



9月 離乳食中期献立予定表



ベビーからーれ
令和6年9月

日・曜日				
			献立名	材料
2	30	月	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、じゃがいも、たまねぎ、にんじん
3	ー	火	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、たまねぎ、にんじん、キャベツ
ー	17	火	さつまいもがゆ 鶏と野菜の煮物	精白米、さつまいも、鶏ひき肉、たまねぎ、青菜、にんじん
4	18	水	7倍がゆ 鶏と野菜の煮物	精白米、鶏ひき肉、こまつな、にんじん、だいこん
5	19	木	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、たまねぎ、だいこん、にんじん
6	ー	金	パンがゆ 鶏と野菜の煮物	食パン、鶏ひき肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ
ー	20	金	具だくさんうどん	うどん、だいこん、にんじん、さといも、豆腐
7	21	土	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、たまねぎ、にんじん
9	ー	月	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、こまつな、にんじん
10	24	火	みそ煮込みうどん	うどん、キャベツ、にんじん、だいこん、鶏肉
11	ー	金	パンがゆ 鶏と野菜の煮物	食パン、鶏肉、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ
12	26	土	7倍がゆ 鶏と野菜の煮物	精白米、鶏肉、キャベツ、にんじん
13	27	月	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、にんじん、じゃがいも
14	28	火	煮込みうどん	うどん、鶏ひき肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ
 おたのしみかい おたんじょうびかい 25日(水)			7倍がゆ 鶏と夏野菜の煮物	精白米、鶏ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん

※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。





9月 離乳食後期献立予定表



ベビーからーれ
令和6年9月

日・曜日					午後おやつ	
			献立名	材料	献立名	材料
2	30	月	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、にんじん、わかめ、豆腐	りんご風味むしパン	りんごジュース、赤ちゃん用ホットケーキ粉
3	—	火	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 すまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、だいこん	きなこプリン	牛乳、きな粉、ゼラチン
十五夜メニュー			さつまいもおかゆ 鶏と野菜の煮物 すまし汁	精白米、さつまいも、鶏ひき肉、たまねぎ、青菜、にんじん、なす、わかめ、麩	お月見団子	かぼちゃ、牛乳
—	17	火				
4	18	水	和風パスタ だいこんのすまし汁	スパゲティ、豚ひき肉、こまつな、にんじん、だいこん	おかかがゆ	精白米、かつお節
5	19	木	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 ブロッコリーのスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、だいこん、にんじん、ブロッコリー	バナナケーキ	バナナ、豆腐、赤ちゃん用ホットケーキ粉
6	—	金	食パン 鮭と野菜の煮物 お野菜チャウダー	食パン、鮭、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、牛乳	わかめがゆ	精白米、わかめ
お彼岸メニュー			具だくさんうどん フルーツ	うどん、だいこん、にんじん、さといも、豆腐、バナナ	きなこがゆ	精白米、きな粉
—	20	金				
7	21	土	5倍がゆ 豚と野菜の煮物 みそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、だいこん、わかめ	むしパン	赤ちゃん用ホットケーキ粉、牛乳
9	—	月	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 なすのみそ汁	精白米、豆腐、鶏ひき肉、こまつな、にんじん、なす	チーズむしパン	赤ちゃん用ホットケーキ粉、牛乳、チーズ
10	24	火	みそ煮込みうどん フルーツ	うどん、キャベツ、にんじん、もやし、豚肉、バナナ	きなこボール	赤ちゃん用ホットケーキ粉、牛乳、きな粉
11	—	水	食パン 鶏と野菜の煮物 ポテトスープ	食パン、鶏肉、ブロッコリー、たまねぎ、じゃがいも、にんじん	おかかチーズかゆがゆ	精白米、かつお節、チーズ
12	26	木	5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 青菜のみそ汁	精白米、鶏肉、キャベツ、にんじん、青菜、たまねぎ	フレンチトースト	高野豆腐、牛乳、きな粉
13	27	金	5倍がゆ 豆腐と野菜の煮物 じゃがいものみそ汁	精白米、豆腐、にんじん、ひじき、じゃがいも、たまねぎ	いもち	じゃがいも、牛乳、チーズ
14	28	土	煮込みうどん すまし汁	うどん、豚肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、だいこん、麩	おかかがゆ	精白米、かつお節
 おたのしみかい おたんじょうびかい 25日(水)			5倍がゆ 鶏と野菜の煮物 豆腐のスープ	精白米、鶏ひき肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、豆腐	ヨーグルトケーキ	赤ちゃん用ホットケーキ粉、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。





