



9月 給食だより



Table with 10 columns: 日付, 献立, 使用食品, 朝のおやつ, おやつ, 日付, 献立, 使用食品, 朝のおやつ, おやつ. It lists daily menu items and ingredients for September.

9/26(木) お誕生日会メニュー

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。

◎ ★⇒新メニュー。新メニューとは、できるだけ多種類の味を体験しようという試みです。

※3歳以上児は、朝のおやつは提供していません。

Table with 2 columns: 年齢 (三歳未満児, 三歳以上児) and 栄養量 (エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 食塩).





9月離乳食だより(初期)



日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
2 (月)	お粥 春雨煮 スープ	米10g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 春雨5g 削り節適宜/ チンゲン菜10g 人参5g 削り節適宜	17 (火)	お粥 豆腐のそぼろ煮 トマト	米10g/ささみミンチ10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g 豆腐10g チンゲン菜10g 削り節適宜/トマト20g
3 (火)	煮込みうどん レバーの煮付け	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 鶏レバー20g 削り節適宜	18 (水)	豆乳うどん 粉吹き芋	うどん30g ささみミンチ10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 豆乳10g 削り節適宜/じゃが芋20g 青のり少々
4 (水)	お粥 白身魚の煮付け トマトスープ	米10g/カラスカレイ切身15g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト10g 小松菜10g ささみミンチ5g 人参5g 削り節適宜	19 (木)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁	米10g/タラ切身15g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 南瓜10g 玉ねぎ10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
5 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米10g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g みそ少々 削り節適宜	20 (金)	お粥 すき焼風煮 サツマイモの旨煮	米10g/白菜10g ささみミンチ10g 豆腐10g 玉ねぎ10g 人参5g すき焼麩1g 削り節適宜/サツマイモ20g 削り節適宜
6 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米10g 粉チーズ1g/ささみミンチ10g 南瓜10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ブロッコリー10g スキムミルク5g/ トマト20g	21 (土)	パン粥 ミルク煮 人参のツナ和え	食パン20g スキムミルク5g/ささみミンチ10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参10g クリームコーン缶5g ブロッコリー10g キャベツ10g スキムミルク5g/ 人参15g ツナ水煮缶5g
7 (土)	パン粥 人参のツナ和え トマトスープ	食パン20g スキムミルク5g/人参15g ツナ水煮缶5g/ トマト10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	24 (火)	お粥 ツナと大根の煮付け みそ汁	米10g/ツナ水煮缶10g 大根15g 人参10g 厚揚げ10g 削り節適宜/ サツマイモ10g 玉ねぎ10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
9 (月)	お粥 そぼろ煮 みそ汁	米10g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g みそ少々 削り節適宜	25 (水)	煮込みうどん フルーツヨーグルト	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 削り節適宜/ ヨーグルト20g 黄桃缶10g みかん缶10g
10 (火)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁	米10g/カラスカレイ切身15g 小松菜10g 人参5g 削り節適宜/ 南瓜10g 人参5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 みそ少々	26 (木)	お粥 きざみ煮 みそ汁	米10g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 法れん草10g 削り節適宜/ 厚揚げ10g 大根10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
11 (水)	煮込みうどん トマト	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト20g	27 (金)	お粥 じゃが芋チーズ和え トマトスープ	米10g/じゃが芋20g 人参5g カッテージチーズ10g/ ささみミンチ5g トマト10g 玉ねぎ10g 人参5g ブロッコリー10g 削り節適宜
12 (木)	お粥 そぼろ煮 清汁	米10g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 高野豆腐3g 削り節適宜/ 豆腐10g 法れん草10g 削り節適宜	28 (土)	パン粥 南瓜のツナ和え スープ	食パン20g スキムミルク5g/南瓜20g 人参5g ツナ水煮缶5g/ ささみミンチ5g キャベツ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜
13 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米10g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g	30 (月)	あんかけうどん 粉吹き芋	うどん30g ささみミンチ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 片栗粉1g ゴマ油1g/じゃが芋20g 青のり少々
14 (土)	煮込みうどん 煮びたし	うどん30g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 白菜10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g 厚揚げ10g 削り節適宜			

