

9月の献立

日	給食	おやつ	日	給食	おやつ
2 ・ 30 月	<p>・<u>酢豚風炒め</u> ・<u>ごはん</u> 豚肉・玉葱・ピーマン・人参・ケチャップ・酢 三温糖・醤油</p> <p>・<u>オクラと胡瓜のおじゃこ和え</u> オクラ・胡瓜・大根・じゃこ・醤油・三温糖</p> <p>・<u>わかめと豆腐の味噌汁</u> わかめ・豆腐・玉葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>バナナパン</u> バナナ 強力粉 サラダ油 三温糖・塩 ドライイースト</p>	9 月	<p>さくら組 お泊り保育</p>	<p>チーズ ・ おかき</p>
3 ・ 17 火	<p>・<u>鯖の味噌マヨ焼き</u> ・<u>ごはん</u> 鯖・しめじ・万能ねぎ・マヨネーズ・味噌・塩麹</p> <p>・<u>ほうれん草のお浸し</u> ほうれん草・もやし・人参・えのき・コーン・醤油 三温糖</p> <p>・<u>コンソメスープ</u> 玉葱・じゃが芋・キャベツ・コンソメ</p>	<p>梨 ・ <u>クラッカー</u></p>	10 ・ 24 火	<p>・<u>鯖の塩焼き</u> ・<u>ごはん</u> 鯖・塩・酒</p> <p>・<u>切り干し大根の煮物</u> 切り干し大根・油揚げ・人参・しめじ・いんげん ほうれん草・醤油・三温糖</p> <p>・<u>赤だし</u> わかめ・玉葱・高野豆腐・なめこ・葱・赤味噌 かつお</p>	<p>★ <u>みかん ケーキ</u> 小麦粉 牛乳・バター 卵・みかん缶 ベーキング パウダー 三温糖</p>
4 ・ 18 水	<p>・<u>牛肉と牛蒡のしぐれ煮</u> 米・牛肉・玉葱・ごぼう・人参・ねぎ・生姜・醤油 三温糖・みりん</p> <p>・<u>キャベツと胡瓜の胡麻酢和え</u> キャベツ・胡瓜・人参・ゴマ・酢・三温糖・醤油</p> <p>・<u>冬瓜の味噌汁</u> 冬瓜・人参・豆腐・玉葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>ボンデ ケーキ</u> 白玉粉 小麦粉 粉チーズ ベーキング パウダー 牛乳 サラダ油</p>	11 水	<p>25日 お弁当の日です</p> <p>・<u>大豆入りひき肉カレー</u> 米・牛ミンチ・大豆・玉葱・じゃが芋・人参 エリンギ・グリーンピース・カレールウ</p> <p>・<u>中華サラダ</u> 春雨・もやし・胡瓜・人参・ゴマ・ごま油・醤油</p>	<p>11・25日</p> <p>★ <u>マカロニ きな粉</u> マカロニ きな粉・三温糖</p>
5 ・ 19 木	<p>・<u>厚揚げと豚肉の中華炒め</u> ・<u>ごはん</u> 厚揚げ・豚肉・玉葱・人参・しめじ・こんにやく 青梗菜・中華味・醤油・三温糖・みりん</p> <p>・<u>茄子とピーマンのゴマポン</u> 茄子・ピーマン・もやし・ポン酢・ごま油</p> <p>・<u>大根とほうれん草の中華スープ</u> 大根・人参・ほうれん草・中華味</p>	<p>★ <u>大根葉と ツナの おにぎり</u> 米・大根葉 ツナ・人参・塩</p>	12 ・ 26 木	<p>・<u>鶏のサッパリ煮</u> ・<u>ごはん</u> 鶏肉・牛蒡・人参・こんにやく・グリーンピース 玉葱・醤油・三温糖・みりん・酢</p> <p>・<u>パンプキンサラダ</u> 南瓜・人参・胡瓜・いんげん・醤油・三温糖</p> <p>・<u>舞茸の味噌汁</u> 舞茸・油揚げ・玉葱・葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>抹茶と 甘納豆 蒸しパン</u> 小麦粉・甘納豆 抹茶・三温糖 ベーキング パウダー・牛乳</p>
6 金	<p>・<u>ポテトコロッケ</u> 牛ミンチ・じゃが芋・人参・玉葱・ケチャップ ウスターソース・ケチャップ・塩・醤油</p> <p>・<u>海藻サラダ</u> 海藻ミックス・わかめ・大根・人参・醤油・三温糖</p> <p>・<u>コンソメスープ</u> もやし・トマト・ズッキーニ・コンソメ</p>	<p><u>おじゃこ ・ おかき</u></p>	13 ・ 27 金	<p>・<u>白身魚の洋風あんかけ</u> 白身魚・パプリカ・ズッキーニ・大根・バター 塩・片栗粉</p> <p>・<u>キャベツの和え物</u> キャベツ・エリンギ・ブロッコリー・コーン 醤油・三温糖</p> <p>・<u>豆腐スープ</u> 豆腐・水菜・玉葱・人参・パセリ・コンソメ</p>	<p>★ <u>カルピス 寒天</u> カルピス みかん缶 寒天・三温糖</p>
7 ・ 21 土	<p>・<u>きつねうどん</u> うどん・油揚げ・かまぼこ・醤油・みりん 三温糖・昆布・かつお</p> <p>・<u>オレンジ</u></p>	<p><u>クラッカー</u></p>	14 ・ 28 土	<p>・<u>わかめうどん</u> うどん・わかめ・鶏肉・かまぼこ・醤油・みりん 酒・三温糖・昆布・かつお</p> <p>・<u>バナナ</u></p>	<p><u>ビスケット</u></p>

