

9月

献立表

赤池幼稚所

日付	献立名	材料名	おやつ	
			午前	午後
1 月	酢豚 茄卵スープ もやしナムル	豚、トウモロコシ、モヤシ、ピーナツ	牛乳 おかゆ	牛乳 ゼリー
2 火	豆腐ハンバーグ 南瓜スープ 味噌の煮豆和え	とうしなす、小松菜、豆、玉ねぎ、トウモロコシ	牛乳 ハチミツ	牛乳 おかゆ
3 水	白身魚のピカタ 玉ねぎのすのこの サクミのすのこの	カレイ、玉ねぎ、胡ねぎ、あさり、豆	牛乳 おかゆ	牛乳 豆乳ドーナツ
4 木	洋芋やし中華 料理の油和え 南の天	ハム、モヤシ、ニンニク、生姜、トマト	牛乳 ヨーグルト	牛乳 おかゆ
5 金	豚の南蛮フライ 和風トマト マヨネーズ	トウモロコシ、玉ねぎ、ピーナツ、胡ねぎ、かまぼこ	牛乳 チーズ	牛乳 ヨーグルト
6 土	ハヤシシチュー ローリースロー	牛、玉ねぎ、しめじ、キャベツ、コーン	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
8 日	箱前煮 もずくスープ すのもの	カレーワ、もずく、レンコン、ニンニク	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
9 火	ひじきのぼうけ 鮭豆	とうしなす、ターメリ、玉ねぎ、卵、白菜	牛乳 ハチミツ	牛乳 バナナ
10 水	塩サバ 卵のかけ味噌 人気の香煎物	サバ、豆乳、トウモロコシ、玉ねぎ、あさり、玉ねぎ	牛乳 おかゆ	牛乳 ハチミツ
11 木	ナポリタン オニオンスープ ジャーマンポテト	ワインバー、玉ねぎ、じゃが芋、トウモロコシ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 おかゆ
12 金	おたんじょうび会 ⑤	☆赤飯、ポッキーカラオのり、そらめん、ナスグラタン*	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
13 土	ハ宝菜 キャベツ	豚、トウモロコシ、しいたけ、卵、かまぼこ	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
16 火	ケトーレモン卵 ツナチキンの サラダ	牛、トウモロコシ、チキン、モヤシ、胡ねぎ	牛乳 チーズ	牛乳 ワッキー
17 小	すり身の亞色あづ 香西スープ ごま味噌和え	トウモロコシ、すり身、ピーナツ、モヤシ	牛乳 ハチミツ	牛乳 おかゆ
18 木	ヒツジ なめこソース すのもの	ヒツムネ、ツナ、胡ねぎ、なめこ、豆	牛乳 おかゆ	牛乳 ポップコーン
19 金	大豆の洋風 生のこのつけ みじき	ソーセージ、大豆、ひじき、しめじ、えのき	牛乳 ヨーグルト	牛乳 おのせ
20 土	ヤギソバ 卵スープ	豚、トウモロコシ、卵、ピーナツ、モヤシ、ニラ	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
22 日	オムレツ オマlette 野菜のソース	卵、じゃが芋、ロースハム、胡ねぎ	牛乳 チーズ	牛乳 アメリカン ドッグ
24 小	鶏のカレーあづ ハムの味噌 じびきウサギ	若鶏、ハム、じびき、トウモロコシ、カイワレ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 おかゆ
25 水	レバーの甘辛煮 かにわまきスープ 味噌サバ	レバー、生姜、コーン、春雨、白菜	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
26 木	肉じゃが ナスのみそ味 香味和え	豚、トウモロコシ、あづ、生姜、玉ねぎ、じゃがいも	牛乳 ハチミツ	牛乳 ハチミツ
27 土	豚肉 ちくわの磯辺あづ	ブロッコリー、こんにゃく、さつまいも、ちくわ	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
29 日	南瓜のそぼろ煮 クリのかけ卵 ごま味噌	ヒツジの卵、厚あづ、キャベツ、トウモロコシ	牛乳 おかゆ	牛乳 おかゆ
30 火	チキン南蛮 クリースープ ちくわのナムル	ヒツムネ、卵、ちくわ、ウインナー	牛乳 おかゆ	牛乳 ホーリーフ

秋のお健康新



教育目標

残暑に要注意。
身体がぐるぐるとしよう。

朝ごはんをしっかり
食べよう。



春は「まほらも」
秋は「おはな」と季節によって呼び方

変わります。

お彼岸には、小豆の赤い色に慶應寺の伽羅が
あざと信じられていました。
伽羅が貴重だった時代は、甘いもので
供えられながら感謝の意味であつたことから
お供え料への供え物として食べられる
習慣があります。