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。



9月離乳食だより(中期)



日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
2 (月)	お粥 春雨煮 スープ	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 春雨5g 削り節適宜/ チンゲン菜10g 人参5g 削り節適宜	17 (火)	お粥 豆腐のそぼろ煮 トマト	米20g/ささみミンチ10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g トマト10g 豆腐10g チンゲン菜10g 削り節適宜/トマト20g
3 (火)	煮込みうどん レバーの煮付け	うどん50g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 鶏レバー20g 削り節適宜	18 (水)	豆乳うどん 粉吹き芋	うどん50g ささみミンチ10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 豆乳10g 削り節適宜/じゃが芋20g 青のり少々
4 (水)	お粥 白身魚の煮付け トマトスープ	米20g/カラスカレイ切身20g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト10g 小松菜10g ささみミンチ5g 人参5g 削り節適宜	19 (木)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁	米20g/タラ切身20g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ 南瓜10g 玉ねぎ10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
5 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米20g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g みそ少々 削り節適宜	20 (金)	お粥 すき焼風煮 サツマイモの旨煮	米20g/白菜10g ささみミンチ10g 豆腐10g 玉ねぎ10g 人参5g すき焼麩1g 削り節適宜/サツマイモ20g 削り節適宜
6 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米20g 粉チーズ1g/ささみミンチ10g 南瓜10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ブロッコリー10g スキムミルク5g/ トマト20g	21 (土)	パン粥 ミルク煮 人参のツナ和え	食パン20g スキムミルク5g/ささみミンチ10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参10g クリームコーン缶5g ブロッコリー10g キャベツ10g スキムミルク5g/ 人参15g ツナ水煮缶5g
7 (土)	パン粥 人参のツナ和え トマトスープ	食パン20g スキムミルク5g/人参15g ツナ水煮缶5g/ トマト10g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜	24 (火)	お粥 ツナと大根の煮付け みそ汁	米20g/ツナ水煮缶10g 大根15g 人参10g 厚揚10g 削り節適宜/ サツマイモ10g 玉ねぎ10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
9 (月)	お粥 そぼろ煮 みそ汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g みそ少々 削り節適宜	25 (水)	スープスパゲティ フルーツヨーグルト	スパゲティ10g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 小松菜10g 削り節適宜/ ヨーグルト20g 黄桃缶10g みかん缶10g
10 (火)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁	米20g/カラスカレイ切身20g 小松菜10g 人参5g 削り節適宜/ 南瓜10g 人参5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 みそ少々	26 (木)	お粥 きざみ煮 みそ汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 法れん草10g 削り節適宜/ 厚揚10g 大根10g 人参5g みそ少々 削り節適宜
11 (水)	煮込みうどん トマト	うどん50g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜/ トマト20g	27 (金)	お粥 じゃが芋チーズ和え トマトスープ	米20g/じゃが芋20g 人参5g カッテージチーズ10g/ ささみミンチ5g トマト10g 玉ねぎ10g 人参5g ブロッコリー10g 削り節適宜
12 (木)	お粥 そぼろ煮 清汁	米20g/ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 高野豆腐3g 削り節適宜/ 豆腐10g 法れん草10g 削り節適宜	28 (土)	パン粥 南瓜のツナ和え スープ	食パン20g スキムミルク5g/南瓜20g 人参5g ツナ水煮缶5g/ ささみミンチ5g キャベツ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜
13 (金)	チーズ粥 ミルク煮 トマト	米20g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g ささみミンチ10g ブロッコリー10g スキムミルク5g/トマト20g	30 (月)	あんかけうどん 粉吹き芋	うどん50g ささみミンチ10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 削り節適宜 片栗粉1g ゴマ油1g/じゃが芋20g 青のり少々
14 (土)	煮込みうどん 煮びたし	うどん50g ささみミンチ10g 玉ねぎ10g 人参5g 白菜10g 削り節適宜/ しろな10g 人参5g 厚揚10g 削り節適宜			

