



令和7年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤◇血や肉になるもの	緑◇からだの調子を整えるもの	黄◇力や体温となるもの	10時おやつ（月～金のみ）
			魚類・肉類・豆類 乳類・卵類	野菜類・藻類 くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類	15時のおやつ
						延長のおやつ
1	水	ごはん エビフライ/キャベツ 春雨スープ	エビフライ	カットわかめ キャベツ えのきたけ、しめじ、人参	精白米 揚げ油 はるさめ	おこめせん にんじん&かぼちゃ ミニクーリッシュ パナラ ふわっとえび味/牛乳かりんどう
2	木	ハヤシライス ツナコーンサラダ ヤクルト	豚肉 ツナ油煮 ヤクルト	人参、しめじ、玉葱、トマト缶 コーン缶、キャベツ、胡瓜	精白米、サラダ油 三温糖	きなこもち (乳)ふ菓子/☆(幼)豆腐入りみたらし団子 源氏パイ
3	金	ごはん けんちん汁 鶏肉のごまみそソース	けすり節、豆腐 鶏ささみ	だし昆布、大根、人参、葱、ごぼう もやし、胡瓜	精白米 三温糖、白ごま	ふわふわチップじゃがいも味 (乳)ねじねじ/(幼)きらすあげ黒ゴマ さやえんどう塩味
4	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	ベジたべる コーンスナックソース味
6	月	〇もみじごはん お月見汁 ゆかり和え	けすり節、かつお節 鶏肉 かまぼこ	だし昆布、切り昆布、人参 干しいたけ、えのきたけ、葱 キャベツ、胡瓜、もやし	精白米、三温糖、ごま さといも	はなはなせんべい ☆マカロニのあべ川 ホームパイ/味しらべ
7	火	スナックスティック カレースパゲティ 玉ねぎドレッシングサラダ	鶏挽肉	人参、玉葱、しめじ、にんにく もやし、胡瓜、人参、玉葱	スナックスティック オリーブ油、スパゲティ 三温糖、ごま油	ミルクスティック とうふドーナツ/パナラ/牛乳 かっぱえびせん
8	水	米粉パン 魚のノルウェー煮 コールスロー	生鮭、蒸し大豆 ロースハム	人参、しめじ、玉葱 キャベツ、人参、コーン缶	米粉パン、サラダ油 片栗粉、揚げ油、じゃがいも マヨネーズ、三温糖	動物ビスケット ばりんこ/ラムネいろいろ ぼたぼた焼き
9	木	ごはん 肉団子のしょうゆ煮 胡瓜とパインアップルの酢の物	豚ひき肉、卵 ロースハム	胡瓜、ほうれん草、玉葱 葱、しょうが、人参、干しいたけ カットわかめ、パイン缶	精白米 はるさめ 三温糖、片栗粉	小丸、純せんべい シューアイス まあるいクラッカー/うすやきサラダせんべい
10	金	鮭の散らし寿司 吸い物 コア	鮭の塩焼き、錦糸卵 けすり節、豆腐、かまぼこ コア	さざみのり、人参、胡瓜 だし昆布、カットわかめ えのきたけ	上白糖、三温糖、ごま、精白米	紫芋せんべい たべっ子どうぶつ 菓子
11	土	ランチパック（いちご・ツナ） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト、牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ツナ）	こつぶっこ ミニミレービスケット
14	火	フランスパン むらくもスープ パンプキンサラダ	豚ひき肉、卵	玉葱、グリーンピース缶 かぼちゃ、胡瓜、人参	フランスパン、スパゲティ サラダ油、じゃがいも マヨネーズ、片栗粉	おとうふ屋さんのビスケット アンパンマンキャラメルコーン ムーンライト
15	水	ごはん かじきの甘酢ソース/キャベツ 中華スープ	かじき 豆腐	キャベツ 玉葱 人参、葱、カットわかめ	精白米 揚げ油、三温糖 片栗粉	カリボテスナック アンパンマンあげせんべい サッポロポテト
16	木	豚丼 塩昆布和え バナナ	豚肉、かまぼこ、けすり節	玉葱、えのきたけ、だし昆布 白菜、もやし、胡瓜、汐吹昆布 バナナ	サラダ油、三温糖 糸こんにゃく、精白米	ふわふわチップ人参味 ☆黒糖豆乳蒸しカステラ/牛乳 ほしのおせんべい/しるこサンド
