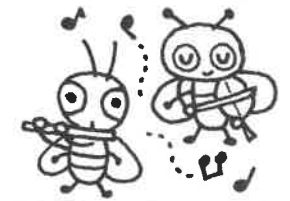


ひばりゆりかご保育園 9月の献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
エネルギー・・・509kcal たんぱく質・・・19.5g 太字は園行事です。 細字は保健センター事業です。	1 ふりかけご飯 ちくわの磯辺揚げ 肉じゃが けんちん汁 サブレ&おせんべい・M	2 冷やし五目うどん フルーツ おにぎり・麦茶	3 きのご飯 マグロカツ 大豆サラダ みそ汁 ポテトフライ・M	4 カレーライス もやしのナムル チーズ スープ フルーチェ・M 避難訓練 	5 野菜たっぷりうどん フルーツ チーズ蒸しケーキ・M
	7 ふりかけご飯 豚肉の野菜巻き チーズサラダ スープ お好み焼き・M	8 ご飯 かじきのおろし煮 ひじき納豆 みそ汁 スイートポテト・M	9 スパゲッティミートソース ほうれん草サラダ フルーツ スープ ジャムパン・M	10 茶飯 花しゅうまい 炒り鶏 みそ汁 豆腐ドーナツ・M	11 ふりかけご飯 はんぺんフライ きんぴらごぼう みそ汁 かりんとう&おせんべい・M
14 わかめご飯 鶏肉の南蛮揚げ キャベツの昆布和え スープ チーズドック・M	15 ご飯 鮭フライ 切干煮 すまし汁 フルーツヨーグルト・M	16 カレーうどん フルーツ ラスク・M	17 お弁当 ドーナツ&おせんべい・M お弁当デー 	18 ご飯 豚肉のしょうが焼き わかめサラダ みそ汁 焼きいも・M	19 わかめうどん チーズ クロワッサン・M
21 敬老の日 	22 秋分の日 	23 青菜ご飯 鶏のさっぱり煮 はるさめサラダ みそ汁 プリン&おせんべい・M	24 ご飯 ポークビーンズ コーンサラダ スープ ロールカステラ・M	25 お楽しみメニュー  ケーキ・M お誕生日会 	26 ちゃんぽんうどん フルーツ チーズ蒸しケーキ・M
28 ハッシュドビーフ グリーンサラダ チーズ スープ ホットケーキ・M 3歳児健診 平成29年4月～6月生まれ	29 焼きうどん ブロccoliのおかか和え フルーツ スープ 揚げパン・M	30 ふりかけご飯 さんまのおかか煮 ほうれん草の納豆和え みそ汁 クッキー&おせんべい・M	おやつを食べ方に気をつけましょう。 子どもにとって、おやつは大人の「嗜好品」とは異なります。単に空腹を満たすものではなく、健やかに成長していくために必要なエネルギーや栄養素を補うという大切な役割があります。 食べ方のポイント ・規則正しく、同じ時間に食べましょう。 ・また、夕食後は何も食べずに、スムーズな睡眠につなげましょう。 ・1回の量を決めて、お皿に取り分けて食べましょう。  		

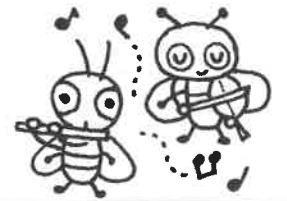
ひばりゆりかご保育園 9月の離乳食(後期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
 太字は園行事です。 細字は保健センター事業です。	1 ふりかけご飯 白身魚の塩焼き 肉じゃが けんちん汁 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	2 冷やし五目うどん フルーツ おにぎり・麦茶	3 きのご飯 かじきの照り焼き キャベツと大豆の出汁煮 みそ汁 いももち・麦茶	4 軟飯 鶏肉と野菜のチーズ煮 もやしのナムル スープ フルーツヨーグルト・麦茶 避難訓練 	5 野菜たっぷりうどん フルーツ チーズサンド・麦茶
	7 ふりかけご飯 豚ひき肉と野菜のケチャップ煮 キャベツのチーズ煮 スープ お好み焼き・麦茶	8 軟飯 かじきのおろし煮 ひじき納豆 みそ汁 スイートポテト・麦茶	9 ミートソースご飯 ほうれん草のソテー フルーツ スープ きなこペーストサンド・麦茶	10 茶飯 花しゅうまい 炒り鶏 みそ汁 豆腐入りホットケーキ・麦茶	11 ふりかけご飯 白身魚の照り焼き きんぴらごぼう みそ汁 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶
14 わかめご飯 鶏肉の南蛮揚げ キャベツの昆布和え スープ チーズドック・麦茶	15 軟飯 鮭のムニエル 切干煮 すまし汁 フルーツヨーグルト・麦茶	16 肉野菜うどん フルーツ ラスク・麦茶	17 お弁当 お弁当 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶 お弁当デー 	18 軟飯 豚肉のしょうが焼き キャベツとわかめの酢の物 みそ汁 焼きいも・麦茶	19 わかめうどん チーズ きなこペーストサンド・麦茶
21 敬老の日 	22 秋分の日 	23 青菜ご飯 鶏のさっぱり煮 野菜の酢の物 みそ汁 プリン&ベビーせんべい・麦茶	24 軟飯 ポークビーンズ コーンとわかめのスープ煮 スープ さつまいもスティック・麦茶	25 お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会 	26 ちゃんぽんうどん フルーツ チーズサンド・麦茶
28 ハヤシライス 温野菜 チーズ スープ ホットケーキ・麦茶 3歳児健診 平成29年4月~6月生まれ	29 五目うどん フルーツ ラスク・麦茶	30 ふりかけご飯 白身魚のおかか煮 ほうれん草の納豆和え みそ汁 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	おやつを食べ方に気をつけましょう。 子どもにとって、おやつは大人の「嗜好品」とは異なります。単に空腹を満たすものではなく、健やかに成長していくために必要なエネルギーや栄養素を補うという大切な役割があります。 食べ方のポイント ・規則正しく、同じ時間に食べましょう。 ・また、夕食後は何も食べずに、スムーズな睡眠につなげましょう。 ・1回の量を決めて、お皿に取り分けて食べましょう。 		