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。



9月離乳食だより(後期)



日	献立	使用食品	日	献立	使用食品
2 (月)	お粥 牛肉の甘辛炒め 春雨サラダ	米30g/牛ももスライス肉10g 玉ねぎ10g 人参5g 生椎茸5g ピーマン5g 油1g 三温糖0.5g しょうゆ少々/春雨5g 胡瓜10g 人参5g 魚肉ソーセージ10g 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g	17 (火)	お粥 蒸し鶏 豆腐チャンプル	米30g/鶏もも肉20g 塩少々 トマト10g 胡瓜10g じゃが芋10g 土生姜少々 ネギ少々 白ごま少々 酢少々 三温糖0.5g しょうゆ少々 ゴマ油1g/豆腐10g 豚ももスライス肉10g チンゲン菜10g 人参5g 玉ねぎ10g 生椎茸5g 油1g しょうゆ少々 ゴマ油1g 片栗粉1g
3 (火)	冷やしうどん レバー甘辛煮 チーズ	細うどん80g 胡瓜10g 干し椎茸0.5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々 鶏むね肉10g 塩少々 削り節適宜 しょうゆ少々/鶏レバー20g 土生姜少々 にんにく少々 油1g 三温糖0.5g しょうゆ少々/チーズ10g	18 (水)	焼そば のり塩ポテト 豆乳スープ	中華そば80g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g もやし5g 豚バラ肉10g ピーマン5g 油1g 中濃ソース4g 青のり少々 花かつお少々/(冷)フライドポテト20g 油2g 塩少々 青のり少々/ 小松菜10g 人参5g 魚肉ソーセージ5g しめじ5g 豆乳10g 削り節適宜 塩少々
4 (水)	お粥 白身魚のタンドリー風 ビーンズサラダ	米30g/カラスカレイ30g 油1g 土生姜少々 にんにく少々 玉ねぎ10g ヨーグルト少々 ケチャップ少々 カレー粉1g/ひじき3g ミックスビーンズ5g 胡瓜10g 人参5g 鶏むね肉10g トマト10g ドレッシング3g	19 (木)	お粥 タラのホイル焼 シーザーサラダ	米30g/タラ切身30g 塩少々 しょうゆ少々 エノキ10g 生椎茸10g しめじ10g 玉ねぎ10g/ブロッコリー20g 胡瓜10g 人参5g 魚肉ソーセージ10g 粉チーズ1g ドレッシング3g
5 (木)	お粥 肉じゃが みそ汁	米30g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g 牛ももスライス肉10g 油1g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/しろな10g 人参5g 竹輪5g 削り節適宜 みそ少々	20 (金)	お粥 すき焼風煮 サツマイモの旨煮	米30g/白菜10g 牛ももスライス肉10g 焼豆腐10g 生椎茸5g 春菊5g 玉ねぎ10g すき焼麩1g 油1g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/ サツマイモ20g 糸切昆布0.5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々
6 (金)	チーズ粥 夏野菜カレーシチュー サラダ	米30g 粉チーズ1g/茄子10g 南瓜10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g トマト5g ピーマン5g 牛ももスライス肉10g 油2g カレールウ3g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g ドレッシング3g	21 (土)	レーズンパン クリームシチュー サラダ	レーズンパン20g/鶏もも肉10g じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g クリームコーン缶5g ブロッコリー10g 油1g 牛乳10g クリームルウ3g/ キャベツ15g 胡瓜10g 人参5g ツナ水煮缶5g ドレッシング3g