17	金	わかめごはん 豚汁 まめサラダ	けすり節、豆腐、豚肉 蒸し大豆、ツナ油煮	えのきたけ だし昆布、大根、人参、葱、ごぼう 胡瓜、コーン缶	精白米 さといも、つきこんにゃく 三温糖、白ごま	干しいも (乳)パビコミニ/(幼)パビコ 豆乳クッキー/ねじりん棒カレー味
18	土	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	カリボテミニ 玄米ほんせん醤油味
20	月	きのこピラフ カレーコンソメスープ どうぶつえんゼリー	鶏肉 ベーコン	コーン缶、玉葱、エリンギ 玉葱、人参、キャベツ しめじ	バター、精白米 サラダ油	きな粉ウエハース メロン玉 まがりせんべい
21	火	スナックスティック 鶏ちゃん風うどん ごま和え	鶏肉、油揚げ、かまぼこ	白菜、えのきたけ、人参、葱 もやし、キャベツ、コーン缶	スナックスティック うどん、つきこんにゃく 白ごま、三温糖	おからスナックかぼちゃ味 (乳)豆乳ドーナツ/(幼)きらすあげしお カリボテスナック/ミレービスケット
22	水	米粉パン キャベツたっぷりミートボールシチュー 人参サラダ	牛乳、豚ひき肉 ツナ油煮	ポッカレモン、トマト缶 キャベツ、玉葱、しめじ コーン缶、人参、胡瓜	米粉パン、小麦粉 じゃがいも、パン粉、バター 三温糖	ほしのおせんべい 〇☆大学芋/牛乳 ハッピーターン/かぼちゃと米粉のロールクッキー
23	木	中華飯 涼絆三絲 柿	豚肉、むきえび、いか 錦糸卵	玉葱、ピーマン、たけのこ 干しいたけ、みかん、柿 もやし、人参、胡瓜、キャベツ	精白米、サラダ油、片栗粉 ごま油、三温糖	さくさくぼーろかぼちゃ アンパンマンぶくっとコーン 畑のスナック/ヘアアクセ
24	金	なめだけとツナのごはん 麩とわかめの吸い物 切り干し大根のサラダ	ツナ油煮 けすり節	なめだけ、グリーンピース缶 だし昆布、カットわかめ 切干しだいこん、人参、胡瓜	精白米 花ふ、そうめん 三温糖	白い風船ミルククリーム マリー チョイス/揚げ小丸
25	土	ランチパック（いちご・ハム） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト、牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ハム）	アンパンマン ふんわりコーン まあるいクラッカーミニ
27	月	ごはん からあげ/キャベツ 味噌汁	鶏肉 けすり節、油揚げ	キャベツ、カットわかめ しょうが、にんにく だし昆布、しめじ、玉葱	精白米 片栗粉、揚げ油	菓子 マスカットゼリー ビスコ/元氣あまからせん
28	火	ごはん/鯖のみそ煮 胡麻マヨ和え 吸い物	さばのみそ煮 かまぼこ けすり節、豆腐	えのきたけ れんこん、胡瓜、コーン缶 だし昆布、カットわかめ	精白米 白ごま、マヨネーズ	カルシウムウエハース おにぎりせんべい/クッピーラムネ ほしだべよ
29	水	ごはん/鮭の塩焼き ひじきのサラダ 味噌汁	けすり節、豆腐 鮭の塩焼き ツナ油煮	だし昆布、しめじ、玉葱 人参、カットわかめ ほしひじき、コーン缶、キャベツ	精白米 三温糖	鉄塩せん ☆いもきんとん/牛乳 ポテトチップス/きな粉ウエハース
30	木	バエリア風 豆乳のクリームスープ ドレッシングサラダ	いか、むきえび、鶏肉 豆乳	赤ピーマン、ピーマン 玉葱、人参、しめじ キャベツ、もやし、コーン缶、胡瓜	オリーブ油、精白米 片栗粉 サラダ油、三温糖	アンパンマンソフトせんべい ロアヌ ルヴァンプライムチーズサンド/ひじきあられ
31	金	〇かぼちゃカレー 大根サラダ パインアップル	豚肉	かぼちゃ、玉葱、しめじ、にんにく キャベツ、パイン、人参、コーン缶 アンパンマン完熟りんご、胡瓜	サラダ油、精白米 マヨネーズ、三温糖	とうもろこしで作ったパフスナック いちごアイス ねじりん棒/ミルクスティック

