



# 平成29年度 9がつのこんだてひょう

(幼児)



たちばな保育園

誕生日会

日付	11.25 (月)	12 (火)	13.27 (水)	14 (木)	1.15.29 (金)	2.16.30 (土)	26 (火)
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
おかず	磯辺焼き 納豆和え すまし汁	焼き魚 ひじき煮 みそ汁	牛肉のしぐれ煮 ごまサラダ みそ汁	チキンの照り焼き なすのみそ炒め すまし汁	野菜ハンバーグ ポテトサラダ コンソメスープ	牛丼 すまし汁	チキンカツ スパゲッティサラダ コンソメスープ
材料	鶏ミンチ 玉ねぎ ねぎ のり こいくち みりん 酒 小松菜 人参 納豆 こいくち みりん 麩 若布 うすくち 酒	鮭 ひじき 油揚げ 人参 砂糖 こいくち うすくち みりん 酒 なす 玉ねぎ みそ	牛肉 しょうが こいくち 砂糖 みりん 酒 きゅうり 若布 人参 シーチキン コーン ごま サラダ油 酢 塩 じゃがいも 玉ねぎ みそ	鶏もも肉 しょうが 砂糖 こいくち みりん 酒 なす 人参 ピーマン 砂糖 みそ こいくち 酒 油	合びきミンチ 玉ねぎ なす トマト 卵 パン粉 ケチャップ じゃがいも シーチキン きゅうり コーン マヨネーズ	牛肉 玉ねぎ ねぎ うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 麩 若布 うすくち 酒	合びきミンチ 玉ねぎ パン粉 卵 牛乳 ケチャップ ソース スパゲッティ ロースハム きゅうり 玉ねぎ コーン マヨネーズ キャベツ 人参 コンソメ
おやつ	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	菓子 (朝) 牛乳 バームクーヘン チーズ	菓子 (朝) 牛乳 ピザトースト	菓子 (朝) 牛乳 蒸しパン	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 フレンチトースト
材料	バナナ 昆布	マカロニ きなこ 砂糖	バームクーヘン チーズ	食パン ロースハム 玉ねぎ ケチャップ チーズ	ホットケーキミックス 牛乳 さつまいも チーズ 油	菓子	食パン 牛乳 砂糖 バター 卵

日付	4 (月)	5.19 (火)	6. (水)	7 (木)	8 (金)	9 (土)	20(水) 28(木)
主食	ごはん	ごはん	ごはん	パン	ごはん	ごはん	お楽しみパン
おかず	チキンナゲット 春雨のマヨサラダ みそ汁	焼き魚 ごま和え みそ汁	厚揚げの煮物 焼きビーフン すまし汁	ミネストローネ マカロニサラダ 牛乳	カレーライス コールスローサラダ	親子丼 みそ汁	スープ 牛乳
材料	鶏ミンチ 木綿豆腐 パン粉 片栗粉 ケチャップ 春雨 シーチキン 人参 きゅうり 若布 マヨネーズ さつまいも 玉ねぎ みそ	鮭 こいくち 砂糖 ごま油 みりん 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん 豆腐 ねぎ みそ	厚揚げ しょうが 砂糖 酒 こいくち みりん うすくち ビーフン シーチキン 玉ねぎ ピーマン 人参 しめじ 中華だし うすくち 油 麩 若布 うすくち 酒	ベーコン じゃがいも 玉ねぎ スズキニ 人参 トマト コンソメ マカロニ シーチキン きゅうり 人参 コーン マヨネーズ	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ ヨーグルト 油 キャベツ 人参 シーチキン コーン マヨネーズ	鶏肉 玉ねぎ 人参 卵 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 麩 若布 みそ	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 わらびもち	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 お好み焼き	菓子 (朝) お茶 ゆかりおにぎり	菓子 (朝) 牛乳 8 みたらし団子 22 おはぎ	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子
材料	わらび粉 きなこ 砂糖	バナナ 昆布	お好み焼き粉 卵 豚肉 キャベツ ねぎ 青のり ソース 油	米 ゆかり	8日 22日 白玉粉 もち米 上新粉 こしあん こいくち きなこ 砂糖 砂糖	菓子	ゼリー 菓子

少しずつ日も短くなり、朝・夕は秋風を感じるようになってきました。が、日中はまだまだ暑い日も多く、運動会の練習もはじまります。疲れも出やすいこの時期、体調管理に十分に気をつけていただき元気に登園してください。

今月は、食育指導員の方が保育園に5歳児さんを対象にお話をしにきてくださいます。どんな内容が楽しみにしてくださいね。また、ご家族での会話のひとつになれば嬉しいです。

21(木) お弁当日です。

5(火) 3,4歳児さんは園よりパン、ジュースを持って園外へいきます。

材料 8~10個分  
(小さめ)

合びきミンチ 350g  
玉ねぎ 1玉  
なす 1本  
トマト 1個  
卵 1個  
パン粉 1/2カップ  
牛乳 大さじ3

## 9月の献立より 野菜ハンバーグ

玉ねぎとなすはそれぞれみじん切りにしフライパンで炒める。  
トマトは熱湯にさらし、湯むきをし種をとったらみじん切りにする。  
ボウルに合びきミンチと塩少々をいれこねとを加えさらにまぜる。  
に、といた卵とパン粉をいれまぜたら丸い形にする。  
フライパンで焼く。

ケチャップをかけていただく。