



9月献立予定表



2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
ローストチキン 添え野菜 ごぼうサラダ みそ汁	あかねごはん 魚ネギソース ポテトサラダ すまし汁	油淋鶏 添え野菜 チヨレギサラダ スープ	魚のパンマヨネーズ 添え野菜 中華サラダ みそ汁	赤飯 しゅうまい ナムル スープ	麻婆丼 みそ汁
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
鶏の照り焼き 添え野菜 ごま和え みそ汁	竹輪フライ 添え野菜 れんこんサラダ スープ	鮭とごぼうの 混ぜごはん 酢の物 みそ汁	春雨ソテー 高野豆腐煮 スープ	カレーライス 玉ねぎドレッシング サラダ	親子丼 みそ汁
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)
敬老の日	鶏天 添え野菜 金平ごぼう みそ汁	かつおごはん 冷やしうどん 梅ドレッシング サラダ	ハンバーグ 添え野菜 春雨サラダ スープ	魚の甘辛焼き 添え野菜 おかか和え すまし汁	カレーそば みそ汁
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
秋分の日	魚かみ 添え野菜 切干大根煮 スープ	パン ビーフシチュー コールスローサラダ	魚の焼き漬 添え野菜 酢の物 すまし汁	揚げない30ヶ 添え野菜 ひじき煮 みそ汁	愛情弁当
30(月)					
鶏のからあげ 添え野菜 マカロニサラダ スープ				☆今月は毎日 バナナ、オレンジ、梨 などの果物を提供します。	



離乳食



2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
鶏やわらか煮 ごぼう煮 みそ汁	人参粥 白身魚煮 マッシュポテト すまし汁	鶏やわらか煮 野菜煮 すまし汁	白身魚煮 野菜煮 みそ汁	肉団子煮 ほうれんそう煮 すまし汁	豚と豆腐煮 みそ汁
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
鶏やわらか煮 キャベツ煮 みそ汁	白身魚煮 れんこんと 野菜煮 すまし汁	鮭とごぼう煮 野菜煮 みそ汁	豚と野菜煮 高野豆腐煮 すまし汁	肉じゃが 野菜煮	鶏と野菜煮 みそ汁
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)
敬老の日	鶏やわらか煮 ごぼう煮 みそ汁	うどん とろとろ煮 キャベツ煮	鶏団子煮 野菜煮 すまし汁	白身魚煮 キャベツ煮 すまし汁	豚と野菜煮 みそ汁
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
秋分の日	白身魚煮 切干大根煮 すまし汁	パン粥 肉じゃが キャベツ煮	白身魚煮 野菜煮 すまし汁	豚とじゃが芋煮 ひじき煮 みそ汁	愛情弁当
30(月)					
鶏やわらか煮 かかと野菜煮 すまし汁				☆毎日季節のフルーツを デザートに添えています。	



9月おやつ



2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
メロンスコーン きなこ牛乳	ココア蒸しパン	ピーチゼリー	プリン	りんごケーキ ミルクティ	市販
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
ヨーグルト きなこ牛乳	りんごゼリー	ドーナツ カルピス	コーンクッキー	手作りパン	市販
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)
敬老の日	コーヒー餅 きなこ牛乳	バナナパン 乳酸飲料	和風ビスケット	グレープゼリー	市販
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
秋分の日	フルーツ きなこ牛乳	おはぎ	オレンジゼリー	チョコスコーン 乳酸飲料	市販
30(月)					
ヨーグルトゼリー きなこ牛乳					

☆メニューが変更になる場合があります。

☆離乳食は可食表に伴いメニューを一部変更し、提供させていただきます。

秋風が立ち始め、季節の移ろいを感じる季節ですが、暑い日が続き残暑もまだまだ厳しそうです。

夏の疲れが出てくる頃なので、毎日の食事にはタンパク質や野菜を組み合わせて水分・睡眠をしっかり摂りましょう。

☆9/13(金)にゆき・そら・ほしくみは2回目のパン作りを実施します。

自分でパンの生地を好きな形に成型し、オリジナルのパンを作成します。

6月に実施した際は、個性あふれる様々な形のパンが美味しく焼きあがりました。

2回目はどんな形のパンが完成するのでしょうか。今からとても楽しみです。

今月の目標…よく噛んで食べる。

星の子レシピ ☆コーンフレーククッキー☆

☆9月12日のおやつです！

☆作りやすい分量

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・卵 1個
- ・マーガリン 70g
- ・砂糖 20g
- ・コーンフレーク 50~60g
- ・ココア 30g

①マーガリンをクリーム状になるまで練る。

②①に砂糖を加えて混ぜ、卵を2、3回に分けて混ぜる。

③②にホットケーキミックスとココアを加えて混ぜる。

④③が混ざりきる前にコーンフレークを加えて、

軽く混ぜる。クッキングシートを敷いた鉄板の上に

スプーンで一口大に生地を落とす。

⑤180度に予熱したオーブンで10分~焼く。

