



	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日																										
午前			1	牛乳	2	麦茶 ばりんこ(のり塩)	3	ドリンクヨーグルト	4	牛乳	5	麦茶 ぼたぼた焼き																									
昼食			ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ		ご飯 さけのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ		ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ		ご飯 鶏じゃが ひじきの煮物 なめこのみそ汁 なし		カレーうどん キャベツのツナサラダ バナナ																										
午後			牛乳 おこめぼー		牛乳 味しらべ		牛乳 いちごジャムサンド		牛乳 きなこトースト		麦茶 ソフトサラダ																										
午前	7	牛乳	8	麦茶 星たべよ	9	牛乳	10	ぶどうジュース	11	牛乳	12	麦茶 星たべよ																									
昼食	ご飯 きのこベーコンの和風炒め コンソメスープ オレンジ		ご飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ		さけのそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 グレープフルーツ		米粉パン コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ		ご飯 さばのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ グレープフルーツ		ご飯 ツナじゃが 小松菜の納豆あえ もやしのみそ汁 バナナ																										
午後	牛乳 ぼたぼた焼き		牛乳 白い風船		牛乳 ばりんこ(のり塩)		麦茶 じゃこねぎおにぎり		牛乳 ソフトサラダ		麦茶 ハッピーターン																										
午前	14	牛乳	15	麦茶 星たべよ	16	牛乳	17	ドリンクヨーグルト	18	牛乳	19	麦茶 ぼたぼた焼き																									
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋のサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ		ご飯 ぶりの照り焼き じゃがいものごまネーズ 高野豆腐としめじの味噌汁 バナナ		ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とろとろナスとハムのスープ りんご		カレーライス わかめスープ みかん缶		ご飯 鶏肉のごまみそ焼き パインサラダ 白菜とベーコンのスープ なし		鶏の照り焼き丼 オクラ納豆 豆腐みそ汁 バナナ																										
午後	牛乳 味しらべ		牛乳 おこめぼー		牛乳 星たべよ		牛乳 いもかんてん		麦茶 おかかチーズおにぎり		麦茶 星たべよ																										
午前	21		22		23		24	りんごジュース	25	牛乳	26	麦茶 ばりんこ(のり塩)																									
昼食							豆腐の中華丼 ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 パイン缶		お月見ビーンズライス さつま芋のりんご煮 コンソメスープ オレンジ		ひじきチャーハン わかめスープ バナナ																										
午後							牛乳 ぼたぼた焼き		麦茶 青のりチーズポテト		麦茶 味しらべ																										
午前	28	牛乳	29	麦茶 ソフトサラダ	30	牛乳																															
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ		きのこご飯 さわらの西京焼き さつま芋のさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ		ご飯 レバーのオーロラソースあえ ブロッコリーのゴマあえ 中華スープ グレープフルーツ		<table><tr><td></td><td>エネルギー kcal</td><td>たんぱく質 g</td><td>脂質 g</td><td>食塩 g</td></tr><tr><td>3才以上児</td><td>462</td><td>19.2</td><td>14.3</td><td>1.4</td></tr><tr><td>目標量</td><td>508</td><td>20.3</td><td>14.1</td><td>1.4</td></tr><tr><td>3才未満児</td><td>424</td><td>17.3</td><td>13.8</td><td>1.3</td></tr><tr><td>目標量</td><td>464</td><td>18.6</td><td>12.9</td><td>1.4</td></tr></table> 			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	3才以上児	462	19.2	14.3	1.4	目標量	508	20.3	14.1	1.4	3才未満児	424	17.3	13.8	1.3	目標量	464	18.6	12.9	1.4				
