



献立予定表

日	曜	月	副 食	お や つ		離乳食	備 考
				9時(未満児)	3時(共通)	中期・後期	
1	火		豆腐の中華煮 キャベツの中華風サラダ,果物	ビスケット 牛乳	ピザトースト 牛乳	豆腐と野菜の煮物 バナナ	スプーン
2	水		さばの竜田揚げ,酢の物,ミニトマト 里芋のみそ汁	ヨーグルト	ココア蒸しパン 牛乳	白身魚と野菜のトロ煮 里芋のみそ汁	
3	木		鶏肉のみそ焼き,いんげんとコーンのソテー,果物 かき玉汁	ビスコ 牛乳	りんごゼリー	鶏肉と野菜の煮物 吸い物	
4	金		スパゲッティーナポリタン きゅうりとトマトのサイコロサラダ	食パン 牛乳	豆腐ケーキ 牛乳	スパゲッティーのトマト煮 野菜スープ	
5	土		かぼちゃのそぼろ煮 ベーコンエッグ	バナナ	パン スポロン	かぼちゃの柔らか煮 豆腐のみそ汁	
7	月		ばってん揚げ,ブロッコリー,果物 きのこのみそ汁	クラッカー 牛乳	手作り黒糖まんじゅう 牛乳	白身魚のあんかけ 豆腐の吸い物	
8	火		貝うどん もやしのアーモンド和え	ビスケット 牛乳	チョコチップマフィン 牛乳	マカロニシチュー トマトスープ	
9	水		魚のごま味噌焼き,ブロッコリー,ミニトマト スキムみそ汁	ヨーグルト	きないもクッキー 牛乳	野菜うどん 果物	
10	木		けんちん汁 じゃこ入り納豆,果物	ビスコ 牛乳	どらやき お茶	けんちん汁 納豆と野菜の煮物	
11	金		和風ハンバーグ,人参きんぴら,果物 豆腐とわかめのみそ汁	せんべい 牛乳	かき氷	鶏肉と野菜の煮物 豆腐のみそ汁	
12	土		炒り豆腐 ベーコンともやしのカレー炒め	バナナ	パン 野菜生活ジュース	豆腐の鶏そぼろあんかけ 吸い物	スプーン
14	月		五目ラーメン 酢の物	クラッカー 牛乳	おからマフィン 牛乳	スパゲッティーのクリーム 煮野菜スープ	
15	火		オムレツ,枝豆,ミニトマト ジュリアンスープ	ビスケット 牛乳	ミニアメリカンドッグ 牛乳	じゃがいもの煮物 トマトスープ	
16	水		筑前煮 キャベツのゴマ酢和え	ヨーグルト	小松菜ケーキ 牛乳	鶏肉と野菜の煮物 そうめん汁	
17	木		白身魚のフライ,枝豆,ミニトマト ほうれん草のみそ汁	ビスコ 牛乳	ふかしいも お茶	白身魚と野菜のトロ煮 ほうれん草のみそ汁	
18	金		ポークカレー 春雨サラダ	食パン 牛乳	ヨーグルト蒸しパン 牛乳	肉じゃが ヨーグルトサラダ	スプーン
19	土	パンの日		ウエハース 牛乳	お菓子 お茶	おじや 野菜のとろとろ煮	パンの日
23	水		元気もりもり焼きそば わかめスープ	ヨーグルト	レモンパウンドケーキ 牛乳	マカロニシチュー 野菜スープ	
24	木	お楽しみランチ		ビスコ 牛乳	ケーキ お茶	おじや 鶏肉と野菜の煮物,果物	お誕生日会
25	金		つみれ汁 肉味噌納豆	せんべい 牛乳	フルーツヨーグルト	白身魚と野菜の煮物 納豆	
26	土		茄子と豚肉の味噌炒め 卵サラダ	バナナ	パン リンゴジュース	なすとひき肉の煮物 果物	
28	月		皿うどん わかめスープ,果物	クラッカー 牛乳	りんごの蒸しパン 牛乳	鶏団子 わかめとそうめんの吸い物	
29	火		白身魚のトマトソースかけ 卵とコーンのスープ	ビスケット 牛乳	野菜ジュースケーキ 牛乳	白身魚のあんかけ 大根のみそ汁	
30	水		きのこ豚肉のハヤシライス スパゲッティーサラダ,果物	ヨーグルト	アイスクリーム	トマトスパゲッティーの とろとろ・野菜スープ	スプーン



給食だより

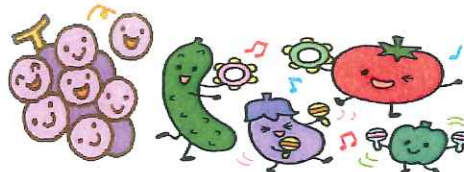
日中は暑さが残りますが、秋の気配を感じられるようになりました。
暑い日もありますので体調管理には十分気を付けてください。
朝食を食べてから登園していただきますようお願いいたします。
給食室前にレシピを置いてあります。ご自由にお持ち帰りください。
レシピのリクエストがあればお声掛けください。

*24日はお楽しみランチです。

*19日はパンの日です。

*いづれの日も離乳食は園で準備します。

*献立が都合により変更になることがあります。
変更の時は掲示します。



中秋の名月「お月見」

中秋の名月を「十五夜」ともいいます。
十五夜は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には、15個のお団子をお供えします。お月見に欠かせないお団子は、白玉粉や上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。お月見の見えるところにお団子と、秋に収穫される果物やススキを供えて、感謝と祈りを捧げましょう。

