

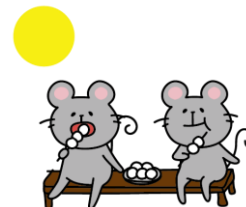
2025年

9月昼食献立表

2025年9月1日
認定こども園
千里山グレース幼稚園

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
1 (月)	カレーピラフ ブロッコリー塩ゆで コーンスープ 果物	精白米、魚ソーセージ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 なたね油、カレー粉、洋風だし、エリンギ ブロッコリー、並塩 コーン缶、にんじん、たまねぎ、パセリ ブイヨン、クリームスープの素	9 (火)	ちらし寿司 蒸しかまぼこ そうめんずまし汁 巨峰ゼリー	精白米、米酢、並塩、蒸しあなご、しらす干し、にんじん、ごぼう、乾しいたけ、 薄口しょうゆ、砂糖、れんこん、さやえんどう、焼きのり、食用きく 蒸しかまぼこ〈柿〉（小麦・卵含む） 小田原産清 そうめん、にんじん、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、ぶなしめじ 巨峰ゼリー
りす組 おやつ	お茶 ふかしさつまいも	さつまいも	りす組 おやつ	お茶 磯風味ポテト、ラムネ	磯風味ポテト、ラムネ
2 (火)	中華丼 焼き餃子 もやしスープ ももゼリー	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、しょうが、 鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油、にんじん、生しいたけ 餃子、サフラワー油 もやし、にら、鶏がらだし、薄口しょうゆ ももゼリー	10 (水)	牛丼 もやしと胡瓜のナムル アセロラゼリー	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 アセロラゼリー
りす組 おやつ	お茶 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ	りす組 おやつ	お茶 ミニオムレット	ミニオムレット（卵・乳含む）
3 (水)	冷やしきざみうどん 菜飯おにぎり ヨーグルト	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、カットわかめ、 にんじん、鶏卵、だししょうゆ、さば節、きゅうり、ミニトマト 精白米、菜飯おにぎりのもと ヨーグルト	11 (木)	ドライカレー グリーンサラダ ぶどうヨーグルト	ご飯、カレー粉、パセリ、鶏卵、豚肉、蒸し大豆、 たまねぎ、にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、 サフラワー油、カレールウ、オイスターソース、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ ぶどうヨーグルト
りす組 おやつ	お茶 食パンラスク	食パン、きび砂糖、きな粉	りす組 おやつ	お茶 レーズンパン	レーズンパン
4 (木)	麻婆豆腐丼 わかめスープ 誕生会おやつ	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、 しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、 なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉、蒸し大豆 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 カットわかめ、エリンギ、にら、ほたて貝柱水煮缶詰 クーリッシュ（カルピスorカルピス巨峰味）	12 (金)	赤飯 かつおフライ しろなのおひたし 豆腐みそ汁 果物	並塩、もち米、精白米、ゆで小豆缶詰、いりごま かつおフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、生揚げ、おおさかしろな 豆腐、さば節、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、えのきたけ、ソフト豆腐
りす組 おやつ	お茶 にんじんマフィン	ホットケーキミックス（卵無し）、牛乳、にんじん	りす組 おやつ	お茶 コアラパン、プロセスチーズ	コアラパン、プロセスチーズ
5 (金)	ごはん ゆかり 銚子焼き ひじき五目煮 大根みそ汁 ハスカップゼリー	精白米 ゆかり たいせいようさけ、並塩 芽ひじき、ごぼう、薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、 だいごん、油揚げ、青ねぎ、さば節、 淡色辛みそ、にんじん、えのきたけ ハスカップゼリー	13 (土)	全粒入り白パン 星形ハンバーグ マカロニサラダ ジュリアンスープ りんごゼリー	全粒入り白パン 星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、 チーズ、マヨネーズ、レタス キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 ブイヨン、にんじん りんごゼリー
りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン
6 (土)	チャーハン ポークシュウマイ 中華スープ みかんゼリー	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 無添加ポークシュウマイ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、 りょくとうもやし、エリンギ、青ねぎ みかんゼリー	15 (月)	敬老の日 	
りす組 おやつ	牛乳 りんごタルト	りんごタルト			
8 (月)	焼きそば ポイルウィンナー わかめスープ 果物	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース ウィンナーソーセージ にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 カットわかめ、ぶなしめじ、にんじん、ごま油	16 (火)	和風ピラフ 根菜平つくね スナップエンドウの塩ゆで 白菜スープ お月見ゼリー	精白米、かつお油漬缶詰、たまねぎ、こまつな、並塩、薄口しょうゆ、 サフラワー油、にんじん 根菜平つくね さやえんどう、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、えのきたけ、 はくさい、ごま油、にんじん、鶏肉 お月見ゼリー
りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン	りす組 おやつ	お茶 うさぎ饅頭	うさぎ饅頭

* 食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を㊤とし、おやつの牛乳（180cc）も含めました。
* だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などで作っています。
* 生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
* 地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
* デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
ご理解いただきますようよろしくお願いいたします。
* 食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
* 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。