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g																																	
3才以上児	462	19.2	14.3	1.4																																	
目標量	508	20.3	14.1	1.4																																	
3才未満児	424	17.3	13.8	1.3																																	
目標量	464	18.6	12.9	1.4																																	
午後	牛乳 ハッピーターン		牛乳 きなこラスク		麦茶 フルーツヨーグルト																																
	☆発注や園の行事などの関係で献立が変更になる場合がございますので、ご了承ください。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。				秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していきとされています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。																																



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 牛乳	2 麦茶 ハイハイ	3 ドリンクヨーグルト	4 牛乳	5 麦茶 ハイハイ
昼食		軟飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	軟飯 さけのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	軟飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	軟飯 鶏じゃが ひじきの煮物 なめこのみそ汁 なし	カレーうどん キャベツのツナサラダ バナナ
午後		牛乳 おこめぼー	牛乳 小魚せんべい	牛乳 いちごジャムサンド	牛乳 きなこトースト	麦茶 小魚せんべい
午前	7 牛乳	8 麦茶 やさいかぞく	9 牛乳	10 ぶどうジュース	11 牛乳	12 麦茶 やさいかぞく
昼食	軟飯 きのこベーコンの和風炒め コンソメスープ オレンジ	軟飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	さけのそぼろ丼(軟飯) ほうれん草ナムル 豚汁 グレープフルーツ	米粉パン コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	軟飯 さばのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ グレープフルーツ	軟飯 ツナじゃが 小松菜の納豆あえ もやしのみそ汁 バナナ
午後	牛乳 ハイハイ	牛乳 おこめぼー	牛乳 ハイハイ	牛乳 じゃこねぎおにぎり(軟飯)	牛乳 おこめぼー	麦茶 小魚せんべい
午前	14 牛乳	15 麦茶 ハイハイ	16 牛乳	17 ドリンクヨーグルト	18 牛乳	19 麦茶 ハイハイ
昼食	軟飯 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋のサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	軟飯 ぶりの照り焼き じゃがいものごまネーズ 豆腐のみそ汁 バナナ	軟飯 ビビンバ 3色野菜のナムル コーンのもちもち焼き とろとろナスとハムのスープ りんご	カレーライス(軟飯) わかめスープ バナナ	軟飯 鶏肉のごまみそ焼き サラダ 白菜とベーコンのスープ なし	鶏の照り焼き丼(軟飯) オクラ納豆 豆腐みそ汁 バナナ
午後	牛乳 やさいかぞく	牛乳 おこめぼー	牛乳 小魚せんべい	牛乳 おこめぼー	牛乳 おなかチーズおにぎり(軟飯)	麦茶 やさいかぞく
午前	21	22	23	24 りんごジュース	25 牛乳	26 麦茶 やさいかぞく
昼食				豆腐の中華丼(軟飯) ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 オレンジ	お月見ビーンズライス(軟飯) さつま芋の甘煮 コンソメスープ りんご	ひじきチャーハン(軟飯) わかめスープ バナナ
