## ❷ 9月献立予定表 ♡

3.313.							
		1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)		
		パン	魚きのこ蒸し	赤飯	他人丼		
☆今月は毎日		マカロニソテー	胡瓜の梅和え	しゅうまい	みそ汁		
バナナ、オレンジ、梨		コールスローサラタ゛	みそ汁	チョレギサラダ			
などの果物を提供します。		スープ		すまし汁			
6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	11 (土)		
ローストチキン	魚焼き浸し	鮭とごぼうの	松風焼き	あかねごはん	カレーそぼろ丼		
添え野菜	添え野菜	混ぜごはん	添え野菜	鶏レモン漬け	サラダ		
金平ごぼう	ごま和え	胡瓜酢	人参しりしり	マカロニサラダ			
みそ汁	すまし汁	みそ汁	けんちん汁	スープ			
13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	18 (土)		
タント゛リーチキン	魚のピカタ	わかめごはん	きのこごはん	鶏チリ			
添え野菜	添え野菜	冷やしうどん	魚おろしポン酢	添え野菜	愛情弁当		
ひじき煮	ごぼうサラダ	さつま芋甘煮	大豆甘辛揚げ	ナムル	を		
みそ汁	すまし汁		すまし汁	スープ			
20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	25 (土)		
	魚竜田揚げ	トンテキ		魚煮付け	麻婆丼		
敬者の日	添え野菜	添え野菜	秋分の日	添え野菜	スープ		
1000	高野豆腐煮	切干大根酢	10000	お浸し			
	みそ汁	スープ		みそ汁			
27 (月)	28 (火)	29 (水)	30(木)				
鶏の照り焼き	魚フライ	カレーライス	魚みそ焼き				
添え野菜	添え野菜	梅ドレサラダ	添え野菜				
切干大根煮	ポテトサラダ		南瓜煮				
みそ汁	スープ		すまし汁				
	•			_			

# 離乳食

		1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)
		パン粥	鮭やわらか煮	豚団子煮	豚と野菜煮
☆季節のフルーツを		マカロニと野菜煮	野菜煮	野菜煮	みそ汁
デザートに添えています。		キャベツ煮	みそ汁	すまし汁	
		すまし汁			
6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	11 (土)
鶏やわらか煮	白身魚煮	鮭とごぼう煮	鶏団子煮	人参粥	豚と野菜煮
ごぼう煮	野菜煮	野菜煮	人参煮	鶏やわらか煮	キャベツ煮
みそ汁	すまし汁	みそ汁	けんちん汁	マカロニと野菜煮	
				すまし汁	
13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17(金)	18 (土)
鶏やわらか煮	白身魚煮	わかめ粥	白身魚煮	鶏やわらか煮	
ひじき煮	ごぼうと野菜煮	うどん	大豆煮	野菜煮	愛情弁当
みそ汁	すまし汁	とろとろ煮	すまし汁	すまし汁	受消井田
		さつま芋煮			
20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24(金)	25 (土)
	白身魚煮	豚やわらか煮		白身魚煮	豚と豆腐煮
敬者の日	高野豆腐煮	切干大根煮	秋分の日	野菜煮	すまし汁
W 1000	みそ汁	すまし汁	(X, X, X	みそ汁	
27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)		
鶏やわらか煮	白身魚煮	鶏じゃが	魚みそ煮		
切干大根煮	マッシュポテト	野菜煮	南瓜煮		
みそ汁	すまし汁		すまし汁		

### 

		1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)
		和風ビスケット きなこ牛乳	豆乳プリン	抹茶ルがーキ カルピス	市販
6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	11 (土)
ヨーグルト ミロ	はちみつ レモンゼリー	ウインナーパソ 乳酸飲料	茶葉入りクッキー きなこ牛乳	スイートホ <sup>°</sup> テト	市販
13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17(金)	18 (土)
ぶどうゼリー	バナナパン きなこ牛乳	ピーチゼリー	チャンククッキー	豆乳餅	市販
20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	25 (土)
敬者の日	フルーツヨーク゛ルト	おはぎ	秋分の日	ポンデケーショ きなこ牛乳	市販
27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)		
黒糖蒸しパン	りんごケーキ きなこ牛乳	サーターアンタ゛キ゛ー 乳酸飲料	りんごゼリー		

☆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時季ですが、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、食事にはたんぱく質・野菜を組み合 わせて、水分・睡眠をしっかり摂りましょう。

今月の目標…よく噛んで食べる。

### 星の子レシピ ☆チャンククッキー☆

☆9月16日のおやつです!

#### ☆分量(8枚分)

・ ホットケーキミックス 200g・ 砂糖 大さじ3

溶かしマーがリン 100g

・チョコチップ 50g

①材料を全て混ぜて生地を作り、8等分する。

②丸めて上から押して円形に成型し、クッキング シートを敷いた鉄板に並べる。

③170度に予熱したオーブンで15分~焼く。