7 (土)	焼そばドッグ 和風サラダ スープ	ドッグパン20g バター少々 中華そば50g キャベツ10g 玉ねぎ10g 人参5g もやし10g ピーマン5g 豚バラ肉10g 油1g 中濃ソース4g 青のり少々/胡瓜10g トマト5g かいわれ0.5g 人参5g ツナ水煮缶5g ドレッシング3g/生椎茸5g エノキ5g しめじ5g 玉ねぎ10g 削り節適宜 塩少々	24 (火)	お粥 ツナと大根の煮付け 梅肉和え	米30g/ツナ水煮缶10g 大根15g 人参10g 厚揚げ10g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/ブロッコリー20g 鶏むね肉10g 人参5g 梅干少々
9 (月)	お粥 鶏肉の梅風味焼 みそ汁	米30g/鶏もも肉20g 油1g 塩少々 梅干少々/ しろな10g 人参5g 竹輪5g 削り節適宜 みそ少々	25 (水)	ナポリタンスパゲティ フルーツヨーグルト スープ	スパゲティ15g 玉ねぎ10g 人参5g 魚肉ソーセージ10g ピーマン5g 油1g ケチャップ少々 粉チーズ1g/ヨーグルト30g 黄桃缶10g みかん缶10g/ 鶏もも肉10g 小松菜10g 人参5g もやし5g 塩少々 削り節適宜
10 (火)	お粥 鮭の塩焼 青菜ソティ	米30g/鮭切身30g 油1g 塩少々/ 小松菜15g 玉ねぎ10g 人参5g 魚肉ソーセージ10g 油1g 塩少々 しょうゆ少々	26 (木)	お粥 唐揚げ お浸し	米30g/鶏もも肉20g 土生姜少々 にんにく少々 りんご少々 油2g 片栗粉1g 三温糖0.5g しょうゆ少々/法れん草20g 黒ごま少々 しょうゆ少々
11 (水)	冷麺 蒸しシューマイ チーズ	中華そば80g 胡瓜10g 魚肉ソーセージ10g トマト10g 三温糖0.5g 酢少々 しょうゆ少々 ゴマ油1g/シューマイの皮1g 豚ミンチ10g 玉ねぎ10g しょうゆ少々 塩少々 片栗粉1g ゴマ油1g 油1g/チーズ10g	27 (金)	お粥 ジャーマングラタン サラダ	米30g/じゃが芋20g 玉ねぎ10g 人参5g 魚肉ソーセージ10g ピーマン5g 油1g クリームルウ3g カッターチーズ10g/ ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g ドレッシング3g
12 (木)	お粥 松風焼 高野豆腐の煮付け	米30g/鶏ミンチ10g 玉ねぎ20g 油1g みそ少々 パン粉1g 白ごま少々/ 高野豆腐3g 人参10g 干し椎茸0.5g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々	28 (土)	フィッシュサンド かぼちゃのサラダ スープ	ドッグパン20g バター少々 (冷)白身フライ20g 油2g キャベツ10g 油1g 塩少々 ケチャップ少々/南瓜20g 胡瓜10g 人参5g ツナ水煮缶5g マヨドレ3g/ 鶏もも肉10g 白菜10g 玉ねぎ10g 人参5g 塩少々 削り節適宜
13 (金)	チーズ粥 カレーシチュー サラダ	米30g 粉チーズ1g/じゃが芋10g 玉ねぎ10g 人参5g 牛ももスライス肉10g 油1g カレールウ3g/ブロッコリー20g 胡瓜10g トマト10g ドレッシング3g	30 (月)	チャンポン麺 揚げゴーザ チーズ	中華そば80g 豚ももスライス肉10g 白菜10g 玉ねぎ10g もやし5g ピーマン5g 人参5g タケノコ水煮5g ナルト5g 干し椎茸0.5g 油1g 削り節適宜 塩少々 しょうゆ少々 ゴマ油1g 片栗粉1g/豚ミンチ10g ゴーザの皮1g 玉ねぎ10g 塩少々 しょうゆ少々 片栗粉1g ゴマ油1g 油2g/チーズ10g
14 (土)	焼うどん 煮びたし ウインナー	うどん80g 鶏もも肉10g 玉ねぎ10g 人参5g 竹輪5g ピーマン5g 白菜10g 生椎茸5g 油1g しょうゆ少々 花かつお少々/しろな10g 人参5g 厚揚げ10g 削り節適宜 三温糖0.5g しょうゆ少々/魚肉ソーセージ10g			

※仕入れの関係で、食材を変更する場合がありますので、御了承下さい。