



9月予定献立表

<平成27年>
大崎保育園

日	曜日	献立	乳児		3時のおやつ
			追加	10時	
1	火	ご飯、トマトと牛肉の炒め、おくらとチーズの和え物、みそ汁、フルーツ	豆腐	フルーツ ウエハース	きな粉団子
2	水	ドライカレー、グリーンサラダ、スープ、ヨーグルト	チーズキッス	フルーツ せんべい	ゼリー、クラッカー
3	木	ご飯、ふりかけ、煮魚、ごま和え、すまし汁、フルーツ	豆腐	フルーツ ふかし芋	バナナフレッド
4	金	納豆ご飯、チキンソテー、トマトときゅうりのサラダ、みそ汁、フルーツ	レーズン	フルーツ ビスケット	かき氷
5	土	ミートスパゲッティー、ツナサラダ、フルーツ	チーズキッス	フルーツ せんべい	
7	月	ご飯、なすと豚肉のみそ炒め、キャベツとにんじんのゴマ和え、すまし汁、ゼリー	ブチトマト	フルーツ クラッcker	サーティアンダギー
8	火	きな粉ご飯、肉じゃが、小松菜の和え物、みそ汁、フルーツ	豆腐	フルーツ ウエハース	りんごのケーキ
9	水	ハヤシライス、コールスロー、チーズキッス、フルーツ	レーズン	フルーツ せんべい	フルーツポンチ
10	木	ロールパン、鶏のから揚げ、ポテトサラダ、スープ、フルーツ	チーズキッス	フルーツ ビスケット	ひじきおにぎり
11	金	ご飯、豚肉のピカタ、春雨サラダ、すまし汁、フルーツ	生わかめ	フルーツ ふかし芋	ミルクゼリー
12	土	そぼろ丼、みそ汁、フルーツ	ブチトマト	フルーツ せんべい	
14	月	ソースカツ丼、煮豆、きゅうりの酢の物、すまし汁、フルーツ	豆腐	フルーツ チーズキッス	マカロニグラタン
15	火	誕生日会		フルーツ ウエハース	ケーキ
16	水	ご飯、さんまの蒲焼、白和え、みそ汁、フルーツ	生わかめ	フルーツ クラッcker	スキムボーロ
17	木	冷やしうどん、かき揚げ、かぼちゃサラダ、フルーツ	レーズン	フルーツ ふかし芋	豆大福
18	金	シーフードピラフ、手羽元のさっぱり煮、おくらとトマトのサラダ、かき玉汁、フルーツ	チーズキッス	フルーツ ボーロ	ゴマドーナツ
19	土	豚丼、みそ汁、フルーツ	豆腐	フルーツ せんべい	
21	月	敬老の日			
22	火	国民の休日			
23	水	秋分の日			
24	木	ご飯、ふりかけ、鶏の照り焼き、小松菜のゴマ和え、すまし汁、ゼリー	うずら卵	フルーツ ウエハース	おはぎ
25	金	炊込みご飯、鯖のあんかけ、さといもの煮付け、すまし汁、フルーツ	チーズキッス	フルーツ おしゃぶり昆布	みたらし団子
26	土	牛丼、すまし汁、フルーツ	生わかめ	フルーツ ビスケット	
28	月	ご飯、鮭のレモン蒸し、おからの炒り煮、みそ汁、チーズキッス、フルーツ	味付海苔	フルーツ ボーロ	チョコクッキー
29	火	ご飯、チーズインハンバーグ、おかか和え、みそ汁、ヨーグルト	うずら卵	フルーツ クラッcker	おかもち
30	水	弁当の日		フルーツ チーズキッス	鬼まんじゅう

一緒に作ろう！『月見だんご』

約20個分

作り方

- 白玉粉 200g
絹ごし豆腐 200g (黄色にするときは豆腐を減らしてかぼちゃに)
 (1) 白玉粉に豆腐を入れよくこねる。(耳たぶくらい)
 (2) 丸めて、沸騰した湯に入れて茹でる。
 (3) 浮いてきてから2分くらい茹で、冷水に投げる。
 (4) 水気をよく切り、きな粉やみたらしあん、あんことなどをからめて食べる。



*豆腐を入れることで、食べやすくなります。

*乳児は特に喉につまらないよう注意してみてあげましょう。