



# 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>9月5日～9日に女子栄養大学の栄養士実習生が2名来ます！！ 7日と8日はそれぞれが考えたおやつを提供します。お楽しみに！！</p> 			<p><b>1</b> ご飯 鮭の塩焼き キャベツの昆布和え けんちん汁 ポテトフライ・M</p>	<p><b>2</b> 冷やしわかめうどん フルーツ ホットドッグ・M</p>	<p><b>3</b> ふりかけご飯 ウインナーのトマト煮 キャベツのソテー スープ おかし・M</p>
<p><b>7日(水)</b> にんじん蒸しパン 野菜が苦手な子もおいしく食べられるようなおやつにしました。にんじんをペースト状にして蒸しパンにします。</p>		<p><b>8日(木)</b> かぼちゃおやき 素材の味をおいしく食べられるように、コーンを入れて甘みを出しました。離乳食後期から食べられるように工夫しました。</p>			
<p><b>5</b> ふりかけご飯 ささみフライ グリーンサラダ スープ フルーツ&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>6</b> ご飯 花しゅうまい ひじき納豆 スープ ラスク・M</p>	<p><b>7</b> 青菜ご飯 かじきのおろし煮 肉じゃが みそ汁 にんじん蒸しパン・M <b>避難訓練</b> </p>	<p><b>8</b> スパゲティミートソース ほうれん草サラダ フルーツ スープ かぼちゃおやき・M</p>	<p><b>9</b> ご飯 牛肉とれんこんの甘辛煮 大豆サラダ みそ汁 お月見ポーロ・M</p>	<p><b>10</b> 野菜たっぷりうどん フルーツ クロワッサン・M</p>
<p><b>12</b> わかめご飯 鶏のさっぱり煮 ツナサラダ みそ汁 かりんとう&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>13</b> ご飯 白身魚のみそ焼き 炒り鶏 すまし汁 フルーツゼリー・M</p>	<p><b>14</b> 五目うどん フルーツ 揚げパン・M</p>	<p><b>15</b> カレーライス はるさめサラダ チーズ スープ スティックパイ・M</p>	<p><b>16</b> お弁当  クッキー&amp;おせんべい・M <b>お弁当デー</b> </p>	<p><b>17</b> ふりかけご飯 照り焼きチキン マカロニサラダ スープ おかし・M</p>
<p><b>19</b> 敬老の日 </p>	<p><b>20</b> 茶飯 豚肉のしょうが焼き はるさめサラダ みそ汁 スイートポテト・M</p>	<p><b>21</b> ふりかけご飯 ちくわの磯辺揚げ 切干煮 みそ汁 コーンフレーク・M</p>	<p><b>22</b> お楽しみメニュー  ケーキ・M <b>お誕生日会</b> </p>	<p><b>23</b> 秋分の日 </p>	<p><b>24</b> わかめうどん フルーツ チーズ蒸しパン・M</p>
<p><b>26</b> ふりかけご飯 ポークビーンズ コーンサラダ スープ フルーチェ・麦茶</p>	<p><b>27</b> ご飯 かじきの竜田揚げ ほうれん草の白和え みそ汁 サブレ&amp;おせんべい・M</p>	<p><b>28</b> ハッシュドビーフ わかめサラダ フルーツ スープ わらびもち・M</p>	<p><b>29</b> ふりかけご飯 はんぺんフライ 納豆サラダ みそ汁 チーズドッグ・M</p>	<p><b>30</b> 焼きそば ブロッコリーのおかか和え チーズ スープ おにぎり・麦茶</p>	<p>エネルギー・・・504kcal たんぱく質・・・18.7g  太字は園行事です。</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
 <p>9月5日~9日に女子栄養大学の栄養士実習生が2名来ます!! 7日と8日はそれぞれが考えたおやつを提供します。お楽しみに!!</p> 			<p><b>1</b> 軟飯 鮭の塩焼き キャベツの昆布和え けんちん汁 いももち・麦茶</p>	<p><b>2</b> 冷やしわかめうどん フルーツ チーズサンド・麦茶</p>	<p><b>3</b> ふりかけご飯 白身魚のトマト煮 キャベツのソテー スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>
<p><b>7日(水) にんじん蒸しパン</b> 野菜が苦手な子もおいしく食べられるようなおやつにしました。にんじんをペースト状にして蒸しパンにします。</p>		<p><b>8日(木) かぼちゃおやき</b> 素材の味をおいしく食べられるように、コーンを入れて甘みを出しました。離乳食後期から食べられるように工夫しました。</p>			
<p><b>5</b> ふりかけご飯 ささみのソテー 温野菜 スープ フルーツ&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p><b>6</b> 軟飯 花しゅうまい ひじき納豆 スープ ラスク・麦茶</p>	<p><b>7</b> 青菜ご飯 かじきのおろし煮 肉じゃが みそ汁 にんじん蒸しパン・麦茶 <b>避難訓練</b></p> 	<p><b>8</b> ミートソースご飯 ほうれん草のソテー フルーツ スープ かぼちゃおやき・麦茶</p>	<p><b>9</b> 軟飯 鶏肉と根菜の煮物 キャベツと大豆の出汁煮 みそ汁 お月見ポーロ・麦茶</p>	<p><b>10</b> 野菜たっぷりうどん フルーツ きなこペーストサンド・麦茶</p>
