかけ) お茶
5 19	土	せんべい 牛乳	きつねごはん ポパイソテー みそ汁 パナナ	ジャムサンド 牛乳	鶏ひき肉 油揚げ みそ ウインナー 牛乳	米 砂糖 油 おふ 食パン いちごジャム	人参 ほうれん草 コーン 長ねぎ わかめ パナナ	
7 28	月	せんべい 牛乳	ごはん サーモンフライ 切り干し大根のマヨサラダ みそ汁 パナナ	ゼリー せんべい 牛乳	鮭 ハム すりごま 木綿豆腐 みそ 牛乳	米 小麦粉 油 パン粉 砂糖 マヨネーズ せんべい	切り干し大根 人参 きゅうり なめこ パナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
8 29	火	せんべい 牛乳	他人丼 青菜の納豆和え みそ汁 オレンジ	そばろ蒸しパン 牛乳	豚肉 卵 納豆 しらす みそ 牛乳	米 砂糖 片栗粉 ホットケーキミックス	玉ねぎ 人参 ほうれん草 大根 えのき オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
9 30	水	せんべい 牛乳	ごはん ブルコギ 中華風コーンクリームスープ (0・1才)パナナ (2才～)梨	(9)きなこサンド 小魚 牛乳 (30)0・1才 ホットケーキ 2才～パウンドケーキ	豚肉 すりごま 卵 木綿豆腐 ハム 小魚 牛乳 (9)きなこ 練乳	米 片栗粉 砂糖 ごま油 春雨 油 (9)食パン 無塩バター (30)小麦粉 グラニュー糖	人参 白菜 にら にんにく 玉ねぎ えのき ほうれん草 梨(2才～) パナナ(0・1才)	おむすび (ふりかけ) お茶
10 24	木	せんべい 牛乳	ごはん 鶏肉のBBQソース ひじきと高野豆腐の煮物 みそ汁 パナナ	お好み焼きボール 牛乳	鶏肉 高野豆腐 さつま揚げ ツナ みそ 木綿豆腐 しらす 牛乳	米 砂糖 小麦粉 油	にんにく しょうが ひじき いんげん 人参 もやし にら パナナ キャベツ	おむすび (ふりかけ) お茶
11 25	金	せんべい 牛乳	塩ラーメン さつまいものきんぴら オレンジ	カレーピラフ お茶	豚ひき肉 すりごま ウインナー	中華麺 油 ごま油 砂糖 さつまいも 米	白菜 もやし 玉ねぎ にんにく 人参 オレンジ ピーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
12 26	土	せんべい 牛乳	ごはん ポークチャップ 野菜スープ パナナ	ゼリー せんべい 牛乳	豚肉 牛乳	米 片栗粉 砂糖 油 じゃがいも せんべい	玉ねぎ ピーマン キャベツ 人参 パナナ	
14	月	せんべい 牛乳	ごはん タンドリーチキン キャベツサラダ みそ汁 パナナ	黒糖ドーナツ 牛乳	鶏肉 かにかま ヨーグルト 油揚げ みそ 木綿豆腐 牛乳	米 砂糖 油 ホットケーキミックス 黒砂糖	キャベツ 人参 きゅうり かぼちゃ パナナ	おむすび (ふりかけ) お茶

☆献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

～今月のレシピ～ “パウンドケーキ”

<材料> 1人分

- ・薄力粉 14g
- ・ベーキングパウダー 0.5g
- ・無塩バター 14g
- ・グラニュー糖 12g
- ・卵 14g



<作り方>

1. バターとグラニュー糖を混ぜる。
(バターは室温に戻しておく)
2. 溶き卵を3～4回に分けて加える。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ヘラで切るように混ぜる。
4. 型に生地を流し入れ、170℃で40分焼く。
(焼き色を見ながら)

☆誕生会の大人気おやつです。

《ウインナー・ハム・ベーコン・かにかま・竹輪・さつま揚げ・なると・つみれ・中華麺は卵不使用のものを使っています。》