

献立予定表



加布里保育園
令和6年9月



日付	曜日	メニュー	主食	主な材料	3時 おやつ	3歳未満児 10時おやつ	離乳食
2	月	★サーモンフライ チンゲンサイのスープ バイン	ごはん	鮭 小麦粉 鶏卵 パン粉 バセリ 粉 チーズ タルタルソース 青梗菜	スキムミルク ベジタブル チーズ いりこ	ぎゅうにゅう かきもち	おかゆ どうふのにも チンゲンサイのスープ
3	火	あきやさいカレー ブロッコリーのサラダ オレンジ	むぎごはん	さつま芋 蓮根 ナス しめじ にんにく ブロッコリー 鶏卵 カニカマ にんじん	スキムミルク ☆カステラ	ぎゅうにゅう げんじパイ	おかゆ ブロッコリーのにも にんじんスープ オレンジ
4	水	★さかなのチーズやき あつあげのみそしる トマト	ごはん	まだら 玉ねぎ パプリカ えのき チーズ マヨネーズ 厚揚げ キャベツ	☆フルーツヨーグルト	りんごジュース ビスコ	おかゆ にざかな どうふのみそしる
5	木	にくじやが パスタサラダ えだまめ	ごはん	合ミンチ じゃが芋 玉ねぎ 人参 深 ネギ 干し椎茸 糸こんにやく 鶏卵	ミロ ☆ベイクドチーズケーキ	ぎゅうにゅう うすやきせんべい	おかゆ にくじやが パスタスープ
6	金	とりのごまみそやき はるさめサラダ はんぺんスープ	きのこごはん	鶏肉 味噌 白ごま 春雨 胡瓜 人参 ささみ 鶏卵 はんぺん 玉ねぎ	☆ストロベリーゼリー	ぎゅうにゅう バナナ	おかゆ さつまいものにも はるさめスープ
7	土	かぼすおめん だいずのからあげ なし	そうめん	そうめん カボス 青しそ 水煮大豆 にんにく かつお節 なし		ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ かぼちゃのにも そうめんのすましじる
9	月	★とうふナゲット やさいのかすじる ごまブロッコリー	えだまめじゃこ ごはん	ツナ 豆腐 玉ねぎ 大根 人参 イナ リ揚げ 板こんにやく 酒かす こねぎ	りんごジュース バナナ チーズ いりこ	ぎゅうにゅう ムーンライト	おかゆ ブロッコリーのにも だいこんのみそしる
10	火	ぶたにくのしょうがやき わかめとたまごのスープ トマト	ごはん	豚肉 玉ねぎ 人参 もやし 干し椎茸 生姜 にんにく わかめ 鶏卵 トマト	スキムミルク ☆まるボーロ	ぎゅうにゅう オレンジ	おかゆ ささみのにも オニオンスープ
11	水	『おたんじょうかい』 ハンバーグ リボンパスタサラダ ポテトスープ バイナッブル	ごはん	合挽肉 玉ねぎ 人参 ビーマン パン 粉 牛乳 鶏卵 水煮大豆 おから リ ボンパスタ アスパラガス トマト 胡瓜	☆おたんじょうデザート フルーツボンチ サイダー	ぎゅうにゅう アスパラガス	おかゆ にんじんのにも ポテトスープ バナナ
12	木	なつとくどん こまつなのサラダ つみれじる	ざっこくごはん	豚肉 納豆 こねぎ 生姜 小松菜 胡瓜 もやし 人参 鶏卵 ささみ	ココア ☆シフォンケーキ	りんごジュース エントリー	おかゆ つみれだんごのにも なつとうじる
13	金	★さかなのトマトニエル ♪きりぼしだいこんのサラダ コンソメスープ	ごはん	青魚 小麦粉 玉ねぎ 人参 ケチャッ プ バター 切干大根 キャベツ ベーコン	スキムミルク ☆とうふドーナツ	ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ にざかな パスタスープ
14	土	きのこのスパゲティ なし	バターロール	パスタ ベーコン 玉ねぎ 人参 しめ じ えのき こねぎ きざみのり なし		ぎゅうにゅう たべっこどうぶつ	にこみうどん さつまいものにも