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆…手作りおやつ/〇…サンプル展示/＊…年長のみ/(乳)…乳児/(幼)…幼児

* 9月1日(月)に使用した食材の産地（献立：大豆の五目煮）

食材	人参	鶏肉	こんにゃく
産地	青森	国産	群馬



はじめての箸選び

色や柄など、さまざまな種類がある箸。
ポイントを踏まえながら
子どもと一緒に選んでも楽しいです。
お気に入りが見つかったら、
大人がお手本となって
使い方を示しましょう。



- ①素材…木製か竹製
- ②形……四角か六角で、
滑りどめのついているもの
- ③長さ…子どもの手を広げて、
手首～中指の先の長さ+3cm



ハロウィンって何？

10月31日のハロウィンはヨーロッパを
起源とするお祭りで、秋の収穫を祝い
悪霊を追い出すといわれています。

ハロウィンに必ず登場する
カボチャのちょうちんは、もともとカブを
くり抜いたちょうちんだったものが
アメリカでカボチャになったそうです。
最近では日本でも行われるようになりました。

カボチャは甘く、ビタミンAを豊富に含みます。
パイにしたり、プリンなどを作ったりすると
ハロウィンがいっそう盛り上がりますね♪

園では10/31にかぼちゃカレーを提供します!!



☆ 肉団子のしょうゆ煮 ☆



<< 材料 4人分 >>

豚挽肉	200g	人参	1/2本	しいたけのもどし汁+水	800cc
ねぎ	1本	干椎茸	3ヶ分	三温糖	小さじ1
しょうが	適量	春雨	10g	しょうゆ	大さじ1.5
卵	1個	チンゲンサイ	1束	片栗粉	大さじ1
酒	小さじ1	玉葱	1/2玉		
しょうゆ	小さじ1	しめじ	1/2房		
塩	少々	中華だし	小さじ2		

<< 作り方 >>

- ① 肉、みじん切りにしたねぎ、すりおろしたしょうが、卵、酒、しょうゆ、塩を加え混ぜる
- ② 人参はいちょう切り
干し椎茸は押し洗いをし、ぬるま湯で戻し、軸を取りせん切り
戻し汁は捨てずにとっておく
- ③ チンゲンサイは葉はざく切り、軸はそぎ切りにする
玉ねぎは根を取りくし型切り、しめじは根を取りほぐす
- ④ 春雨は固めに茹で、2～3に切る
- ⑤ 水としいたけのもどし汁に中華だしと②③を加えて煮込み、
①を1口大の肉団子を作り、加える
- ⑥ ⑤に④を加えさらに煮込み、三温糖と醤油を加えて味を整え、
水溶き片栗粉でとろみをつける

10/9(木)
たっぷりの野菜と
子供に人気の肉団子の
人気メニューです☆