【9月20日 月お誕生感謝会月】

- ・コーンごはん・・・米・コーン・バター・コンソメ・塩 ・白身魚のフライ・・・白身魚・酒・塩・小麦粉・パン粉・油
- ・コロコロサラダ・・・さつま芋・ズッキーニ・ブロッコリー・パプリカ・酢・醤油・三温糖 ・オニオンスープ・・・玉葱・キャベツ・人参・青梗菜・コンソメ
- ★おやつ★ マーブルケーキ・・・小麦粉・三温糖・卵・牛乳・バター・ココアパウダー・ベーキングパウダー

※献立は都合により変更する場合があります。 ※★マークは手作りおやつです！

※毎日おじゃこを食べています。 ※週に1回鶏レバーを食べています。 ※毎日3時に牛乳を飲んでます。

♪読書の秋です♪

親子で料理に関する本や絵本に出てくる「食」の会話をたのしみ、興味をどんどん引き出してあげてください。本の中に描かれる世界の絵をみたり、香りや味を一瞬に想像したりすることで想像力も豊かになります。お子様と楽しいひと時を過ごしてください。

令和元年度
六満こども園
乳児食

9月の献立

★旬の食材★

さつま芋・梨・まいたけ
鯖・しめじ・南瓜・なす

日	給食	おやつ	日	給食	おやつ
2 ・ 30 (月)	<p>・<u>酢豚風炒め</u> ・<u>ごはん</u> 豚肉・玉葱・ピーマン・人参・ケチャップ・酢 三温糖・醤油 ・<u>オクラと胡瓜のおじゃこ和え</u> オクラ・胡瓜・大根・じゃこ・醤油・三温糖 ・<u>わかめと豆腐の味噌汁</u> わかめ・豆腐・玉葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>バナナ</u> <u>パン</u> バナナ 強力粉 サラダ油 三温糖・塩 ドライイースト</p>	9 月	<p style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">さくら組 お泊り保育</p>	<p><u>チーズ</u> ・ <u>おかき</u></p>
3 ・ 17 (火)	<p>・<u>鯖の味噌マヨ焼き</u> ・<u>ごはん</u> 鯖・しめじ・万能ねぎ・マヨネーズ・味噌・塩麹 ・<u>ほうれん草のお浸し</u> ほうれん草・もやし・人参・えのき・コーン・醤油 三温糖 ・<u>コンソメスープ</u> 玉葱・じゃが芋・キャベツ・コンソメ</p>	<p>★ 梨 ・ <u>クラッカー</u></p>	10 ・ 24 (火)	<p>・<u>鯖の塩焼き</u> ・<u>ごはん</u> 鯖・塩・酒 ・<u>切り干し大根の煮物</u> 切り干し大根・油揚げ・人参・しめじ・いんげん ほうれん草・醤油・三温糖 ・<u>赤だし</u> わかめ・玉葱・高野豆腐・えのき・葱・赤味噌 かつお</p>	<p>★ <u>みかん</u> <u>ケーキ</u> 小麦粉 牛乳・バター 卵・みかん缶 ベーキング パウダー 三温糖</p>