午後				牛乳 おこめぼー	牛乳 青のりチーズポテト	麦茶 小魚せんべい
午前	28 牛乳	29 麦茶 ハイハイ	30 牛乳			
昼食	軟飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのこご飯(軟飯) さわらの西京焼き さつま芋のさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	軟飯 レバーのオーロラソースあえ ブロッコリーのゴマあえ 中華スープ グレープフルーツ			
午後	牛乳 おこめぼー	牛乳 きなこラスク	麦茶 バナナヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクは個人に合わせて提供します。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための旨味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 麦茶 ハイハイ	2 麦茶 ヨーグルト	3 麦茶 ハイハイ	4 麦茶 ヨーグルト	5 麦茶 ハイハイ
昼食		5倍粥 スタミナ納豆 小松菜のみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 さけ煮 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ ミルク	5倍粥 松風焼き 青菜のすまし汁 バナナ ミルク	5倍粥 鶏じゃが なめこのみそ汁 なし ミルク	あんかけうどん キャベツのツナサラダ バナナ ミルク
午後		麦茶 おこめぼー	麦茶 小魚せんべい	麦茶 パン粥	麦茶 きなこバナナ	麦茶 小魚せんべい
午前	7 麦茶 ヨーグルト	8 麦茶 やさいかぞく	9 麦茶 ヨーグルト	10 麦茶 やさいかぞく	11 麦茶 ヨーグルト	12 麦茶 やさいかぞく
昼食	5倍粥 きのこの和風炒め コンソメスープ オレンジ ミルク	5倍粥 タラの野菜煮 なすのみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 さけのそぼろ煮 豚汁 オレンジ ミルク	パン粥 コーンハンバーグ おくらスープ バナナ ミルク	5倍粥 鮭の煮付け にんじのみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 ツナじゃが もやしのみそ汁 バナナ ミルク
午後	麦茶 ハイハイ	麦茶 おこめぼー	麦茶 ハイハイ	麦茶 じゃこねぎ粥	麦茶 おこめぼー	麦茶 小魚せんべい
午前	14 麦茶 ヨーグルト	15 麦茶 ハイハイ	16 麦茶 ヨーグルト	17 麦茶 ハイハイ	18 麦茶 ヨーグルト	19 麦茶 ハイハイ
昼食	5倍粥 鶏肉のしょうゆ煮 さつまいものみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 鮭じゃが煮 豆腐のみそ汁 バナナ ミルク	5倍粥 豚肉の炒め物 大根と人参のナムル トロトロなすと豆腐の味噌汁 りんご ミルク	5倍粥 ポトフ わかめスープ バナナ ミルク	5倍粥 鶏肉のみそ煮 白菜のスープ なし ミルク	5倍粥 鶏と青菜の照り煮 豆腐のみそ汁 バナナ ミルク
午後	麦茶 やさいかぞく	麦茶 おこめぼー	麦茶 小魚せんべい	麦茶 おこめぼー	麦茶 おかか粥	麦茶 やさいかぞく
午前	21	22 国民の休日	23	24 麦茶 ハイハイ	25 麦茶 ヨーグルト	26 麦茶 やさいかぞく
昼食				5倍粥 豆腐あんかけ 大根のみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ りんご ミルク	ひじき粥 わかめスープ バナナ ミルク
午後	敬老の日		秋分の日	麦茶 おこめぼー	麦茶 青のりマッシュポテト	麦茶 小魚せんべい
午前	28 麦茶 ヨーグルト	29 麦茶 ハイハイ	30 麦茶 ハイハイ			
昼食	5倍粥 豆腐のそぼろ煮 じゃがいものみそ汁 オレンジ ミルク	5倍粥 鮭の味噌煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	5倍粥 鶏肉のプロックリー煮 中華スープ オレンジ ミルク			
午後	麦茶 おこめぼー	麦茶 きなこパン粥	麦茶 バナナヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクは個人に合わせて提供します。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 麦茶 ハイハイ	2 麦茶 ヨーグルト	3 麦茶 ハイハイ	4 麦茶 ヨーグルト	5 麦茶 ハイハイ
昼食		7倍粥 納豆のそぼろ煮 小松菜のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 さけ煮 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 豆腐のそぼろあん 青菜のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 お鮭入りの鶏肉煮 豆腐のすまし汁 なし ミルク	あんかけうどん キャベツのツナサラダ バナナ ミルク