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

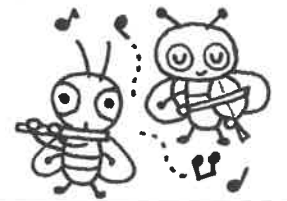
ひばりゆりかご保育園 9月の離乳食(中期食)献立&行事予定





月	火	水	木	金	土
 太字は園行事です。 細字は保健センター事業です。	1 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	2 煮込み五目うどん すりりんご 7倍粥・麦茶	3 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ じゃがいものマッシュ・麦茶	4 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ フルーツヨーグルト・麦茶 避難訓練 	5 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶
	7 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	8 7倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶	9 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	10 茶飯粥 鶏ひき肉の野菜あんかけ 野菜スープ 豆腐とかぼちゃの茶巾・麦茶	11 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶
14 7倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ かぼちゃのマッシュ・麦茶	15 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ フルーツヨーグルト・麦茶	16 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶	17 お弁当 ビスケット&パピーせんべい・麦茶 お弁当デー 	18 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ 焼きいも・麦茶	19 煮込み肉野菜うどん すりりんご パン粥・麦茶
21 敬老の日 	22 秋分の日 	23 7倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	24 7倍粥 大豆と野菜のトマト煮 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶	25 お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会 	26 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶
28 7倍粥 白身魚と野菜のトマト煮 野菜スープ かぼちゃの茶巾・麦茶 3歳児健診 平成29年4月~6月生まれ	29 煮込み五目うどん バナナ パン粥・麦茶	30 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ ビスケット&パピーせんべい・麦茶	おやつを食べ方に気をつけましょう。 子どもにとって、おやつは大人の「嗜好品」とは異なります。単に空腹を満たすものではなく、健やかに成長していくために必要なエネルギーや栄養素を補うという大切な役割があります。 食べ方のポイント ・規則正しく、同じ時間に食べましょう。 ・また、夕食後は何も食べずに、スムーズな睡眠につなげましょう。 ・1回の量を決めて、お皿に取り分けて食べましょう。  		

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(前期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
保健センター事業 28日(月)3歳児健診 平成29年4月~6月生まれ 太字は園行事です。	1 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	2 うどんクタクタ煮 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ	3 つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ	4 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ 避難訓練 	5 うどんクタクタ煮 豆腐野菜煮 野菜スープ
	米 ジャガイモ 白身魚 にんじん 玉ねぎ 大根	うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ ほうれん草	米 白身魚 キャベツ にんじん 大根	米 ジャガイモ 大豆 にんじん 玉ねぎ 小松菜 かぶ	うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ 大根 白菜
7 つぶし10倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ	8 つぶし10倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ	9 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	10 つぶし10倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ	11 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	12 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ
米 豆腐 にんじん キャベツ かぶ 玉ねぎ	米 納豆 大根 にんじん 小松菜	米 白身魚 にんじん 玉ねぎ ほうれん草 かぶ	米 豆腐 玉ねぎ にんじん 大根 小松菜	米 白身魚 にんじん 大根 ほうれん草	米 ジャガイモ 大豆 にんじん 玉ねぎ かぶ キャベツ
14 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ	15 つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ	16 うどんクタクタ煮 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ	17 お弁当 お弁当デー 	18 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ	19 うどんクタクタ煮 白身魚野菜煮 野菜スープ
米 豆腐 キャベツ 小松菜 玉ねぎ	米 白身魚 にんじん 大根 ほうれん草 玉ねぎ	うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ 小松菜		米 大豆 玉ねぎ かぶ キャベツ	うどんクタクタ煮 白身魚 にんじん 玉ねぎ 大根
21 敬老の日 	22 秋分の日 	23 つぶし10倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ	24 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ	25 お楽しみメニュー  お誕生日会 	26 うどんクタクタ煮 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ
		米 豆腐 にんじん キャベツ 大根	米 大豆 にんじん 玉ねぎ かぶ キャベツ		うどん 白身魚の野菜あんかけ にんじん 玉ねぎ キャベツ
28 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	29 うどんクタクタ煮 豆腐野菜煮 野菜スープ	30 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	おやつを食べ方に気をつけましょう。 子どもにとって、おやつは大人の「嗜好品」とは異なります。単に空腹を満たすものではなく、健やかに成長していくために必要なエネルギーや栄養素を補うという大切な役割があります。 食べ方のポイント ・規則正しく、同じ時間に食べましょう。 ・また、夕食後は何も食べずに、スムーズな睡眠につなげましょう。 ・1回の量を決めて、お皿に取り分けて食べましょう。		
米 ジャガイモ 白身魚 玉ねぎ にんじん キャベツ	うどん 豆腐 にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー	米 白身魚 ほうれん草 にんじん 大根 玉ねぎ	