<p><b>12</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 みそ汁 ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p><b>13</b> 軟飯 白身魚のみそ焼き 炒り鶏 すまし汁 フルーツゼリー・麦茶</p>	<p><b>14</b> 五目うどん フルーツ きなこペーストサンド・麦茶</p>	<p><b>15</b> 軟飯 鶏肉と野菜のチーズ煮 キャベツの酢の物 スープ さつまいもスティック・麦茶</p>	<p><b>16</b> お弁当  お弁当デー  ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p><b>17</b> ふりかけご飯 照り焼きチキン 温野菜 スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>
<p><b>19</b> 敬老の日 </p>	<p><b>20</b> 茶飯 豚肉のしょうが焼き キャベツのチーズ煮 みそ汁 スイートポテト・麦茶</p>	<p><b>21</b> ふりかけご飯 白身魚の照り焼き 切干煮 みそ汁 ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p><b>22</b> お楽しみメニュー  ケーキ・麦茶 お誕生日会 </p>	<p><b>23</b> 秋分の日 </p>	<p><b>24</b> わかめうどん フルーツ チーズサンド・麦茶</p>
<p><b>26</b> ふりかけご飯 ポークビーンズ コーンとわかめのスープ煮 スープ フルーツヨーグルト・麦茶</p>	<p><b>27</b> ご飯 かじきの照り焼き ほうれん草の白和え みそ汁 ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p><b>28</b> 軟飯 鶏肉と野菜のケチャップ煮 キャベツとわかめの酢の物 スープ わらびもち・麦茶</p>	<p><b>29</b> ふりかけご飯 白身魚の塩焼き 野菜の納豆和え みそ汁 チーズドッグ・麦茶</p>	<p><b>30</b> 五目おじや ブロッコリーのおかか和え チーズ スープ おにぎり・麦茶</p>	<p> 太字は園行事です。</p>

# 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
<p>9月5日~9日に女子栄養大学の栄養士実習生が2名来ます!! 7日と8日はそれぞれが考えたおやつを提供します。お楽しみに!!</p>			<p>1 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</p>	<p>2 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶</p>	<p>3 7倍粥 白身魚と野菜のトマト煮 野菜スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>
<p>7日(水) にんじん蒸しパン 野菜が苦手な子もおいしく食べられるようなおやつにしました。にんじんをペースト状にして蒸しパンにします。</p>		<p>8日(木) かぼちゃおやき 素材の味をおいしく食べられるように、コーンを入れて甘みを出しました。離乳食後期から食べられるように工夫しました。</p>			
<p>5 7倍粥 ささみの野菜あんかけ 野菜スープ すりりんご&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p>6 7倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶</p>	<p>7 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ にんじんのペースト・麦茶 避難訓練</p>	<p>8 7倍粥 豚ひき肉と野菜のトマト煮 野菜スープ かぼちゃのマッシュ・麦茶</p>	<p>9 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ お月見ボーロ・麦茶</p>	<p>10 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶</p>
<p>12 7倍粥 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p>13 7倍粥 白身魚と野菜のみそ煮 野菜スープ フルーツヨーグルト・麦茶</p>	<p>14 煮込み五目うどん バナナ パン粥・麦茶</p>	<p>15 7倍粥 ささみの野菜あんかけ 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶</p>	<p>16 お弁当 お弁当 ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶 お弁当デー</p>	<p>17 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>
<p>19 敬老の日 敬老の日</p>	<p>20 茶飯粥 豆腐野菜煮 野菜スープ さつまいものマッシュ・麦茶</p>	<p>21 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p>22 お楽しみメニュー お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会</p>	<p>23 秋分の日 秋分の日</p>	<p>24 煮込み肉野菜うどん バナナ パン粥・麦茶</p>
