

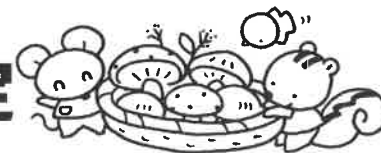
# ひばりゆりかご保育園 9月の献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
<p>今月の平均栄養価 エネルギー・・・505kcal たんぱく質・・・20.4g</p> <p>太字は園行事です。</p>	<p><b>お彼岸とおはぎのはなし</b> 秋分の日を中日とし、前後の3日、計7日間を秋のお彼岸とい います。今年は、秋分の日が23日なので、9月20日～26日になります。 お彼岸に、ご先祖様にお供えるものと言えば“おはぎ”ですね。最 近では、春のお彼岸の時も“おはぎ”と呼ばれることがあります。正確 には、春は、春に咲く牡丹の花から“ぼたもち”、秋は、秋に咲く萩の花 から“おはぎ”といった、名前の由来があります。</p>  			<p><b>1</b> 青菜ご飯 チーズはんぺんソテー 炒り鶏 みそ汁 さつまいもスティック・M</p>	<p><b>2</b> わかめうどん フルーツ クロワッサン・M</p>
	<p><b>4</b> ご飯 松風焼き コーンサラダ スープ お好み焼き・M</p>	<p><b>5</b> ご飯 豚肉の野菜巻き ほうれん草サラダ スープ ジャムパン・M</p>	<p><b>6</b> ふりかけご飯 かじきのおろし煮 納豆サラダ みそ汁 蒸しパン・M</p>	<p><b>7</b> カレーライス 春雨サラダ チーズ スープ クッキー&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>8</b> ほうとう風うどん りんごのコンポート スイートポテト・M</p>
← <b>資源回収Week</b> →					
<p><b>11</b> ふりかけご飯 マヨ焼きチキン キャベツの昆布和え スープ ポテトフライ・M</p>	<p><b>12</b> ご飯 ハンバーグ ひじき納豆 みそ汁 サブレ&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>13</b> ご飯 白身魚のみそ焼き 肉じゃが すまし汁 コーンフレーク・M</p>	<p><b>14</b> スパゲッティミートソース チーズサラダ フルーツ スープ 揚げパン・M</p>	<p><b>15</b> お弁当  ドーナツ&amp;おせんべい・M お弁当デー </p>	<p><b>16</b> 野菜たっぷりうどん フルーツ クリームパン・M</p>
← <b>保育参観・参加Week</b> →					
<p><b>18</b> 敬老の日 </p>	<p><b>19</b> わかめご飯 鶏のさっぱり煮 ツナサラダ スープ バウムクーヘン&amp;おせんべい・M </p>	<p><b>20</b> ご飯 鮭の塩焼き 切干煮 みそ汁 焼きいも・M</p>	<p><b>21</b> ふりかけご飯 ポークビーンズ ひじきとれんこんのサラダ スープ フルーツ&amp;ビスケット・M</p>	<p><b>22</b> カレーうどん フルーツ きなこおはぎ・麦茶</p>	<p><b>23</b> 秋分の日 </p>
<p><b>25</b> ご飯 豚肉のしょうが焼き 大豆サラダ みそ汁 スティックパイ・M</p>	<p><b>26</b> ご飯 花しゅうまい わかめサラダ みそ汁 かりんとう&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>27</b> お楽しみメニュー  ケーキ・M <b>お誕生日会</b> </p>	<p><b>28</b> 焼きうどん ブロッコリーのおかか和え フルーツ スープ ラスク・M</p>	<p><b>29</b> ふりかけご飯 白身魚のチーズ焼き グリーンサラダ スープ アメリカンドック・M</p>	<p><b>30</b> ハヤシライス フルーツ スープ おかし・M</p>

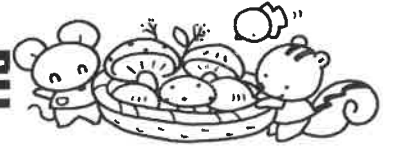
Mは牛乳です。おやつにはヨーグルトもつきます。材料の都合により献立を変更することがあります。 ひばりゆりかご保育園

