



ひばりゆりかご保育園 9月の献立&行事予定



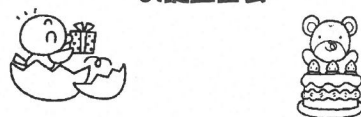
月	火	水	木	金	土	
エネルギー・・・504kcal たんぱく質・・・18.7g 太字は園行事です。	1 青菜ご飯 白身魚のマヨコーン焼き わかめサラダ みそ汁 かりんとう&おせんべい・M	2 冷やし五目うどん 梨 おにぎり・麦茶	3 ふりかけご飯 はんぺんフライ 納豆サラダ みそ汁 ロールカステラ・M	4 ご飯 花しゅうまい はるさめサラダ スープ さつまいもの茶巾・M	5 野菜たっぷりうどん バナナ おかし・M	
	7 肉みそスパゲティー チーズサラダ ゼリー スープ ホイップクリームパン・M	8 ふりかけご飯 牛肉とれんこんの甘辛炒め きゅうりの酢の物 みそ汁 マシュマロクリスピー・M	9 ご飯 カジキの竜田焼き 肉じゃが みそ汁 お好み焼き・M	10 ふりかけご飯 ハンバーグ ツナサラダ みそ汁 ココアパン・M	11 ハッシュドビーフ ブロッコリーサラダ オレンジ スープ わらびもち・M	12 わかめうどん ゼリー おかし・M
					 避難訓練	
14 ふりかけご飯 鶏のさっぱり煮 もやしのナムル みそ汁 フルーチェ・麦茶	15 お楽しみメニュー ケーキ・M お誕生日会  	16 青菜ご飯 豚肉の生姜焼き 大豆サラダ みそ汁 ビスケット&おせんべい・M	17 ご飯 鮭の塩焼き 切干煮 すまし汁 おからドーナツ・M 1歳6か月児健診 令和6年11月～令和7年2月生まれ	18 カレーうどん バナナ ラスク・M	19 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	
21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 わかめご飯 コロッケ キャベツのソテー スープ コーンフレーク・M	25  お弁当  クッキー&おせんべい・M お弁当デー 3歳児健診 令和5年5月～8月生まれ	26 わかめうどん バナナ おかし・M	
28 麻婆豆腐ライス コーンサラダ チーズ スープ ビスコ&おせんべい・M	29 焼きそば ブロッコリーのおかか和え 梨 スープ ホットドッグ・M	30 ご飯 カジキのおろし煮 キャベツの昆布和え みそ汁 マカロニきなこ・M	☆ 秋の味覚 さつまいも ☆ さつまいもの旬は9月～11月といわれています。 選ぶポイントは、ふっくらとした太いものがおすすめです。ひげが強いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多く、味も苦い場合があるので避けましょう。 切り口にアメ色のみつが染み出てくるものは、糖度が高くなります。 低温に弱いので13℃以上の場所で保存しましょう。 また、さつまいものビタミンCは、熱に強いのが特徴で、加熱してもほとんど失われず摂取することができます。  			

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。	1 青菜ご飯 白身魚のマヨコーン焼き わかめの酢の物 みそ汁 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	2 五目うどん 梨 おにぎり・麦茶	3 ふりかけご飯 白身魚の塩焼き 納豆野菜煮 みそ汁 米粉メープルパン・麦茶	4 軟飯 花しゅうまい はるさめ野菜煮 スープ さつまいもの茶巾・麦茶	5 野菜たっぷりうどん バナナ おかし・麦茶
7 肉みそスパゲティー チーズ野菜煮 ゼリー スープ きなこサンド・麦茶	8 ふりかけご飯 牛肉とれんこんの甘辛炒め きゅうりの酢の物 みそ汁 かぼちゃの茶巾・麦茶	9 軟飯 カジキの竜田焼き 肉じゃが みそ汁 お好み焼き・麦茶	10 ふりかけご飯 ハンバーグ ツナ野菜煮 みそ汁 すこやかロール・麦茶	11 ハッシュドビーフ 温野菜 オレンジ スープ わらびもち・麦茶 避難訓練 	12 わかめうどん ゼリー おかし・麦茶
14 ふりかけご飯 鶏のさっぱり煮 もやしのナムル みそ汁 フルーツ・麦茶	15 お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会 	16 青菜ご飯 豚肉の生姜焼き 大豆野菜煮 みそ汁 ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	17 軟飯 鮭の塩焼き 切干煮 すまし汁 おからパンケーキ・麦茶 1歳6か月児健診 令和6年11月～令和7年2月生まれ	18 五目うどん バナナ ラスク・麦茶	19 ふりかけご飯 照り焼きチキン マカロニ野菜煮 スープ おかし・麦茶
21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 わかめご飯 鶏肉の照り焼き キャベツのソテー スープ コーンフレーク・麦茶	25  お弁当  ビスケット&ベビーせんべい・麦茶 お弁当デー 3歳児健診 令和5年5月～8月生まれ	26 わかめうどん バナナ おかし・麦茶
28 麻婆豆腐ライス コーン野菜煮 チーズ スープ ビスケット&ベビーせんべい・麦茶	29 五目ご飯 ブロッコリーのおかか和え 梨 スープ ジャムサンド・麦茶	30 軟飯 カジキのおろし煮 キャベツの昆布和え みそ汁 マカロニきなこ・麦茶	☆ 秋の味覚 さつまいも ☆ さつまいもの旬は9月～11月といわれています。 選ぶポイントは、ふっくらとした太いものがおすすめです。ひげが強いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多く、味も苦い場合があるので避けましょう。 切り口にアメ色のみつが染み出てくるものは、糖度が高くなります。 低温に弱いので13℃以上の場所で保存しましょう。 また、さつまいものビタミンCは、熱に強いのが特徴で、加熱してもほとんど失われず摂取することができます。  		