<p>26 7倍粥 大豆と野菜のトマト煮 野菜スープ フルーツヨーグルト・麦茶</p>	<p>27 7倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ ビスケット&amp;ベビーせんべい・麦茶</p>	<p>28 7倍粥 ささみと野菜のケチャップ煮 野菜スープ かぼちゃの茶巾・麦茶</p>	<p>29 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶</p>	<p>30 五目おじや ブロッコリーのやわらか煮 野菜スープ 7倍粥・麦茶</p>	<p>太字は園行事です。</p>

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(初期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
<p>9月5日~9日に女子栄養大学の栄養士実習生が2名来ます!! 7日と8日はそれぞれが考えたおやつを提供します。お楽しみに!!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>7日(水) にんじん蒸しパン 野菜が苦手な子もおいしく食べられるようなおやつにしました。にんじんをペースト状にして蒸しパンにします。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>8日(木) かぼちゃおやき 素材の味をおいしく食べられるように、コーンを入れて甘みを出しました。離乳食後期から食べられるように工夫しました。</p> </div> </div>			<p>1 つぶし10倍粥 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 ジャガイモ 白身魚 キャベツ にんじん 大根</p>	<p>2 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</p>	<p>3 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>
<p>5 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>6 つぶし10倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 納豆 玉ねぎ にんじん かぶ</p>	<p>7 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p><b>避難訓練</b> 米 ジャガイモ 白身魚 にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>	<p>8 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 ジャガイモ 豆腐 にんじん 玉ねぎ ほうれん草</p>	<p>9 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 キャベツ 大根 玉ねぎ</p>	<p>10 うどんクタクタ煮 白身魚の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>うどん 白身魚 にんじん 玉ねぎ 大根 白菜</p>
<p>12 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 大根 玉ねぎ</p>	<p>13 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 にんじん 大根 ほうれん草 玉ねぎ</p>	<p>14 うどんクタクタ煮 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>うどん 豆腐野菜煮 にんじん 玉ねぎ 小松菜</p>	<p>15 つぶし10倍粥 大豆の野菜あんかけ 野菜スープ</p> <p>米 ジャガイモ 大豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>	<p>16 お弁当</p> <p><b>お弁当デー</b></p>	<p>17 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 キャベツ にんじん 玉ねぎ</p>
<p>19 敬老の日</p>	<p>20 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 豆腐 玉ねぎ にんじん キャベツ 大根</p>	<p>21 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 玉ねぎ</p>	<p>22 お楽しみメニュー</p> <p><b>お誕生日会</b></p>	<p>23 秋分の日</p>	<p>24 うどんクタクタ煮 大豆野菜煮 野菜スープ</p> <p>うどん 大豆 にんじん 玉ねぎ 大根</p>
<p>26 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 白菜 かぶ</p>	<p>27 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 ほうれん草 にんじん 大根</p>	<p>28 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>29 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ</p> <p>米 白身魚 キャベツ にんじん 小松菜</p>	<p>30 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 にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー</p>	<p>太字は園行事です。</p>