# ひばりゆりかご保育園 9月の離乳食(後期食)献立&行事予定



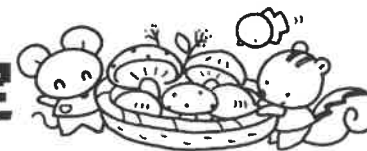
月	火	水	木	金	土	
 太字は園行事です。	お彼岸とおはぎのはなし 秋分の日の祝日を中日とし、前後の3日、計7日間を秋のお彼岸とい います。今年は、秋分の日が23日なので、9月20日～26日になります。 お彼岸に、ご先祖様にお供えするものと言えば“おはぎ”ですね。最 近では、春のお彼岸の時も“おはぎ”と呼ばれることがあります。正確 には、春は、春に咲く牡丹の花から“ぼたもち”、秋は、秋に咲く萩の花 から“おはぎ”といった、名前の由来があります。				<b>1</b> 青菜ご飯 白身魚のチーズ焼き 炒り鶏 みそ汁 さつまいもスティック・麦茶	<b>2</b> わかめうどん フルーツ きなこペーストサンド・麦茶
	<b>4</b> 軟飯 松風焼き コーンとわかめのスープ煮 スープ お好み焼き・麦茶	<b>5</b> 軟飯 豚ひき肉と野菜のケチャップ煮 ほうれん草のソテー スープ ラスク・麦茶	<b>6</b> ふりかけご飯 かじきのおろし煮 野菜の納豆和え みそ汁 蒸しパン・麦茶		<b>7</b> 軟飯 豚肉と野菜のチーズ焼き キャベツの酢の物 スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	<b>8</b> ほうとう風うどん りんごのコンポート スイートポテト・麦茶
← 資源回収Week →						
<b>11</b> ふりかけご飯 照り焼きチキン キャベツの昆布和え スープ いももち・麦茶	<b>12</b> 軟飯 ハンバーグ ひじき納豆 みそ汁 ビスケット&パピーせんべい・麦茶	<b>13</b> 軟飯 白身魚のみそ焼き 肉じゃが すまし汁 かぼちゃの茶巾・麦茶	<b>14</b> ミートソースご飯 キャベツのチーズ煮 フルーツ スープ きなこペーストサンド・麦茶	<b>15</b> お弁当 ビスケット&パピーせんべい・麦茶	<b>16</b> 野菜たっぷりうどん フルーツ チーズサンド・麦茶	
← 保育参観・参加Week →						
避難訓練						
<b>18</b> 敬老の日 	<b>19</b> わかめご飯 鶏のさっぱり煮 キャベツとツナのスープ煮 スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	<b>20</b> 軟飯 鮭の塩焼き 切干煮 みそ汁 焼きいも・麦茶	<b>21</b> ふりかけご飯 ポークビーンズ ひじきとれんこんの煮物 スープ フルーツ&ビスケット・麦茶	<b>22</b> 五目うどん フルーツ きなこおはぎ・麦茶	<b>23</b> 秋分の日 	
<b>25</b> 軟飯 豚肉のしょうが焼き にんじんと大豆の煮物 みそ汁 さつまいもスティック・麦茶	<b>26</b> 軟飯 花しゅうまい わかめとキャベツの酢の物 みそ汁 ビスケット&パピーせんべい・麦茶	<b>27</b> お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会	<b>28</b> 肉野菜うどん ブロッコリーのおかか和え ラスク・麦茶	<b>29</b> ふりかけご飯 白身魚のチーズ焼き 温野菜 スープ ホットケーキ・麦茶	<b>30</b> ハヤシライス フルーツ スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	