午後		ミルク やさいかぞく	ミルク 小魚せんべい	ミルク パン粥	ミルク きなこバナナ	ミルク 小魚せんべい
午前	7 麦茶 ヨーグルト	8 麦茶 星たべよ	9 麦茶 ヨーグルト	10 麦茶 やさいかぞく	11 麦茶 ヨーグルト	12 麦茶 やさいかぞく
昼食	7倍粥 和風野菜煮 コンソメスープ オレンジ ミルク	7倍粥 鮭の野菜煮 なすのすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 さけのそぼろ煮 じゃがいものすまし汁 オレンジ ミルク	パン粥 おとうふハンバーグ おくらスープ バナナ ミルク	7倍粥 鮭の煮付け にんじんのすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 ツナじゃが ねぎのすまし汁 バナナ ミルク
午後	ミルク ハイハイ	ミルク 小魚せんべい	ミルク ハイハイ	ミルク じゃこねぎ粥	ミルク ハイハイ	ミルク 小魚せんべい
午前	14 麦茶 ヨーグルト	15 麦茶 ハイハイ	16 麦茶 ヨーグルト	17 麦茶 ハイハイ	18 麦茶 ヨーグルト	19 麦茶 ハイハイ
昼食	7倍粥 鶏肉のしょうゆ煮 さつまいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 鮭じゃが煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉の炒め物 大根と人参のナムル トロトロなすと豆腐の味噌汁 りんご ミルク	7倍粥 ポトフ 高野豆腐のスープ バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のみそ煮 白菜のスープ なし ミルク	7倍粥 鶏と青菜の照り煮 豆腐すまし汁 バナナ ミルク
午後	ミルク 小魚せんべい	ミルク やさいかぞく	ミルク 小魚せんべい	ミルク やさいかぞく	ミルク おかか粥	ミルク やさいかぞく
午前	21	22 国民の休日	23	24 麦茶 ハイハイ	25 麦茶 ヨーグルト	26 麦茶 やさいかぞく
昼食				7倍粥 豆腐あんかけ 切り干し大根のすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ りんご ミルク	鶏そぼろ粥 豆腐スープ バナナ ミルク
午後	敬老の日		秋分の日	ミルク ハイハイ	ミルク マッシュポテト	ミルク 小魚せんべい
午前	28 麦茶 ヨーグルト	29 麦茶 ハイハイ	30 麦茶 ハイハイ			
昼食	7倍粥 豆腐のそぼろ煮 じゃがいものすまし汁 オレンジ ミルク	7倍粥 鮭煮 豆腐のすまし汁 バナナ ミルク	7倍粥 鶏肉のプロックリー煮 豆腐のすまし汁 オレンジ ミルク			
午後	ミルク やさいかぞく	ミルク きなこパン粥	ミルク バナナヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆ミルクは個人に合わせて提供します。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまいも、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 牛乳	2 麦茶 ばりんこ(のり塩)	3 ドリンクヨーグルト	4 牛乳	5 麦茶 ぼたぼた焼き
昼食		ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	ご飯 さけのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	ご飯 鶏じゃが ひじきの煮物 なめこのみそ汁 なし	カレーライス キャベツのツナサラダ バナナ
午後		牛乳 ハッピーターン	牛乳 味しらべ	牛乳 いちごジャムサンド	牛乳 きなこトースト	麦茶 ソフトサラダ
午前	7 牛乳	8 麦茶 星たべよ	9 牛乳	10 ぶどうジュース	11 牛乳	12 麦茶 星たべよ
昼食	ご飯 きのこことベーコンの和風炒め コンソメスープ オレンジ	ご飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	さけのそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 グレープフルーツ	米粉パン コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	ご飯 さばのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ グレープフルーツ	ご飯 ツナじゃが 小松菜の納豆あえ もやしのみそ汁 バナナ
午後	牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 白い風船	牛乳 ばりんこ(のり塩)	麦茶 じゃこねぎおにぎり	牛乳 ソフトサラダ	麦茶 ハッピーターン
