



令和6年度9月献立表



月		火		水		木		金		土	
2	かぼちゃのあんかけ かに入り酢の物 切干大根のみそ汁	3	さんまのかば焼き きゅうりの酢の物 芋の子汁	4	豆腐の真砂揚げ フルーツの酢の物 小松菜のみそ汁	5	きのこごはん 山賊焼き 春雨の酢の物 かきたま汁	6	ニラレバ炒め 納豆和え 春雨スープ	7	三色丼 塩昆布和え わかめスープ くだもの
9	秋野菜カレー コールスロー くだもの	10	あじのマリネ 南瓜の枝豆あんかけ ふわふわみそ汁	11	タイピーエン 大豆きんぴら たたききゅうり	12	ゆかりごはん ミニカツヘルシー焼き 和風ラトウユ とろろ汁	13	鶏肉のさっぱり煮 五目きんぴら 麩のみそ汁	14	中華サラダそうめん くだもの 牛乳
16	敬老の日	17	お月見つくね 根菜サラダ かに風味汁	18	高野豆腐のから揚げ 切干大根のごま炊き マカロニスープ	19	バイキング (お楽しみメニュー)	20	みそカツ トマトときゅうりの 酢の物 どさんこ汁	21	サンドイッチ コーンスープ くだもの 牛乳
23	振替休日	24	弁当の日 (運動会予行練習)	25	大豆のごつごつ揚げ 青菜の酢みそ和え にゅうめん	26	米粉ポテトグラタン フルーツサラダ クラムチャウダー パン	27	カレー風味から揚げ 人参しりしり ちゃんぽんうどん汁	28	運動会
30	オムレツのミートソース 春雨レタスサラダ 押し麦スープ										

～9月17日はお団子作りをします～

今年の十五夜は9月17日ということで、梅・藤・桜組は午後のおやつの『お月見だんご』を作ります。体調管理と爪のチェック、エプロンセットの準備をお願いいたします。

～ちょっと小話『みんなで食べると美味しいよ♡』～

子どもと一緒に食事をとることは、ただ一緒に食べるだけではなく家族と会話をする事で語彙力(言葉に込められた意味)を高め、会話を受け取られている子どもは自己肯定感と自尊心が生まれる大事な時間だといわれています。『みんなで食べる』事は難しくても誰か大人と一緒に食べることで子どもの精神的な支えになるそうです。

8月のバイキングメニュー (そうめん流しバイキングでした)

流しそうめん 鶏天 夏野菜の天ぷら ゆでもろこし 梅しそちらし
くだもの

*ホールで流しそうめんをやってみました。ほとんどの子が初めてでしたが、流れてくるそうめんを箸で上手につかんで楽しみました。



キリトリ

月 日の保育士を希望します
組 保護者名