4 ・ 18 (水)	<p>・<u>牛肉と牛蒡のしぐれ煮</u> 米・牛肉・玉葱・ごぼう・人参・ねぎ・生姜・醤油 三温糖・みりん ・<u>キャベツと胡瓜の胡麻酢和え</u> キャベツ・胡瓜・人参・ゴマ・酢・三温糖・醤油 ・<u>冬瓜の味噌汁</u> 冬瓜・人参・豆腐・玉葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>ポンデ</u> <u>ケーキ</u> <u>ジョ</u> 白玉粉 小麦粉 粉チーズ ベーキング パウダー 牛乳 サラダ油</p>	11 (水)	<p>・<u>大豆入りひき肉ハヤシライス</u> 米・牛ミンチ・大豆・玉葱・じゃが芋・人参 エリンギ・グリーンピース・コンソメ・ケチャップ 三温糖 ・<u>中華サラダ</u> 春雨・もやし・胡瓜・人参・ゴマ・ごま油・醤油</p>	<p>★ <u>マカロニ</u> <u>きな粉</u> マカロニ きな粉・三温糖</p>
5 ・ 19 (木)	<p>・<u>厚揚げと豚肉の中華炒め</u> ・<u>ごはん</u> 厚揚げ・豚肉・玉葱・人参・しめじ・こんにゃく 青梗菜・中華味・醤油・三温糖・みりん ・<u>茄子とピーマンのゴマポン</u> 茄子・ピーマン・もやし・ポン酢・ごま油 ・<u>大根とほうれん草の中華スープ</u> 大根・人参・ほうれん草・中華味</p>	<p>★ <u>大根葉と</u> <u>ツナの</u> <u>おにぎり</u> 米・大根葉 ツナ・人参・塩</p>	12 ・ 26 (木)	<p>・<u>鶏のサッパリ煮</u> ・<u>ごはん</u> 鶏肉・牛蒡・人参・こんにゃく・グリーンピース 玉葱・醤油・三温糖・みりん・酢 ・<u>パンプキンサラダ</u> 南瓜・人参・胡瓜・いんげん・醤油・三温糖 ・<u>舞茸の味噌汁</u> 舞茸・油揚げ・玉葱・葱・味噌・かつお</p>	<p>★ <u>抹茶と</u> <u>甘納豆</u> <u>蒸しパン</u> 小麦粉・甘納豆 抹茶・三温糖 ベーキング パウダー・牛乳</p>
6 (金)	<p>・<u>ポテトコロッケ</u> 牛ミンチ・じゃが芋・人参・玉葱・ケチャップ ウスターソース・塩・醤油・油 ・<u>海藻サラダ</u> 海藻ミックス・わかめ・大根・人参・醤油・三温糖 ・<u>コンソメスープ</u> もやし・トマト・ズッキーニ・コンソメ</p>	<p><u>おじゃこ</u> ・ <u>おかき</u></p>	13 ・ 27 (金)	<p>・<u>白身魚の洋風あんかけ</u> 白身魚・パプリカ・ズッキーニ・大根・塩 バター・片栗粉 ・<u>キャベツの和え物</u> キャベツ・エリンギ・ブロッコリー・コーン 醤油・三温糖 ・<u>豆腐スープ</u> 豆腐・水菜・玉葱・人参・パセリ・コンソメ</p>	<p>★ <u>カルピス</u> <u>寒天</u> カルピス みかん缶 寒天・三温糖</p>
7 ・ 21 (土)	<p>・<u>ぐつぐつきつねうどん</u> うどん・油揚げ・かまぼこ・醤油・みりん 三温糖・昆布・かつお ・<u>オレンジ</u></p>	<p><u>クラッカー</u></p>	14 ・ 28 (土)	<p>・<u>ぐつぐつわかめうどん</u> うどん・わかめ・鶏肉・かまぼこ・醤油・みりん 酒・三温糖・昆布・かつお ・<u>バナナ</u></p>	<p><u>ビスケット</u></p>

