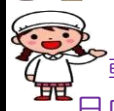


		1 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)
献立		ささみフライ キャベツの昆布サラダ しめじのみそ汁 フルーツ	茄子と豚肉のみそ炒め スティック野菜 ミネストローネ フルーツ	カレーライス ドレッシングサラダ フルーツ	うどん餃子 もやしのカレーサラダ 茄子のみそ汁 フルーツ
材料		鶏ささみ、キャベツ 胡瓜、人参、油揚げ 玉ねぎ、しめじ、ねぎ	豚肉、茄子、人参 玉ねぎ、マカロニ じゃが芋、三度豆 ベーコン、パセリ、胡瓜	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ 人参、水煮大豆 キャベツ、胡瓜	豚ひき肉、ねぎ、ニラ キャベツ、もやし、胡瓜 人参、玉ねぎ、茄子 油揚げ
おやつ		ミルク餅・牛乳	麩のラスク・牛乳	チーズホットケーキ・牛乳	マカロニのあべかわ・牛乳
		7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)
献立	魚のかば焼き 中華風酢の物 わかめのすまし汁 フルーツ	豚肉のみそ炒め 即席漬け 玉子スープ フルーツ	大豆と鶏肉の小判揚げ ちりめんじゃこの甘酢和え えのきのすまし汁 フルーツ	塩ラーメン 小松菜のおかか和え フルーツ	擬製豆腐 春雨の酢の物 じゃが芋のみそ汁 フルーツ
材料	魚の切り身、緑豆春雨 キャベツ、胡瓜 ロースハム、ミニトマト 豆腐、人参、玉ねぎ わかめ、かまぼこ、ねぎ	豚肉、玉ねぎ、干し椎茸 ピーマン、人参 キャベツ、ねぎ、胡瓜 もやし、わかめ、卵	鶏ひき肉、水煮大豆 胡瓜、人参、キャベツ ちりめんじゃこ、えのき わかめ、麩、えのき	豚肉、中華麺、ねぎ キャベツ、人参 コーン缶、小松菜 キャベツ	鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ 人参、干し椎茸、ひじき グリーンピース、じゃが芋 緑豆春雨、胡瓜、わかめ 卵、ロースハム、キャベツ
おやつ	クラッカーサンド・牛乳	ココアカップケーキ・牛乳	いちご蒸しパン・牛乳	おかかチーズおにぎり・お茶	オレンジゼリー・牛乳
		14 (月)	15 (火)	16 (水)	17 (木)
献立	魚のムニエル 胡瓜ともやしのサラダ 豆乳みそ汁 フルーツ	五目煮豆 お浸し えのきのみそ汁 フルーツ	南瓜のそぼろ煮 青菜のごま和え 玉子スープ フルーツ	カレーうどん 甘酢和え フルーツ	八宝菜 南瓜の煮付 豆腐のすまし汁 フルーツ
材料	魚の切り身、胡瓜 もやし、人参、コーン缶 じゃが芋、玉ねぎ 油揚げ、ねぎ	鶏肉、大豆、人参 こんにゃく、じゃが芋 昆布、キャベツ、小松菜 油揚げ、玉ねぎ、えのき ねぎ	鶏ひき肉、南瓜、人参 玉ねぎ、小松菜 キャベツ、卵、もやし わかめ、ねぎ	豚肉、うどん、人参 玉ねぎ、じゃが芋 油揚げ、ねぎ、キャベツ 胡瓜、パイン缶	豚肉、むきエビ、白菜 干し椎茸、ピーマン 人参、玉ねぎ、南瓜 豆腐、えのき
おやつ	麩のラスク・牛乳	クッキー・牛乳	プチバナナトースト・牛乳	お月見団子・お茶	お好み焼き・牛乳
		21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)
献立	敬老の日	国民の休日	秋分の日	親子丼 炒めごぼうのごま風味 豆腐のすまし汁 フルーツ	高野豆腐の玉子とじ のり和え 油揚げのみそ汁 フルーツ
材料				鶏肉、卵、人参、玉ねぎ 干し椎茸、ねぎ、ごぼう しめじ、三度豆、豆腐 かまぼこ	鶏肉、高野豆腐 干し椎茸、人参、玉ねぎ ねぎ、卵、キャベツ 小松菜、油揚げ じゃが芋
おやつ				フライドポテト・牛乳	おはぎ・お茶
		28 (月)	29 (火)	30 (水)	
献立	魚のマヨ焼き ナムル じゃが芋のスープ フルーツ	筑前煮 キャベツのごま和え ほうれん草のみそ汁 フルーツ	煮魚 金時煮豆 胡瓜とコーンの和え物 南瓜のみそ汁 フルーツ	 朝晩は少し涼しくなってきましたが 日中は暑く気温差があり体調を崩し やすいので、栄養バランスの良い食事を 摂り、早寝早起きを心掛けましょう。 9月はお彼岸の月なので 「おはぎ」を9月25日の おやつメニューに入れました。	
材料	魚の切り身、もやし 胡瓜、人参、玉ねぎ じゃが芋、ねぎ	鶏肉、人参、ごぼう こんにゃく、じゃが芋 三度豆、干し椎茸 キャベツ、もやし 玉ねぎ、油揚げ、小松菜	魚の切り身、胡瓜 わかめ、コーン缶 金時豆、南瓜、玉ねぎ ねぎ、人参		
おやつ	りんごのクレープ・牛乳	うどんかりんとう・牛乳	ヨーグルト・枝豆・お茶		

6時以降の軽食は、おにぎり・ウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

28日(月)は、クッキング(りんごのクレープ)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾・マスクの準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合がありますがご了承下さい。