9月 完了期献立予定表



ベビーかるーれ
令和6年9月

日・曜日			午前おやつ	昼食			午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
2	30	月	ウエハース	ごはん	肉じゃが 青菜のおかか和え 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、青菜、かつお節、わかめ、豆腐、えのき	りんご風むしパン	りんごジュース、ホットケーキミックス
3	-	火	おせんべい	炊き込みごはん	生姜焼き 和風サラダ だいこんのすまし汁	精白米、油揚げ、にんじん、ごぼう、豚肉、たまねぎ、しょうが、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、だいこん、しめじ	きなこプリン	牛乳、きなこ、ゼラチン
十五夜メニュー				さつまいも ごはん	お月見つくね 青菜のごまあえ なすのすまし汁	精白米、さつまいも、ごま、鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、青菜、にんじん、なす、わかめ、麩	お月見団子	かぼちゃ、牛乳
-	17	火	おせんべい					
4	18	水	ウエハース	和風パスタ	かぼちゃサラダ にんじんのすまし汁	スパゲティ、豚ひき肉、しめじ、えのき、こまつな、かぼちゃ、ツナ、マヨネーズ、にんじん、だいこん	五平餅	精白米、ごま
5	19	木	クッキー	ハヤシライス	マカロニサラダ ブロッコリーのスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、しめじ、マカロニ、ツナ、きゅうり、コーン、ブロッコリー	バナナケーキ	バナナ、豆腐、ホットケーキミックス
6	-	金	ウエハース	食パン	ムニエル お野チャウダー	食パン、鮭、じゃがいも、あおのり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、牛乳	わかめおにぎり	精白米、わかめ
お彼岸メニュー				具たくさん うどん	かぼちゃのいとこ煮 フルーツ	うどん、ねぎ、だいこん、にんじん、さといも、油揚げ、豆腐、かぼちゃ、あずき、バナナ	きなこおはぎ	精白米、きなこ
-	20	金	ウエハース					
7	21	土	ウエハース	豚丼	いんげんのごまマヨ和え みそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、マヨネーズ、ごま、だいこん、わかめ	ポテトスナック	じゃがいも
9	-	月	おせんべい	ごはん	彩り炒り豆腐 もやしナムル なすのみそ汁	精白米、豆腐、鶏ひき肉、こまつな、にんじん、もやし、ほうれん草、なす、えのき	チーズむしパン	ホットケーキミックス、牛乳、チーズ
10	24	火	ビスケット	みそラーメン	ささみの中華サラダ フルーツ	中華麺、キャベツ、にんじん、もやし、豚肉、ささみ、だいこん、にんじん、バナナ	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
11	25	水	ビスケット	食パン	タンドリーチキン ブロッコリーサラダ ポテトスープ	おからパン、鶏肉、ヨーグルト、ブロッコリー、チーズ、じゃがいも、にんじん、コーン	おかかチーズおにぎり	精白米、かつお節、チーズ
12	26	木	クッキー	ごはん	照り焼き キャベツのゆかり和え 青菜のみそ汁	精白米、鶏肉、キャベツ、ゆかり、青菜、油揚げ、たまねぎ	フレンチトースト	高野豆腐、牛乳、きなこ
13	27	金	ビスケット	ごはん	鶏のコンソメパン粉焼 ひじきサラダ じゃがいものみそ汁	精白米、鶏肉、パン粉、ひじき、豆腐、にんじん、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、油揚げ、たまねぎ	いももち	じゃがいも、牛乳、チーズ
14	28	土	おせんべい	焼きそば	青菜のおひたし すまし汁	中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、かつお節、青菜、だいこん、麩	焼きおにぎり	精白米
 おたのしみかい おたんじょうびかい 25日(水)			ビスケット	ケチャップ ライス	チキンナゲット コロコロサラダ キノコのスープ	精白米、たまねぎ、ピーマン、鶏ひき肉、豆腐、パン粉、じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン、マヨネーズ、しめじ、えのき、たまねぎ	レアチーズケーキ	クリームチーズ、ヨーグルト、ゼラチン、レモン汁、イチゴジャム

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 372.4 kcal
- ・タンパク質 14.4g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。



※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。

【十五夜】 17日

今年の中秋の名月(十五夜)は17日です。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。園では給食にお月様に見立た丸い形のつくね、おやつにかぼちゃ団子を提供します。

【お彼岸】 20日

3月の春分の日、9月の秋分の日を中心とした1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。

園ではおやつにきなこを使ったおはぎを提供します。