日付	献立	材 料		日付	献立	材 料	
17 (水)	三色丼	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、にんじん、鶏卵、ほうれんそう、薄口しょうゆ とうがん、にんじん、青ねぎ、さば節、まこんぶ、並塩、薄口しょうゆ、えのきたけ 日向夏みかんゼリー	I補給 - 460 Kcal 蛋白質 18.9g 脂質 13.1g 塩分 1.3g	25 (木)	チキンカレー	ご飯、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、カレールウ、オイスターソース、並塩、レタス、きゅうり、アスパラガス、並塩、ごまドレッシング、プロセスチーズ いちごヨーグルト	 I補給 - 401 Kcal 蛋白質 17.2g 脂質 15.5g 塩分 1.9g
	冬瓜すまし汁				グリーンサラダ		
日向夏みかんゼリー					いちごヨーグルト		
りす組 おやつ	お茶 ビスコ	ビスコ		りす組 おやつ	お茶 わかめせんべい	わかめせんべい	
18 (木)	ごはん・ゆかり 手作りハンバーグ	精白米、ゆかり にんじん、合い挽きミンチ、たまねぎ、生パン粉、豆乳、ナツメグ、並塩、トマトケチャップ、ウスターソース フロッコリー、きゅうり、じゃがいも、並塩、マヨネーズ、まぐろ水煮缶詰、にんじん たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、パイオン お茶プリン（乳入り・卵無し）	I補給 - 524 Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 21.4g 塩分 0.9g	26 (金)	千匹ごはん	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、焼きのり 米粉のチキンカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 ほうれんそう、にんじん、いりごま、きび砂糖、薄口しょうゆ ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、ぶなしめじ 湘南ゴールドゼリー	I補給 - 521 Kcal 蛋白質 20.2g 脂質 16.5g 塩分 2.4g
	マセドアンサラダ				米粉のチキンカツ ほうれん草ごま和え		
コンソメスープ お茶プリン					豆腐すまし汁 湘南ゴールドゼリー		
りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉	マカロニ、きな粉、きび砂糖		りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳	
19 (金)	味付けごはん	精白米、にんじん、ごぼう、鶏肉、生いも板こんにゃく、乾しいたけ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、焼きのり がんもどき、きび砂糖、本みりん、くりかぼちゃ、薄口しょうゆ、さやいんげん、にんじん ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、なめこ	I補給 - 433 Kcal 蛋白質 19.1g 脂質 11.5g 塩分 1.9g	27 (土)	ケチャップライス	精白米、ウインナーソーセージ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、洋風だし、トマトケチャップ、エリンギ キャベツ入りつくね アスパラガス、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、パイオン さくらんぼゼリー	I補給 - 513 Kcal 蛋白質 14.8g 脂質 19.6g 塩分 1.9g
	花形がんもとかぼちゃの含め煮				キャベツ入りつくね アスパラ塩ゆで コンソメスープ さくらんぼゼリー		
豆腐みそ汁							
りす組 おやつ	お茶 ミニたい焼き	ミニたい焼き（卵・乳・ごま無し）		りす組 おやつ	牛乳 ドーナツ	ドーナツ	
20 (土)	豚丼	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 大豆チキンナゲット 青ねぎ、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、カットわかめ、えのきたけ りんごゼリー	I補給 - 528 Kcal 蛋白質 25.3g 脂質 15.1g 塩分 1.6g	29 (月)	鶏肉照り焼き丼	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり トマト、きゅうり、カットわかめ、しらす干し、きび砂糖、薄口しょうゆ、米粉、ごま油 おこめぼん棒（プレーン味）	I補給 - 409 Kcal 蛋白質 22.2g 脂質 11.0g 塩分 1.0g
	大豆ナゲット わかめスープ				トマトときゅうりの酢の物		
りんごゼリー					誕生会おやつ		
りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル		りす組 おやつ	お茶 野菜かりんとう	野菜かりんとう	
22 (月)	塩バターパン マカロニグラタン	塩バターパン マカロニ、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶詰粒、鶏肉、普通牛乳、ホワイトソース、ゴーダチーズ とうもろこし キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、パイオン、にんじん	I補給 - 559 Kcal 蛋白質 22.8g 脂質 21.2g 塩分 2.0g	30 (火)	五目醤油ラーメン	中華めん、焼き豚、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(しょうゆ) 精白米、五穀ひじきごはんのもと みかんゼリー	I補給 - 451 Kcal 蛋白質 20.9g 脂質 13.5g 塩分 2.6g
	茹でとうもろこし ジュリアンスープ				五穀ひじきおにぎり		
果物					みかんゼリー		
りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと		りす組 おやつ	お茶 さつまいものおにまんじゅう	ホットケーキミックス、さつまいも、牛乳	

23
(火)

秋分の日

24
(水)

中華冷麺

枝豆の塩茹で
レアチーズケーキ

お茶
五平もち

URL <http://senriyama.grace.jp/>

上記のホームページにて昼食・おやつを掲載しています。
ご覧ください。

監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）

9月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

1日・魚ソーセージ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）

2日・焼き餃子（小麦・卵・乳・ごま含まない）

6日・ボークシュウマイ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）

12日・かつおフライ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）

13日・星形ハンバーグ（小麦・卵・乳・ごま含まない）

16日・根菜平つくね（小麦・卵・乳・ごま含まない）

20日・大豆ナゲット（小麦・卵・乳・ごま含まない）

26日・米粉のチキンカツ（小麦・卵・乳・ごま含まない）

27日・キャベツ入りつくね（小麦・卵・乳・ごま含まない）

二年間を通して園で使用する加工食品＝

*ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ボークウィンナー・焼くむき豚
無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含んでいません）

*焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。

*竹輪（乳・卵・小麦を含んでいません）無添加・無着色・リン酸塩不使用

*マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。

*ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。
（ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む）

*油は菜種油・削り節はサハ節です。

*うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。

*砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。

*塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。

*パンには、バター・生クリームが入っています。

*海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない）

その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、気になる点がありましたら
お気軽にお尋ねください。

