

令和7年9月献立表（中期）

二川保育園（小林作成）

日	曜	昼食	赤色 血や肉を作る食品	黄色 力や体温となる食品	緑色 体の調子を整える食品
1 29	月	うどん 鶏ひき肉の煮物 オクラのおかか和え	かつお節 鶏肉	うどん	玉ねぎ 人参 オクラ
2 16 30	火	おかゆ たらの煮物 野菜のそぼろ和え 玉ねぎのすまし汁	たら	ごはん	玉ねぎ 人参 胡瓜 小松菜
3 17	水	おかゆ ささみの煮物 胡瓜の和え物 かぼちゃのスープ	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 胡瓜 かぼちゃ
4 ・ 18	木	おかゆ 鮭の煮物 人参サラダ さつまいものすまし汁	鮭	さつまいも ごはん	玉ねぎ 人参 ほうれん草
5 ・ 19	金	おかゆ 鶏肉の煮物 胡瓜のおかか和え 人参のすまし汁	鶏肉	ごはん さつまいも	玉ねぎ 人参 胡瓜 かぼちゃ
6 13 27	土	おかゆ 煮物 人参の海苔和え じゃがいものスープ	鶏肉 のり	ごはん じゃがいも	玉ねぎ 人参 バナナ
8 ・ 22	月	うどん 鶏ひき肉の煮物 胡瓜の和え物	鶏肉 かつお節 豆腐	ごはん	玉ねぎ 人参 胡瓜 チンゲン菜 白菜
9	火	おかゆ 鮭の煮物 ツナの和え物 玉ねぎのすまし汁	鮭 豆腐	ごはん ふ	玉ねぎ 人参 胡瓜
10 ・ 24	水	おかゆ 豚肉の野菜あんかけ きゃべつの和え物 玉ねぎのすまし汁	豚肉	ごはん	玉ねぎ 人参 胡瓜 キャベツ
11 ・ 25	木	おかゆ しらすの和え物 人参のおかか和え ふのすまし汁	しらす かつお節	ごはん さつまいも	玉ねぎ 人参 かぼちゃ 胡瓜
12	金	おかゆ かぼちゃの煮物 秋野菜サラダ 人参のすまし汁	鶏肉	ごはん さつまいも	玉ねぎ 人参 ブロッコリー かぼちゃ
20	土	おかゆ 煮物 スープ バナナ	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 小松菜
26	金	★誕生会 お楽しみ給食★			

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。



二回食になり、初期に比べてさまざまなものが食べられるようになってきました。しかし、まだ食べるということに慣れていない月齢なのであわせることはありません。その子の気分に合わせて食べたいときは食べて、気分が乗らない時は離乳食の量を減らして、その分ミルクを飲むようにしましょう。まだまだミルクからの栄養が重視される月齢なので、ミルクの前のお楽しみ感覚で進めていけばよいかと思います。また、離乳食を食べる時間を決めて、リズムを作っていきます。大きさや固さは、“みじん切りしたものが指でつまむと潰れる”程度に、魚や肉には片栗粉でとろみをつけて飲み込みやすくしてあげるといいですよ。おうちのごはんと給食で楽しく離乳食を進めていきましょう♪わからないことや不安なことは遠慮なく栄養士に声をかけてくださいね。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。