



# 9月の献立表 有明ふたば保育園

月 曜 日	火 曜 日	水 曜 日	木 曜 日	金 曜 日	土 曜 日
-------	-------	-------	-------	-------	-------

1		2		3		4	えいかいわきょうしつ	5		6	
いりどうふ カレームニエル <small>たまねぎとしめじのすましじる</small>		とりのさっぱりに ちぐさあえ <small>たまねぎのみそしる</small>		さかなのマヨネーズやき ひじきのかふうあえ ワカメスープ		にくだんごスープ れんこんきんぴら なし		きりこんぶに やきざかな <small>ふわふわスープ・オレンジ</small>		おにぎり ぐだくさんみそしる バナナ	
さつまいもに		トマト		あつあげに		かぼちゃサラダ		コーンポテト		チーズ	
やさいくだものジュース		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		オレンジジュース		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	
フルーチェ		ミルク めんかりんとう		ミルク カルピスむしパン		ミルク リトルクッキー つなっこ		ミルク とうふドーナツ		ぎゅうにゅう むてんかおかし	

8	たいいくきょうしつ	9		10		11	えなさんリクエスト	12	おつきみかい	13	
こうやとうふのたまごとじ チキンバー たまねぎのみそしる・なし		さかなのフライ ドレッシングサラダ <small>とうふとたまねぎのすましじる・りんご</small>		のっぺいじる やきしゃけ・きゅうり あじのり		ハンバーグ なっとうサラダ オニオンスープ・パイン		スコッチエッグ やさいのごまあえ <small>わかめのすましじる・バナナ</small>		パン ミネストローネ オレンジ	
にくいため		にんじんグラッセ		じゃがいものゆかりあえ		スパゲッティ		かぼちゃに		チーズ	
やさいくだものジュース		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		りんごジュース		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	
ミルク スイートポテト		ミルク ふラスク		ミルク ジャムサンド		フルーツヨーグルト		ミルク きなこだんご		ぎゅうにゅう むてんかおかし	

15		16	しんたいそくてい	17		18	えいかいわきょうしつ	19	たんじょうかい	20	
<div>敬老の日</div> 		チキンなんばん グリーンサラダ <small>とうふのみそしる・オレンジ</small>		きつねうどん ミートオムレツ パイン		はるさめスープ チーズちくわ トマト・ふりかけ		うさぎおにぎり <small>おつきみハンバーグ・さんしょくあえ</small>		おにぎり ぶたじる バナナ	
		じゃがいものソテー		きゅうりのすのもの		ポークビッツ		すましじる・ゼリー		バナナ	
		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		オレンジジュース		トマト		チーズ	
		とうにゅうくずきり		おにぎり		ぎゅうにゅう すずカステラ ミニのりすけ		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	
								クレープ		むてんかおかし	

22	たいいくきょうしつ	23		24	そうれんしゅう	25	りいたくんリクエスト	26	りくくんリクエスト	27	うんどうかい
かぼちゃのそぼろに さかなのてんぷら たまねぎのみそしる にんじんのあまに			ポークカレー やさいサラダ コンソメスープ	さかなのチーズやき ポテトサラダ オニオンスープ・パイン	とりのからあげ れんこんサラダ チーズスープ・バナナ	パン ジュース ゼリー					
にんじんのあまに			オレンジ	ハムステーキ	かぼちゃに						
やさいくだものジュース			ぎゅうにゅう	りんごジュース	ぎゅうにゅう						
ミルク バナナマフィン			ミルク サクサクコーン	ミルク フライドポテト	ミルク ミニピザ						

29		30	
ハムカツ かおりづけ かきたまじる パイン	マーボー豆腐 ちゅうかきゅうり ワカメスープ・オレンジ		
やさいくだものジュース	にざかな		
フルーツゼリー ほしのパフ	ぎゅうにゅう		
	スティックケーキ せんべい		

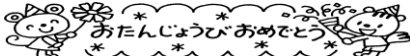
☆今月の年長さんの誕生者☆

13日 えな さん

25日 りいた くん

27日 りく くん

※えなさんは11日、りくくんは26日に  
変更しています。

 おたんじょうびおめでとう



## 献立表の見方

日付	行 事
	給食(全員共通)
	3歳未満児の追加食
	10時のおやつ(3歳未満児のみ)
	3時のおやつ(全員)

おすすめレシピ～サモサ～(5人分)

☆材料☆

・じゃがいも 150g ・とろけるチーズ 15g ・カレー粉 0.5g ・コンソメ 1g ・餃子の皮 10枚  
・揚げ油 適量

☆作り方☆

①じゃが芋は蒸してつぶしておく。

②①にとろけるチーズとコンソメ、カレー粉を入れ混ぜ合わせ、餃子の皮で包む。

③180℃の揚げ油できつね色になるまで揚げる。