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(中期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
 太字は園行事です。	1 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ ベビ-せんべい・麦茶	2 煮込み五目うどん バナナ お粥・麦茶	3 7倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶	4 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ さつまいもの茶巾・麦茶	5 煮込み野菜たっぷりうどん バナナ おかし・麦茶
7 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶	8 7倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ かぼちゃの茶巾・麦茶	9 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ お粥・麦茶	10 7倍粥 納豆野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶	11 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ わらびもち・麦茶 避難訓練 	11 煮込みわかめうどん ゼリー おかし・麦茶
14 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ フルーツ・麦茶	15 お楽しみメニュー ケーキ・麦茶 お誕生日会 	16 7倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ ベビ-せんべい・麦茶	17 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ おからパンケーキ・麦茶 1歳6か月児健診 令和6年11月～令和7年2月生まれ	18 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶	19 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ おかし・麦茶
21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ バナナ・麦茶	25 お弁当  ベビ-せんべい・麦茶 お弁当デー 3歳児健診 令和5年5月～8月生まれ	26 煮込みわかめうどん バナナ おかし・麦茶
28 7倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ ベビ-せんべい・麦茶	29 7倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ パン粥・麦茶	30 7倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ かぼちゃきなこ・麦茶	☆ 秋の味覚 さつまいも ☆ さつまいもの旬は9月～11月といわれています。 選ぶポイントは、ふっくらとした太いものがおすすです。ひげが堅いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多く、味も苦い場合があるので避けましょう。 切り口にアメ色のみつが染み出てくるものは、糖度が高くなります。 低温に弱いので13℃以上の場所で保存しましょう。 また、さつまいものビタミンCは、熱に強いのが特徴で、加熱してもほとんど失われず摂取することができます。		
			 		

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(初期食)献立&行事予定



月	火	水	木	金	土
保健センター事業 17日(木)1歳6か月児健診 令和6年11月~令和7年2月生まれ	1 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ	2 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	3 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ	4 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ	5 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ
	米 鶏ひき肉 にんじん キャベツ 玉ねぎ	米 白身魚 ほうれん草 かぼちゃ 大根	米 豆腐 ブロッコリー じゃがいも 玉ねぎ	米 大豆 ほうれん草 にんじん キャベツ	米 鶏ひき肉 にんじん 玉ねぎ じゃがいも
7 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	8 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ	9 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ	10 つぶし10倍粥 納豆野菜煮 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 豆腐野菜煮 野菜スープ
米 白身魚 ほうれん草 ブロッコリー 玉ねぎ	米 豆腐 大根 キャベツ さつまいも	米 鶏ひき肉 かぼちゃ にんじん ほうれん草	米 納豆 玉ねぎ 大根 キャベツ	避難訓練 米 白身魚 にんじん ブロッコリー 大根	米 豆腐 玉ねぎ にんじん ほうれん草
14 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ	15 お楽しみメニュー	16 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ	17 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ	18 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	19 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ
米 鶏ひき肉 大根 にんじん じゃがいも	お誕生日会  	米 豆腐 ブロッコリー かぼちゃ にんじん	米 大豆 さつまいも 玉ねぎ キャベツ	米 白身魚 にんじん ほうれん草 玉ねぎ	米 鶏ひき肉 にんじん 玉ねぎ さつまいも
21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ	25  お弁当 	26 つぶし10倍粥 豆腐野菜煮 野菜スープ
			米 鶏ひき肉 かぼちゃ キャベツ 玉ねぎ	お弁当デー	米 豆腐 ほうれん草 ブロッコリー にんじん
28 つぶし10倍粥 鶏ひき肉野菜煮 野菜スープ	29 つぶし10倍粥 大豆野菜煮 野菜スープ	30 つぶし10倍粥 白身魚野菜煮 野菜スープ	☆ 秋の味覚 さつまいも ☆ さつまいもの旬は9月~11月といわれています。 選ぶポイントは、ふっくらとした太いものがおすすです。ひげが堅いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多く、味も苦い場合があるので避けましょう。 切り口にアメ色のみつが染み出てくるものは、糖度が高くなります。 低温に弱いので13℃以上の場所で保存しましょう。 また、さつまいものビタミンCは、熱に強いのが特徴で、加熱してもほとんど失われず摂取することができます。		
米 鶏ひき肉 にんじん 玉ねぎ じゃがいも	米 大豆 ほうれん草 キャベツ 玉ねぎ	米 白身魚 ブロッコリー 大根 さつまいも	 		

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