午前	14 牛乳	15 麦茶 ハッピーターン	16 牛乳	17 ドリンクヨーグルト	18 牛乳	19 麦茶 ぼたぼた焼き
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋のサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	ご飯 ぶりの照り焼き じゃがいものごまネーズ 高野豆腐としめじの味噌汁 バナナ	ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とろろナスとハムのスープ りんご	カレーライス わかめスープ みかん缶	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き パインサラダ 白菜とベーコンのスープ なし	鶏の照り焼き丼 オクラ納豆 豆腐みそ汁 バナナ
午後	牛乳 味しらべ	牛乳 ばりんこ(のり塩)	牛乳 星たべよ	牛乳 いもかんてん	麦茶 おなかチーズおにぎり	麦茶 星たべよ
午前	21 	22 	23 	24 りんごジュース	25 牛乳	26 麦茶 ばりんこ(のり塩)
昼食				豆腐の中華丼 ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 パイン缶	お月見ピーズライス さつま芋のりんご煮 コンソメスープ オレンジ	ひじきチャーハン わかめスープ バナナ
午後				牛乳 ぼたぼた焼き	麦茶 青のりチーズポテト	麦茶 味しらべ
午前	28 牛乳	29 麦茶 ソフトサラダ	30 牛乳			
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりとちやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのこご飯 さわらの西京焼き さつまいものさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	ご飯 レバーのオーロラソースあえ ブロッコリーのゴマあえ 中華スープ グレープフルーツ			
午後	牛乳 白い風船	牛乳 きなこラスク	麦茶 フルーツヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。 ☆保育園では、米粉パンや米粉麺を使用しています。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるため、食欲が増すとされています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいが変化していくとされています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 牛乳	2 麦茶 ばりんこ(のり塩)	3 ドリンクヨーグルト	4 牛乳	5 麦茶 ぼたぼた焼き
昼食		ご飯 スタミナ納豆 かぼちゃの甘煮 小松菜のみそ汁 バナナ	ご飯 さけのマヨ焼き ブロッコリーのツナ和え 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	ご飯 松風焼き きゅうりのツナ昆布あえ 青菜のすまし汁 バナナ	ご飯 鶏じゃが ひじきの煮物 なめこのみそ汁 なし	カレーうどん キャベツのツナサラダ バナナ
午後		牛乳 ハッピーターン	牛乳 味しらべ	牛乳 いちごジャムサンド	牛乳 きなこトースト	麦茶 ソフトサラダ
午前	7 牛乳	8 麦茶 星たべよ	9 牛乳	10 ぶどうジュース	11 牛乳	12 麦茶 星たべよ
昼食	ご飯 きのこことベーコンの和風炒め コンソメスープ オレンジ	ご飯 タラのホイル焼き 昆布の煮物 なすのみそ汁 バナナ	さけのそぼろ丼 ほうれん草ナムル 豚汁 グレープフルーツ	米粉パン コーンハンバーグ ブロッコリーのマヨネーズあえ おくらスープ バナナ	ご飯 さばのカレー風味焼き かぼちゃのごまマヨネーズ にらのみそスープ グレープフルーツ	ご飯 ツナじゃが 小松菜の納豆あえ もやしのみそ汁 バナナ
午後	牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 白い風船	牛乳 ばりんこ(のり塩)	麦茶 じゃこねぎおにぎり	牛乳 ソフトサラダ	麦茶 ハッピーターン
午前	14 牛乳	15 麦茶 ハッピーターン	16 牛乳	17 ドリンクヨーグルト	18 牛乳	19 麦茶 ぼたぼた焼き
昼食	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋のサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	ご飯 ぶりの照り焼き じゃがいものごまネーズ 高野豆腐としめじの味噌汁 バナナ	ごはん ビビンバ 3色野菜のナムル 長芋とコーンのもちもち焼き とろろナスとハムのスープ りんご	カレーライス わかめスープ みかん缶	ご飯 鶏肉のごまみそ焼き パインサラダ 白菜とベーコンのスープ なし	鶏の照り焼き丼 オクラ納豆 豆腐みそ汁 バナナ
