



※日々安心・安全な食料を精選していますが、納入状況により献立を変更する場合があります。
※カレンダーには記載されているカロリーは幼児の1日の標準的食生活の目安として記載されています。
※乳児は8割で計算しています。また、これは目安であり個々の成長量に応じて変動します。
（一日の幼児の標準的食生活の目安のカロリー基準：547.8kcal）
※栽培により収穫した産野菜を給食に使用する場合がございます。

日	月	火	水	木	金	土
日	6	7	8	9	10	11
予定			1 防災の日	2 テーマ野菜の日	3	4
昼食	9月テーマ野菜【なす】 <p>なすは、きゅうりやトマトと並び、夏を代表する野菜ですが、実は一番おいしい時期は夏の終わりに秋にかけてと言われています。水分が多く、体を冷やしてくれる働きがあるので、まだまだ暑さが残る時期にはぴったりの野菜です。園では、定番のお味噌汁の他、みぞれ煮やミートグラタンなど、和食だけでなく洋食でもなすのメニューを取り入れていきます。</p>		<ul style="list-style-type: none"> • おにぎり（乳児：ごま塩粥） • 筑前煮 • ひじきとツナのマヨサラダ • お麩と若布のすまし汁 • みかん缶 	<ul style="list-style-type: none"> • ロールパン • 茄子のミートグラタン • 温野菜サラダ • ほろれん草の豆乳スープ • 梨 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 鮭フライ（付）レモン • こまドレッシングサラダ • 茄子と油揚げの味噌汁 • ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 鶏肉とさつまいもの甘辛炒め • 胡瓜のゆかり和え • 豆腐となめこの味噌汁 • ヨーグルト
午後のおやつ			<ul style="list-style-type: none"> • ビスケット • せんべい • 野菜ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> • 青菜とじゃこのおにぎり • 茄子の塩昆布和え • 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> • 秋の炊き込みご飯 • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • ツナとコーンのおにぎり • 牛乳
			545	530	640	579
日	13	14	15	16	17	18
予定			野菜の日	郷土食（長崎）	お楽しみ献立	お彼岸おやつ
昼食	<ul style="list-style-type: none"> • 胚芽ご飯 • 鶏肉のりんごソースがけ • 切干大根のハリハリサラダ • 茄子とスズキニの味噌汁 • 柿 	<ul style="list-style-type: none"> • 栗ご飯 • 鱈の煮つけ • チンゲン菜ともやしと海苔和え • 豚汁 • ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> • 雑穀ご飯 • 厚揚げと茄子の味噌炒め • ほろれん草と人参のナムル • 春雨スープ • ハナナ 	<ul style="list-style-type: none"> • 秋の裏りポークカレー • 3色野菜とじゃこのサワー漬け • ハイザンヌスープ • りんご 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 牛肉と春雨の炒め煮 • さつまいもと南瓜のサラダ • 冬瓜と豆腐の味噌汁 • 梨 	<ul style="list-style-type: none"> • ひじきご飯 • 肉じゃが • キャベツの和風ドレッシングサラダ • けんちん汁 • ヨーグルト
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> • マフィン • ヨーグルトドリンク 	<ul style="list-style-type: none"> • たっぷり野菜の冷やしラーメン • 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> • 手作り梨ジャムサンド • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • 南瓜餅 • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • ぱりぱり春巻き • 小魚 • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • おかかおにぎり • 牛乳
	483	451	553	527	660	603
日	20	21	22	23	24	25
予定		十五夜献立	野菜の日	秋分の日		
昼食	<ul style="list-style-type: none"> • 麦ごはん • 鶏肉と茄子のみぞれ煮 • ひじきと蓮根のサラダ • ～玉ねぎドレッシング～ • さつまいもと玉ねぎの味噌汁 • フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 鱈の塩焼き（付）レモン • 金時豆の南瓜の甘煮 • ちくわと若布の酢の物 • キャベツとしめじの味噌汁 • りんご 	<ul style="list-style-type: none"> • 雑穀ご飯 • 厚揚げと茄子の味噌炒め • チンゲン菜ともやしと海苔和え • 春雨スープ • ハナナ 	<ul style="list-style-type: none"> • パターライス • チーズハンバーグ • フルーツフレンチサラダ • さつまいもの冷製ポタージュ • ぶどうゼリーポンチ 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 鮭フライ（付）レモン • こまドレッシングサラダ • 茄子と油揚げの味噌汁 • ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> • ひじきご飯 • 肉じゃが • キャベツの和風ドレッシングサラダ • けんちん汁 • ヨーグルト
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> • 鮭と味噌パターの炊き込みご飯 • 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> • さつまいもスティック • 小魚 • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • ザラメ入りカステラ • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • モンブラン風ロールケーキ • 紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> • おはぎ • 緑茶 	<ul style="list-style-type: none"> • ツナとコーンのおにぎり • 牛乳
	608	537	594	563	556	579
日	27	28	29	30	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">9月郷土食は「長崎県」です。</p> <p>長崎県は、日本の九州地方に位置する県で、47都道府県のうち、最も島が多いことで知られています。江戸時代、唯一外国との玄関口となった出島があったため、外国の文化を取り入れた独自の食文化が生まれました。</p> <p>今回、郷土食献立では、具材がたっぷり入った長崎発祥の長崎ちゃんぽんを提供します。おやつには、ポルトガルから伝わったとされるカステラを取り入れ、長崎について伝えていきたいと思っております。</p> </div>	
予定						
昼食	<ul style="list-style-type: none"> • 麦ごはん • 鶏肉と茄子のみぞれ煮 • ひじきと蓮根のサラダ • ～玉ねぎドレッシング～ • さつまいもと玉ねぎの味噌汁 • フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> • ご飯 • 鱈の塩焼き（付）レモン • 金時豆の南瓜の甘煮 • ちくわと若布の酢の物 • キャベツとしめじの味噌汁 • りんご 	<ul style="list-style-type: none"> • 栗ご飯 • 鱈の煮つけ • チンゲン菜ともやしと海苔和え • 豚汁 • ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> • 秋の裏りポークカレー • 3色野菜とじゃこのサワー漬け • ハイザンヌスープ • りんご 		
午後のおやつ	<ul style="list-style-type: none"> • 鮭と味噌パターの炊き込みご飯 • 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> • さつまいもスティック • 小魚 • 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> • たっぷり野菜の冷やしラーメン • 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> • 南瓜餅 • 牛乳 		
	608	537	435	527		