【9月20日 月お誕生感謝会月】

・コーンごはん …米・コーン・バター・コンソメ・塩 ・白身魚のフライ…白身魚・酒・塩・小麦粉・パン粉・油

・コロコロサラダ…さつま芋・ズッキーニ・パプリカ・酢・醤油・三温糖 ・オニオンスープ…玉葱・キャベツ・人参・青梗菜・コンソメ

★おやつ★ マーブルケーキ…小麦粉・三温糖・卵・牛乳・バター・ココアパウダー・ベーキングパウダー

※献立は都合により変更する場合があります。 ※★マークは手作りおやつです！

※毎日おじゃこを食べています。 ※週に1回リンパを食べています。 ※毎日10時と3時に牛乳を飲んでます。

♪読書の秋です♪

親子で料理に関する本や絵本に出てくる「食」の会話をたのしみ、興味をどんどん引き出してあげてください。本の中に描かれる世界の絵をみたり、香りや味と一緒に想像したりすることで想像力も豊かになります。お子様と楽しいひと時を過ごしてください。

9月の献立

日	初期	中期	後期	おやつ	日	初期	中期	後期	おやつ	
2・30 月	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・人参 ペースト	・おかゆ ・豆腐の柔らか野菜煮 豆腐・人参・玉葱 ・オクラの和え物 オクラ・胡瓜 ・大根と玉葱のスープ 大根・玉葱	・軟飯 ・豆腐の柔らか野菜煮 豆腐・人参・玉葱 ・オクラの和え物 オクラ・胡瓜 ・大根と玉葱のスープ 大根・玉葱	★ 【中期】 パンがゆ 【後期】 プレーン パン 強力粉・砂糖 塩・サラダ油 ドライイースト 粉ミルク (中期のみ)	9 月	さくら組 お泊り保育				野菜チップ
3・17 火	・つぶし がゆ ・自身魚 ペースト ・じゃが芋 ペースト	・おかゆ ・自身魚のくたくた煮 自身魚・玉葱・人参 ・ほうれん草のお浸し ほうれん草・キャベツ ・ポテトのスープ じゃが芋	・軟飯 ・自身魚のくたくた煮 自身魚・玉葱・人参 ・ほうれん草のお浸し ほうれん草・キャベツ ・ポテトのスープ じゃが芋	梨 ・ クラッカー	10・24 火	つぶし がゆ ・自身魚 ペースト ・ほうれん草 ペースト	・おかゆ ・自身魚の野菜煮 自身魚・玉葱・ほうれん草 ・キャロットサラダ 人参・いんげん ・玉葱汁 玉葱	・軟飯 ・自身魚の野菜煮 自身魚・玉葱・ほうれん草 ・キャロットサラダ 人参・いんげん ・玉葱味噌汁 玉葱・味噌	★ オレンジ 蒸しパン オレンジ・小麦粉 ベーキングパウダー 塩 三温糖	
4・18 水	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・キャベツ ペースト	・雑炊 ささみ・玉葱・人参 グリーンピース ・胡瓜と人参のサラダ 胡瓜・人参 ・冬瓜汁 冬瓜・キャベツ	・和風丼 ささみ・玉葱・人参 グリーンピース ・胡瓜と人参のサラダ 胡瓜・人参 ・冬瓜汁 冬瓜・キャベツ	★ かぼちゃ 団子 かぼちゃ	11・25 水	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・じゃがいも ペースト	・リゾット 米・鶏ミンチ・じゃが芋 人参・玉葱・グリーンピース ・彩和え 胡瓜・人参	・ハヤシライス 米・鶏ミンチ・じゃが芋 人参・玉葱・グリーンピース ケチャップ・三温糖 ・彩和え 胡瓜・人参	★ 【中期】 きな粉粥 【後期】 きな粉 おにぎり 米・きな粉 三温糖	