午後	牛乳 味しらべ	牛乳 ばりんこ(のり塩)	牛乳 星たべよ	牛乳 いもかんてん	麦茶 おなかチーズおにぎり	麦茶 星たべよ
午前	21	22 国民の休日	23	24 りんごジュース	25 牛乳	26 麦茶 ばりんこ(のり塩)
昼食				豆腐の中華丼 ブロッコリーとちくわのサラダ 切り干し大根のみそ汁 パイン缶	お月見ピーズライス さつま芋のりんご煮 コンソメスープ オレンジ	ひじきチャーハン わかめスープ バナナ
午後	敬老の日		秋分の日	牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 青のりチーズポテト	麦茶 味しらべ
午前	28 牛乳	29 麦茶 ソフトサラダ	30 牛乳			
昼食	ご飯 厚揚げのそぼろ煮 きゅうりともやしの酢の物 じゃがいものみそ汁 オレンジ	きのこご飯 さわらの西京焼き さつまいものさくさく揚げ 豆腐のすまし汁 バナナ	ご飯 レバーのオーロラソース添え ブロッコリーのゴマあえ 中華スープ グレープフルーツ			
午後	牛乳 白い風船	牛乳 きなこラスク	麦茶 フルーツヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますので ご了承ください。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいが変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつま芋、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 麦茶 ハイハイ	2 麦茶 ヨーグルト	3 麦茶 ハイハイ	4 麦茶 ヨーグルト	5 麦茶 ハイハイ
昼食		5倍粥 スタミナ納豆 小松菜のみそ汁 バナナ	5倍粥 さけ煮 豆腐とえのきのすまし汁 オレンジ	5倍粥 松風焼き 青菜のすまし汁 バナナ	5倍粥 鶏じゃが なめこのみそ汁 なし	あんかけうどん キャベツのツナサラダ バナナ
午後		麦茶 やさいかぞく	麦茶 小魚せんべい	麦茶 パン粥	麦茶 きな粉バナナ	麦茶 小魚せんべい
午前	7 麦茶 ヨーグルト	8 麦茶 やさいかぞく	9 麦茶 ヨーグルト	10 麦茶 やさいかぞく	11 麦茶 ヨーグルト	12 麦茶 やさいかぞく
昼食	5倍粥 きのこの和風炒め コンソメスープ オレンジ	5倍粥 タラの野菜煮 なすのみそ汁 バナナ	5倍粥 さけのそぼろ煮 豚汁 オレンジ	パン粥 コーンハンバーグ おくらスープ バナナ	5倍粥 鮭の煮付け にんじのみそ汁 オレンジ	5倍粥 ツナじゃが もやしのみそ汁 バナナ
午後	麦茶 ハイハイ	麦茶 小魚せんべい	麦茶 ハイハイ	麦茶 じゃこねぎ粥	麦茶 ハイハイ	麦茶 小魚せんべい
午前	14 麦茶 ヨーグルト	15 麦茶 ハイハイ	16 麦茶 ヨーグルト	17 麦茶 ハイハイ	18 麦茶 ヨーグルト	19 麦茶 ハイハイ
昼食	5倍粥 鶏肉のしょうゆ煮 さつまいのみそ汁 オレンジ	5倍粥 鮭じゃが煮 豆腐のみそ汁 バナナ	5倍粥 豚肉の炒め物 大根と人参のナムル トロトロなすと豆腐の味噌汁 りんご	5倍粥 ポトフ わかめスープ バナナ	5倍粥 鶏肉のみそ煮 白菜のスープ なし	5倍粥 鶏と青菜の照り煮 豆腐みそ汁 バナナ
午後	麦茶 小魚せんべい	麦茶 やさいかぞく	麦茶 小魚せんべい	麦茶 やさいかぞく	麦茶 おかか粥	麦茶 小魚せんべい
午前	21	22 国民の休日	23	24 りんごジュース	25 麦茶 ヨーグルト	26 麦茶 やさいかぞく
昼食				5倍粥 豆腐あんかけ 切り干し大根のみそ汁 オレンジ	5倍粥 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ りんご	ひじき粥 わかめスープ バナナ
午後	敬老の日		秋分の日	麦茶 ハイハイ	麦茶 青のりマッシュポテト	麦茶 小魚せんべい
午前	28 麦茶 ヨーグルト	29 麦茶 ハイハイ	30 麦茶 ハイハイ			
昼食	5倍粥 豆腐のそぼろ煮 じゃがいのみそ汁 オレンジ	5倍粥 鮭の味噌煮 豆腐のすまし汁 バナナ	5倍粥 鶏肉のプロッコリー煮 中華スープ オレンジ			
午後	麦茶 やさいかぞく	麦茶 きなこパン粥	麦茶 バナナヨーグルト			
	☆発注や園の行事の関係で献立が変更になる場合がありますので ご了承ください。 ☆ミルクは個人に合わせて提供します。 ☆16日は食育の日です。 ☆25日はお月見メニューとなっております。					
	秋と言えば『食欲の秋』ですね。 諸説ありますが、秋になると夏に比べ気温が低くなり、身体が体温を維持しようとして、基礎代謝量が増加し、エネルギーを蓄える必要があるので、食欲が増すと言われています。春は毒消しの苦味、夏は疲労回復の酸味、秋はエネルギーを蓄えるための甘味、冬は体を温めるための厚味というように食材の味わいに変化していくと言われています。給食でも、かぼちゃやさつまい、梨などを多く取り入れ、おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を味わいながら、夏の疲れを少しでもとれるように工夫しました。					