

日・曜日			午後おやつ			
			おかず	材料	献立名	材料
1	15	金	5倍がゆ 豚肉とおろし野菜の煮物 お味噌汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこん、青菜、もやし	ヨーグルト	ヨーグルト
2	16	土	豚と野菜の煮込みうどん わかめのすまし汁	うどん、豚肉、にんじん、キャベツ、青菜、たまねぎ、わかめ	おかかの5倍がゆ	精白米、かつお節
4	-	月	とりひき肉のスパゲッティ スープ	スパゲッティ、とりひき肉、青菜、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ	夕焼け5倍がゆ	精白米、にんじん、かつお節
5	19	火	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 お味噌汁	精白米、豆腐、もやし、にんじん、キャベツ、たまねぎ、さつまいも	スティックパン	食パン
6	20	水	5倍がゆ しらすと野菜の煮物 すまし汁	精白米、しらす、にんじん、キャベツ、たまねぎ、わかめ	バナナヨーグルト	ヨーグルト、バナナ
7	21	木	5倍がゆ 豚肉と野菜の煮物 お味噌汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青菜、じゃがいも	ふかしいも	さつまいも
8	-	金	食パン 鶏肉と野菜の煮物 スープ	食パン、とり肉、たまねぎ、ピーマン、にんじん、キャベツ、ブロッコリー	ひじきの5倍がゆ	精白米、ひじき、にんじん
-	22	金	豆腐と野菜の煮込みうどん かぼちゃのすまし汁	うどん、豆腐、たまねぎ、だいこん、にんじん、さといも、かぼちゃ	5倍がゆのきな粉かけ	精白米、きな粉
9	-	土	5倍がゆ 鶏肉と野菜の煮物 お味噌汁	精白米、鶏肉、にんじん、ブロッコリー、じゃがいも、わかめ	ヨーグルト	ヨーグルト
11	25	月	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 スープ	精白米、豆腐、にんじん、もやし、青菜、たまねぎ、キャベツ	こふきいも	じゃがいも
12	26	火	5倍がゆ 鶏肉と野菜の煮物 お味噌汁	精白米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、キャベツ、青菜	バナナヨーグルト	ヨーグルト、バナナ
13	27	水	食パン 鮭と野菜の煮物 スープ	食パン、鮭、ブロッコリー、にんじん、キャベツ、じゃがいも、たまねぎ	ふかしいも	さつまいも
14	28	木	ささみと野菜の煮込みうどん お味噌汁	うどん、ささみ、にんじん、もやし、だいこん、たまねぎ、わかめ	フルーツ	バナナ
-	29	金	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜の煮物 すまし汁	精白米、とりひき肉、にんじん、たまねぎ、青菜、キャベツ	かぼちゃもち	かぼちゃ、牛乳
-	30	土	5倍がゆ ささみと野菜の煮物 スープ	精白米、ささみ、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、じゃがいも	ヨーグルト	ヨーグルト

\*午前の子供用おやつについて\*  
月齢や、個々の成長に応じたもの（ボーロ、おせんべいなど）を提供します。（生活リズムにより提供しないこともあります）

※都合により献立を変更することがございます。  
ご了承ください。



○今月の行事食 9/22 お彼岸献立 ・ 9/29 十五夜献立

《お彼岸》3月の春分の日、9月の秋分の日を中心とした一週間がお彼岸になります。

春のお彼岸では牡丹の花に見立てて「ぼた餅」、秋のお彼岸では萩の花に見立てて「おはぎ」と呼ばれています。

9/22のおやつには、おはぎ風できな粉がゆにします♪

《十五夜》今年のお月見(中秋の名月)は9月29日。美しい月を眺めるだけでなく、収穫に感謝して月に見立てたものや収穫物をお供えするという風習もあります。園ではお月様に見立てたかぼちゃもちをおやつに提供します♪