

9月	予 定 駅 リ ョ	大····································				横田保育園
	月	火	水	木	金	土
副食		I がんもの含め煮 若布サラダ さつま汁 ミニトマト	2 ・ マーボー茄子 ・ もやしのナムル ・ にらたま汁 ・ ぶどう	3 ・ ハワィアンポークソテー ・ マカロニサラダ ・ コンソメスープ ・ グレープフルーツ	焼きいか青菜としめじのお浸し五目うどんオレンジ	5変り納豆さつまいも甘煮キャベツの味噌汁バナナ
おやつ		・ 人参バターケーキ・ 牛乳	・ ハムサンド・ 牛乳	・ ヨーグルトゼリー ・ せんべい	あべかわもち牛乳	
未満児主食		・ごはん	・ごはん	・ごはん	・ごはん	・納豆ごはん
副食	7 ・ 中華のローストチキン ・ チーズサラダ ・ 春雨スープ ・ ぶどう	8 ・ 巣ごもり卵 ・ 深山和え ・ なめこ汁 ・ オレンジ	9 ・ 魚のホイル焼き・ キャベツの甘酢和え・ ワンタンスープ・ 梨	・ かぼちゃコロッケ・ 中華風サラダ・ 若布スープ・ ミニトマト	炒り鶏・ 小松菜のピーナッツ和え・ もやしの味噌汁・ グレープフルーツ	12 手作り弁当の日・ 牛乳
おやつ未満児主食	がんづき牛乳ごはん	うず巻きクッキー牛乳ごはん	もちもちポンデドーナツ牛乳ごまごはん	・豆乳ババロア・せんべい・ごはん	マドレーヌ牛乳ごはん	
不测冗土良	14	15	16		18	19
副食	・ ミートローフ ・ ひじきのごま和え ・ きのこスープ ・ オレンジ	・ 煮魚・ 千草和え・ 豚汁・ キウイ	ポテトオムレツ三色サラダ小松菜と油揚げの味噌汁梨	17 お誕生会おはぎ鶏ごま煮利久和え花麩の清汁・ぶどう	・ 海老と豆腐のケチャップ炒め・ キャベツの信田煮・ 南瓜といんげんの味噌汁	はんぺんのチーズ焼き玉ねぎのカレー炒め若布スープバナナ
おやつ	・ フレンチトースト・ 牛乳	・ 豆腐のごまだれ団子・ 牛乳	・ 牛乳寒天・ ビスケット	・ シュークリーム・ 牛乳	・ プチパン・ 牛乳	
未満児主食	・ごはん	・ごはん	・ごはん	• おはぎ	・ごはん	・ごはん
副食	21 敬老の日	22 秋分の日	 肉じゃが ブロッコリーと若布のお浸し しめじの味噌汁 グレープフルーツ 	24 運動会総練習おにぎり弁当・	25・ 豆腐とひじきのつくね焼き・ ごまドレッシングサラダ・ 卵スープ・ 梨	26 運動会・パン・ジュース
おやつ			ブルーベリーケーキ牛乳	・ ヨーグルト ・ せんべい	・ ジョア ・ ビスケット	
未満児主食	E -	THE RESERVENCE OF THE PROPERTY	・ごはん	• おにぎり弁当	・ごはん	
副食	28・ さつま等とチーズの卵焼き・ 茄子炒め・ 若布の味噌汁・ ぶどう	29・ 五目大豆・ きゅうりもみ・ じゃが芋キャベツの味噌汁・ オレンジ	30チキンナゲットりんごサラダはんぺんスープミニトマト		未 エネルギー : 5: タンパク質 : 18	 均栄養摂取量〜 満児 以上児 11Kcal 414kcal 3.7g 17.6g
おやつ	・ ごまおこし ・ 牛乳	きな粉揚げパン牛乳	・ パンナコッタ ・ せんべい		─ 脂 肪 : 16*以上児は家庭から打 栄養は含まれている	



・きつねごはん



夏の疲れを取って元気に遊ぼう

夏の疲れ回復のために

①早寝、早起きでリズムをつくる。

・ごはん

- ②1日の始まりの朝食を大事にしましょう。
 - *お菓子だけではなく、パン、おにぎり、できるだけ一緒に食べましょう。
- ③タンパク質とビタミン、ミネラルをとる。
 - *タンパク質は卵、肉、魚などにあります。
 - * 秋のおいしい魚は、さば、あじ、さんまなどです。
- ④ビタミンB・Cを摂りましょう。
 - * かぼちゃ、さつまいも、さといもなどです。







