

船堀中央保育園 平成29年度9月（長月）献立表

～9月の目標～
「キレイに食べよう」

今月のテーマ野菜～なす～

様々な種類があり、国産種だけでも沢山の品種が出回っています。晩夏から初秋に収穫される物は実も締まり、種が少なく美味しい物が多いです。園で栽培している茄子は、収穫し、食事の中に取り入れていきます。色々な食べ方で茄子のおいしさを伝えていきたいと思ひます。

※乳児には午前中、牛乳等がです。

※はクッキングメニューです。

※毎日産地を明記しています。日々安心・安全な食品を納品していますが、納入状況により献立を変更する場合があります。

曜日	月	火	水	木	金	土		
予定					1 引き取り訓練	2		
昼食	郷土食～愛知県～ 愛知県は、関西と関東の食文化が混ざっています。夏は高温多湿で蒸し暑く、冬は晴天の日が続くのが、愛知県の気候の特徴といえます。豆みそや醤油などに代表される愛知県の醸造文化は、こうした気候を利用して花開きました。変化に富んだ地形からは、田畑や山の幸を生かした独自の料理が生まれ、受け継がれてきました。また、伊勢湾、三河湾という豊かな漁場を控え、海の幸を料理にふんだんに利用でき、県内にはいくつもの河川も流れることから、鮎やうなぎなどの川魚を好む食文化も発展してきました。今月は、「味噌カツ」や「煮和え」など愛知県の郷土料理に触れていきます。地域によって使っている味噌が違ふことも伝えていきたいと思ひます。				・野菜カレー ・胡瓜の塩昆布和え ・コンソメスープ ・バナナ	・豚丼 ・小松菜ともやしのお和え物 ・若布とじゃが芋の味噌汁 ・ぶどう		
午後のおやつ					・ビスケット ・プロセスチーズ ・野菜ジュース	・ウエハース ・せんべい ・牛乳		
日	4	5	6	7	8	9		
予定	防犯訓練		野菜の日・避難訓練	0歳児健診				
昼食	・ご飯 ・牛肉と春雨の炒め煮 ・さつま芋と南瓜の和風サラダ ・白菜と豆腐の味噌汁 ・梨	・ご飯 ・鮭の梅マヨ焼き ・白菜と胡瓜の海苔サラダ ・えのきと三つ葉のすまし汁 ・ぶどう	・雑穀ご飯 ・厚揚げと茄子の甘酢炒め ・牛蒡と人参の胡麻和え ・さつま芋と玉ねぎの味噌汁 ・グレープフルーツ	・あんかけ焼きそば ・胡瓜とトマトのボン酢和え ・きのこたっぷり和風スープ ・ヨーグルト	・ご飯 ・鯉フライ 付)レモン ・千切りキャベツ～玉葱ドレッシング～ ・具だくさん味噌汁 ・りんご	・ひじきご飯 ・鱈の塩焼き ・キャベツのおかか和え ・大根と玉葱の味噌汁 ・りんご		
午後のおやつ	・なす入りピザ風パケット ・牛乳	・秋の味覚炊き込みご飯 ・麦茶	・鶏ささみと若布のつるつる素麺 ・麦茶	・しらすのふんわり卵とじ丼 ・麦茶	・ウインナーパン ・牛乳	・ビスケット ・せんべい ・牛乳		
日	11	12	13	14	15	16		
予定	身体測定(3, 4, 5歳児)	身体測定(0, 1, 2歳児)			お招き会			
昼食	・きのこことベーコンの和風スパゲティ ・切り干し大根と胡瓜のツナ和え ・和風五目スープ ・梨	・ご飯 ・鶏の照り焼き ・ブロッコリーとじゃが芋の温野菜サラダ ・若布と生揚げの味噌汁 ・フルーツゼリー	・ご飯 ・肉じゃが ・胡瓜の塩昆布和え ・若布とお麩の味噌汁 ・バナナ	・秋刀魚の蒲焼丼 ・小松菜と人参の煮浸し ・茄子と油揚げの味噌汁 ・りんご	・秋の祭りチキンカレー ・3色野菜とじゃこのサワー漬け ・ポパイスープ ・梨	・豚丼 ・小松菜ともやしのお和え物 ・若布とじゃが芋の味噌汁 ・ぶどう		
午後のおやつ	・青菜と鮭のおにぎり ・麦茶	・りんごのホットケーキ ・牛乳	・なす入りピザ風パケット ・牛乳	・ヨーグルトマフィン ・牛乳	・おはぎ ・シャインマスカット ・緑茶	・ウエハース ・せんべい ・牛乳		
日	18	19	20	21	22	23		
予定	敬老の日	交流日	誕生会	0歳児健診	お彼岸	秋分の日		
昼食	敬老の日				・ご飯 ・鯉の照り焼き ・白菜と胡瓜の海苔サラダ ・三つ葉とえのきのすまし汁 ・ぶどう	・ハッシュドビーフ～バターライス添え～ ・コロコロチーズサラダ ・彩りコンソメスープ ・りんごのキラキラクラッシュゼリー	・あんかけ焼きそば ・胡瓜とトマトのボン酢和え ・きのこたっぷり和風スープ ・ヨーグルト	・ご飯 ・鯉フライ 付)レモン ・千切りキャベツ～玉葱ドレッシング～ ・具だくさん味噌汁 ・りんご
午後のおやつ	敬老の日				・秋の味覚炊き込みご飯 ・麦茶	・秋のフルーツパフェ ・アイスティール	・しらすのふんわり卵とじ丼 ・麦茶	・ウインナーパン ・牛乳
日	25	26	27	28	29	30		
予定	造形	体育指導	郷土食～愛知県～					
昼食	・きのこことベーコンの和風スパゲティ ・切り干し大根と胡瓜のツナ和え ・和風五目スープ ・梨	・ご飯 ・鶏の照り焼き ・ブロッコリーとじゃが芋の温野菜サラダ ・若布と生揚げの味噌汁 ・フルーツゼリー	・菜飯 ・味噌カツ ～八丁味噌ソースと手作り味噌ソース～ ・蓮根の煮和え ・冬瓜と白菜の生姜スープ ・ぶどう	・秋刀魚の蒲焼丼 ・小松菜と人参の煮浸し ・茄子と油揚げの味噌汁 ・りんご	・秋の祭りチキンカレー ・3色野菜とじゃこのサワー漬け ・ポパイスープ ・梨	・ひじきご飯 ・鱈の塩焼き ・キャベツのおかか和え ・大根と玉葱の味噌汁 ・りんご		
午後のおやつ	・青菜と鮭のおにぎり ・麦茶	・りんごのホットケーキ ・牛乳	・小倉トースト ・牛乳	・ヨーグルトマフィン ・牛乳	・クリームパン ・牛乳	・ビスケット ・せんべい ・牛乳		