



9月の給食(離乳食献立)だより

令和4年度

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	木	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・きゃべつのそぼろ煮(挽肉・きゃべつ・人参・玉ねぎ) 青のり風味の野菜炒め(人参・もやし・青のり)・焼きバナナ(バナナ)
2	金	おかゆ・五目味噌汁(大根・人参・えのき茸・厚揚げ豆腐・ねぎ)・野菜のそぼろ炒め(挽肉・小松菜・人参・玉ねぎ・片栗粉)・切り干し大根のさっぱり和え(切り干し大根・人参・きゅうり・もやし)
3	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・きゃべつ・人参・小松菜・もやし・昆布だし) 豆腐と白菜の旨煮(豆腐・白菜・玉ねぎ・豆乳・すりごま)
5	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・豆乳・上新粉) 中華和え(人参・小松菜・もやし・カットわかめ・いりごま)
6	火	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・小松菜・切り干し大根)・煮魚(白身または赤身の魚) ささみと野菜のサラダ(鶏ささみ肉・きゃべつ・きゅうり・人参)・煮りんご(りんご)
7	水	おかゆ・スープ(豆腐・小松菜)・じゃがいものそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・ブロッコリー・片栗粉) ころころサラダ(人参・きゅうり・コーン・スキムミルク)
8	木	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・小松菜・切り干し大根)・ツナ入り豆腐おやき(ツナ・豆腐・人参・コーン・ねぎ)・野菜のごま和え(きゃべつ・人参・もやし・すりごま)・ひじきとりのり佃煮(ひじき・焼きのり)
9	金	おかゆ・さつま汁(挽肉・さつまいも・人参・厚揚げ豆腐・ねぎ)・切り干し大根の含め煮(切り干し大根・人参)・とろとろ納豆和え(納豆・えのき茸・カットわかめ)
10	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・しめじ・ねぎ・昆布だし) えのき茸と野菜の旨煮(えのき茸・小松菜・コーン)
12	月	おかゆ・野菜のそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・人参・小松菜・しめじ・切り干し大根) コールスローサラダ(きゃべつ・人参・コーン・スキムミルク)・煮りんご(りんご)
13	火	秋なす麻婆うどん(うどん・挽肉・人参・なす・にら・豆腐・片栗粉) 野菜のお浸し(きゃべつ・もやし・人参・小松菜・かつお節)
14	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・切り干し大根・えのき茸・ねぎ)・ピーマンのそぼろ炒め(挽肉・ピーマン・玉ねぎ)・三色野菜のナムル(人参・もやし・小松菜・すりごま)
15	木	おかゆ・味噌汁(小松菜・ねぎ)・厚揚げ豆腐の煮物(厚揚げ豆腐・玉ねぎ・人参) 納豆和え(切り干し大根・白菜・えのき茸・小松菜・納豆)
16	金	おかゆ・味噌汁(大根・小松菜)・豚肉と厚揚げ豆腐の煮物(挽肉・厚揚げ豆腐・人参・えのき茸) さつまいもサラダ(さつまいも・人参・スキムミルク)
17	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・もやし・玉ねぎ・人参・コーン・昆布だし) 人参とじゃがいものきんぴら(人参・じゃがいも・いりごま)
20	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・えのき茸・みつ葉)・魚の照り焼き(白身または赤身の魚・片栗粉) 野菜ののり和え(もやし・人参・小松菜・きざみのり)
21	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・小松菜・人参)・ミートローフ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・えのき茸・きなこ・ブロッコリー)・ポテトサラダ(じゃがいも・人参・スキムミルク)・焼きバナナ(バナナ)
22	木	おかゆ・スープ(青梗菜・豆腐・いりごま)・ポテトバーグ(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) フレンチサラダ(きゃべつ・小松菜・人参)
24	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・小松菜・ねぎ・昆布だし) 野菜ソテー(きゃべつ・玉ねぎ・ピーマン)
26	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・豆乳・上新粉) 和風サラダ(人参・小松菜・もやし)・煮りんご(りんご)
27	火	おかゆ・澄まし汁(小松菜)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 中華風ひじき煮(ひじき・人参・もやし・ピーマン・春雨)
28	水	おかゆ・スープ(切り干し大根・ねぎ・ごま)・高野豆腐と野菜のそぼろ煮(挽肉・高野豆腐・人参・じゃがいも)・コールスローサラダ(きゃべつ・人参・コーン・スキムミルク)
29	木	おかゆ・澄まし汁(豆腐・えのき茸・ねぎ)・チキンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・片栗粉) 野菜のツナ和え(ツナ・きゃべつ・人参・もやし・すりごま)
30	金	おかゆ・味噌汁(えのき茸・切り干し大根・ねぎ)・肉じゃが(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも) 野菜のおかか和え(きゃべつ・人参・もやし・小松菜・かつお節)

十五夜

今年の十五夜は9月10日です。十五夜とは「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝する行事です。すすき、月見だんご、農作物をお供えしますが、それぞれ意味があります。すすきは本来は実りを象徴する稲穂をお供えするのですが、稲刈り前なので似ているすすきを飾るようになったと言われています。また、団子は満月に見立てているそうです。月見団子はいつたべると思う人がいるかもしれませんが、お月見をした後、月に感謝しながら食べましょう。

