

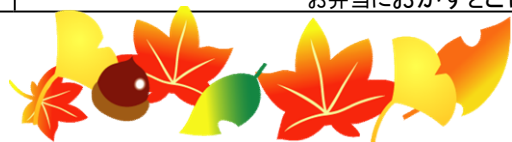
9月 献立名と連絡表

田口保育園

tel 88-2321



日曜	主食	献立名とアレルギー	おやつ	備考
1 火	ごはん	豆腐と秋ナスの肉みそかけ、ミニトマト、キャベツ、切干大根すまし汁	牛乳 ジャムパン(卵・乳)	☆3才未満児
2 水	ごはん	チキンカレー(鶏)、野菜サラダ、チーズ(乳)	牛乳 梨	10時 牛乳, 菓子など
3 木	ごはん	魚のレモン焼き、大豆サラダ(卵)、もずくのみそ汁	牛乳 ㊦ ちんすこう	昼食時 乳酸飲料
4 金	ごはん	牛肉と里芋の煮物(牛)、大根サラダ(卵)、すまし汁	牛乳 アイスクリーム(卵・乳)	3時 牛乳
5 土	ごはん	ひじき入り鶏つくねのあんかけ(鶏)、キャベツとツナの和え物、かきたま汁(卵)	かつぱえびせん(卵・乳)	今月のレシピの紹介
6 日				「ひきわり納豆の 包み揚げ」
7 月	ごはん	ちゃんぼん(卵)、ゆでたまご(卵)、枝豆	牛乳 ㊦ 豆腐チョコレート	手づかみでパクパク! 納豆が苦手な子にもおすすめ! <材料> (大人2人+子ども1人分) ひきわり納豆2パック ねぎ 5cm 生しいたけ 1個 餃子の皮 20枚、 パセリ 少々 揚げ油 適量 <作り方> ①ねぎ、生しいたけをみじん切りにする。 ②納豆と①を混ぜ、添付の納豆のたれも加えてよく混ぜ合わせる。 ③餃子の皮で②を包む。 ④180度の油で③をカラッとまで揚げる。 ⑤皿に盛り、パセリを添える
8 火	キノコごはん	栄養揚げ(卵)、野菜のピーナツ和え、みそ汁	牛乳 フルーツゼリー ビスコ(乳)	
9 水	ごはん	肉団子のコーン枝豆蒸し 菊花風、切干大根の煮物(卵)、ナスのゴマみそ汁	牛乳 ㊦ かぼちゃ団子	
10 木	ごはん	ポークビーンズ(卵)、キノコのすまし汁、小松菜とうす揚げの煮びたし	牛乳 ㊦ マカロニきな粉	
11 金	ごはん	柳川煮(卵)、ちくわともやしのナムル(卵)、バナナ	牛乳 アイスクリーム(卵・乳)	
12 土	ごはん	肉団子入り中華スープ、かぼちゃの天ぷら	ハッピーターン(卵・乳)	
13 日				
14 月	ごはん	早煮え昆布と野菜の煮物(鶏)、三色酢の物、すまし汁	牛乳 肉まん	
15 火	ごはん	ソーセージのかき揚げ、千切りキャベツ、なめこのみそ汁	牛乳 梨	
16 水	パン(卵・乳)	タンドリーチキン(卵・鶏)、レタス、ミニトマト、コンソメスープ(鶏)	牛乳 ㊦ 田作り チーズ(乳)	
17 木	昆布ごはん	キノコの和風スパゲティ(卵)、ミックス野菜、ニラ入りかきたま汁(卵)	牛乳 ボン菓子	
18 金	ごはん	豚肉入りだご汁、カニサラダ(卵)、ぶどう	牛乳 ㊦ 納豆のかき揚げ(卵)	
19 土	ごはん	大豆の磯辺煮(鶏)、春雨の中華スープ(鶏)	ココナッツサブレ(卵・乳)	食育コーナー
20 日				心と体を育てる 食育をしよう!!
21 月		敬老の日		子どもが台所で手伝ってやってみたいこと
22 火		秋分の日		
23 水	ふりかけごはん	きつねうどん(鶏)、きゅうりとかまぼこのサラダ(卵)、オレンジ	牛乳 ㊦ おはぎ	1. 野菜を切る 2. 卵を割る 3. ケーキを焼く 4. 天ぷらを揚げる 5. お米をとぐ
24 木	ごはん	煮魚、かぼちゃと秋ナスの煮物、もずくのすまし汁	牛乳 ㊦ 和風サンド(卵・乳)	食育そのものの食事作りへの参加は、大人が「食事作りや後片付けを手早く済ませたい!」と思うほど子どもを台所から遠ざけているようです。母親や家族(大人)の心のゆとりが、どうやら『キッズ・イン・キッチン』のカギを握っています!
25 金	ごはん	とんかつ、ミニトマト、千切りキャベツ、高野豆腐のみそ汁	牛乳 ケーキ(卵・乳)	
26 土	ごはん	ハヤシ汁(牛)、フライドポテト、コールスローサラダ	おととと(卵・乳)	
27 日				
28 月	ごはん	豚肉と豆腐のくずあん煮、ブロッコリーとちりめんじゃこの和え物、オレンジ	牛乳 ヨーグルト(乳)	
29 火	ごはん	鶏肉のマーマレード焼き(鶏)、ごぼうの利休揚げ、汁ビーフン	牛乳 ㊦ ぶどうゼリー	
30 水	愛情弁当の	(すみれ組0・1・2才児、ばら組、きく組、さくら組さんはお弁当におかずとごはんを入れて持ってきてください)	牛乳 ㊦ あんこ玉	



♪材料の都合で献立が変わることがあります。
㊦ は「手作りおやつ」を表しています。
献立名の横にある()は、使用しているアレルギー食品を示しています。