5・19 木	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・人参 ペースト	・おかゆ ・豆腐の野菜煮 豆腐・ピーマン・茄子 ・紅白サラダ 大根・人参 ・ポバイスープ ほうれん草・玉葱	・軟飯 ・豆腐の野菜煮 豆腐・ピーマン・茄子 ・紅白サラダ 大根・人参 ・ポバイスープ ほうれん草・玉葱	★ おにぎり 【中期】 野菜おじや 米・玉葱・人参 【後期】 おおか おにぎり 米・鰹節	12・26 木	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・かぼちゃ ペースト	・おかゆ ・豆腐の柔らか煮 豆腐・玉葱・いんげん ・パンプキンサラダ 南瓜・人参 ・オニオンスープ 玉葱・胡瓜	・軟飯 ・豆腐の柔らか煮 豆腐・玉葱・いんげん ・パンプキンサラダ 南瓜・人参 ・オニオンスープ 玉葱・胡瓜	★ じゃが芋 コロコロ ジャガイモ 塩(後期)	
6 金	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・じゃが芋 ペースト	・おかゆ ・ささみのじゃが芋煮 ささみ・じゃが芋・人参 ・もやし和え もやし・ズッキーニ ・トマトスープ トマト・玉葱	・軟飯 ・おやき 鶏ミンチ・じゃが芋・人参 ・もやし和え もやし・ズッキーニ ・トマトスープ トマト・玉葱	たかきび ボール	13・27 金	・つぶし がゆ ・自身魚 ペースト ・キャベツ ペースト	・おかゆ ・自身魚の柔らか煮 自身魚・ズッキーニ・大根 ・ブロッコリー和え ブロッコリー・人参 ・野菜汁 玉葱・キャベツ	・軟飯 ・自身魚の柔らか煮 自身魚・ズッキーニ・大根 ・ブロッコリー和え ブロッコリー・人参 ・野菜汁 玉葱・キャベツ	★ りんご 寒天 りんご 寒天 三温糖	
7・21 土	・つぶし がゆ ・豆腐 ペースト ・人参 ペースト	・くつくつ煮込みうどん うどん・豆腐・人参・ほうれん草 ・オレンジ		ビスケット	14・28 土	・つぶし がゆ ・ささみ ペースト ・人参 ペースト	・くつくつ煮込みうどん うどん・ささみ・人参・ほうれん草 ・バナナ		クラッカー	

【9月20日お誕生感謝会メニュー】

【初期】・つぶしがゆ ・自身魚ペースト ・ブロッコリーペースト

【中期】・おかゆ 【後期】・軟飯 ・鯛の彩り煮…自身魚・パプリカ・人参・グリーンピース

・さつまいもサラダ…さつまいも・ズッキーニ ・オニオンスープ…玉葱・キャベツ

★おやつ★ ・キャロット蒸しパン…小麦粉・人参・塩・ベーキングパウダー・三温糖

※献立は都合により変更する場合があります。 ※★マークは手作りおやつです！ ※10時と3時にお茶または牛乳(ミルク)を飲みます。
※初期・中期は昆布、後期は花かつおでだしをとっています。 中期(後期に移行する時期)と後期は三温糖、醤油(少量)で味をつけています。

♪紙製の紙です♪
親子で料理に使用する本や絵本に出てくる「食」の会話をたのしみ、興味をどんどん引き出してあげてください。 本の中に描かれる世界の絵をみたり、香りや味を一緒に想像したりすることで想像力も豊かになります。
お子様と一緒に楽しい時間を過ごしてください。