# ひばりゆりかご保育園 9月の離乳食(中期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
 太字は園行事です。	お彼岸とおはぎのはなし 秋分の日の祝日を中日とし、前後の3日、計7日間を秋のお彼岸とい います。今年は、秋分の日が23日なので、9月20日～26日になります。 お彼岸に、ご先祖様にお供えるものと言えば“おはぎ”ですね。最 近では、春のお彼岸の時も“おはぎ”と呼ばれることがあります。正確 には、春は、春に咲く牡丹の花から“ぼたもち”、秋は、秋に咲く萩の花 から“おはぎ”といった、名前の由来があります。			1 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶	2 煮込み野菜うどん バナナ パン粥・麦茶
	4 7倍粥 豆腐と野菜のみそ煮 野菜スープ じゃがいものマッシュ・麦茶	5 7倍粥 豚ひき肉と野菜のケチャップ煮 野菜スープ パン粥・麦茶	6 7倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ バナナヨーグルト・麦茶	7 7倍粥 ささみと野菜のチーズ煮 野菜スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	8 煮込みほうとう風うどん りんごのコンポート さつまいものマッシュ・麦茶
← 資源回収Week →					
11 7倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ じゃがいものマッシュ・麦茶	12 7倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	13 7倍粥 白身魚と野菜のみそ煮 野菜スープ かぼちゃの茶巾・麦茶	14 7倍粥 豚ひき肉と野菜のトマト煮 野菜スープ パン粥・麦茶	15 お弁当 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	16 煮込み野菜うどん バナナ パン粥・麦茶
← 保育参観・参加Week →					
避難訓練					
18 敬老の日 	19 7倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	20 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶	21 7倍粥 大豆と野菜のトマト煮 野菜スープ すりりんご&ビスケット・麦茶	22 煮込み五目うどん バナナ 7倍粥・麦茶	23 秋分の日 
25 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶	26 7倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	27 お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会 	28 煮込み肉野菜うどん ブロッコリーのやわらか煮 パン粥・麦茶	29 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ かぼちゃのマッシュ・麦茶	30 7倍粥 大豆と野菜のトマト煮 野菜スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶

# ひばりゆりかご保育園 9月の離乳食(前期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
 <p>太字は園行事です。</p>	<p><b>お彼岸とおはぎのはなし</b>                      秋分の日の祝日を中日とし、前後の3日、計7日間を秋のお彼岸とい                      います。今年は、秋分の日が23日なので、9月20日～26日になります。                      お彼岸に、ご先祖様にお供えするものと言えば“おはぎ”ですね。最                      近では、春のお彼岸の時も“おはぎ”と呼ばれることがあります。正確                      には、春は、春に咲く牡丹の花から“ぼたもち”、秋は、秋に咲く萩の花                      から“おはぎ”といった、名前の由来があります。</p>  			<p><b>1</b> つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 にんじん 大根 キャベツ</p>	<p><b>2</b> うどんクタクタ煮 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>うどん 豆腐 にんじん 大根 玉ねぎ</p>
	<p><b>4</b> つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 豆腐 にんじん 玉ねぎ 小松菜</p>	<p><b>5</b> つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 にんじん ほうれん草 玉ねぎ かぶ</p>	<p><b>6</b> つぶし10倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 納豆 大根 にんじん キャベツ</p>	<p><b>7</b> つぶし10倍粥 大豆の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 ジャがいも 大豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>	<p><b>8</b> うどんくたくた煮 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>うどん 豆腐 にんじん 大根 かぼちゃ ほうれん草</p>
<b>資源回収Week</b>					
<p><b>11</b> つぶし10倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 豆腐 キャベツ 玉ねぎ かぶ</p>	<p><b>12</b> つぶし10倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 納豆 にんじん 玉ねぎ 大根 小松菜</p>	<p><b>13</b> つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 ジャがいも 白身魚 にんじん 玉ねぎ ほうれん草</p>	<p><b>14</b> つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 大豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ かぶ</p>	<p><b>15</b> お弁当</p> <p>お弁当当番</p>	<p><b>16</b> うどんクタクタ煮 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ 大根 白菜</p>
<b>避難訓練 保育参観・参加Week</b>					
<p><b>18</b> 敬老の日</p> 	<p><b>19</b> つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 豆腐 キャベツ 玉ねぎ かぶ</p>	<p><b>20</b> つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 にんじん 大根 ほうれん草</p>	<p><b>21</b> つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 大豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ かぶ</p>	<p><b>22</b> うどんくたくた煮 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p>うどん 白身魚 にんじん 玉ねぎ 小松菜</p>	<p><b>23</b> 秋分の日</p> 
<p><b>25</b> つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 大豆 玉ねぎ キャベツ にんじん ほうれん草</p>	<p><b>26</b> つぶし10倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 豆腐 玉ねぎ キャベツ 大根</p>	<p><b>27</b> お楽しみメニュー</p> <p>お誕生日会</p> 	<p><b>28</b> うどんクタクタ煮 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー</p>	<p><b>29</b> つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 玉ねぎ キャベツ 小松菜</p>	<p><b>30</b> つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 ジャがいも 大豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>