16	月	けいろうのひ					
17	火	キャベツのメンチカツ かぼちゃのみそしる えだまめ	うめぼしごはん	キャベツ 豚肉 鶏卵 パン粉 小麦粉 南瓜 玉ねぎ こねぎ えだまめ	ハッピーターン おつきみゼリー	ぎゅうにゅう ミニキャラメルコーン	おかゆ こうやどうふのにも かぼちゃのみそしる
18	水	★おさかなハンバーグ れんこんのきんぴら ふのすましじる	ごはん	すり身 玉ねぎ 人参 枝豆 蓮根 干 し椎茸 牛肉 糸こんにやく 麩 ワカメ	スキムミルク ☆フライドポテト	りんごジュース ぼたぼたやき	おかゆ じゃがいものにも ふのすましじる
19	木	すきやきふうにくみ わかめのナムル とうもろこし	ごはん	牛肉 玉ねぎ 人参 白菜 干し椎茸 えのき マロニー 焼き豆腐 深ねぎ	スキムミルク ☆♪おぐらトースト(愛知)	ぎゅうにゅう バナナ	おかゆ ブロッコリーのにも マロニーのスープ
20	金	★サーモンのシチュー ナポリタン りんご	ごましごはん	鮭 玉ねぎ 人参 じゃが芋 しめじ 牛乳 豆乳 ブロッコリー ビーマン	スキムミルク ☆ミルクチイスコーン	オレンジジュース コロソ	おかゆ にざかな オニオンスープ りんご
21	土	わかめうどん ゴーヤのかきあげ キウイ	うどん	うどん 人参 玉ねぎ わかめ 鶏肉 かまぼこ こねぎ ゴーヤ 人参 昆布		ぎゅうにゅう ブライムクラッカー	にこみうどん かぼちゃのおやき オレンジ
23	月	ふりかえきゅうじつ					
24	火	★さかなのきのこあんかけ キャベツスープ オレンジ	ごはん	まだら 生姜 人参 ごぼう 大根 こ ねぎ キャベツ 玉ねぎ 人参 オレンジ	ミロ ☆おしむぎのマフィン	ぎゅうにゅう チョイス	おかゆ ブロッコリーのにも キャベツスープ オレンジ
25	水	おべんとうじさんび			スキムミルク ☆ミートパイ	ぎゅうにゅう ウエハース	おかゆ にんじんのそばろに オニオンスープ
26	木	★ちくわのカレーあげ にくみそごぼうサラダ えのきのすましじる	ごはん	ちくわ 小麦粉 カレー粉 豚肉 ごぼ う 人参 白ネギ にんにく 生姜	スキムミルク ☆キャロットケーキ	りんごジュース ぼしたべよ	おかゆ にざかな にんじんスープ
27	金	わふうオムレツ とうふのみそしる えだまめ	ごはん	鶏卵 鶏肉 玉ねぎ こねぎ 人参 干し椎茸 豆腐 深ネギ 枝豆	スキムミルク ☆クレープ	ぎゅうにゅう たまごボーロ	おかゆ さつまいものにも とうふのみそしる
28	土	きのこいりおやこどんぶり きびなごのからあげ バナナ	むぎごはん	鶏肉 玉ねぎ 人参 干し椎茸 えのき しめじ 深ネギ 鶏卵 きびなご		ぎゅうにゅう エースコイン	おかゆ ブロッコリーのにも ポテトスープ
30	月	★さけのキッシュ オニオンスープ バイン	のりごはん	鮭 バイシート 法蓮草 しめじ 玉ね ぎ 鶏卵 生クリーム 粉チーズ	スキムミルク ポテコ チーズ いりこ	ぎゅうにゅう さやえんどう	おかゆ ささみのにも オニオンスープ

※ メニューは材料入荷の都合により変更となる場合があります。

※ ☆は手作りおやつの日、♪は新メニュー、★は魚類の主菜料理です。

※ 揚げ物に中心温度を計るための穴が空いているものがありますが品質には問題ありません。

※ 延長保育のおやつは基本的におにぎりです。

乳幼児のための非常用持ち出し袋・・☆*・・☆*・・☆*・・

9月1日は防災の日。いざという時の対応をご家庭でどういう準備をしておけばよいのか話し合ってみてはいかがでしょう。

乳幼児がいる家庭では、次のような物が非常時には必要になります。

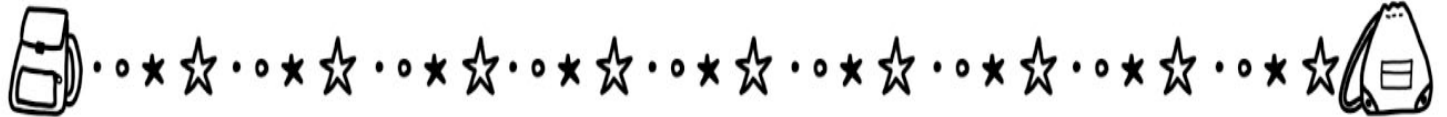
○紙おむつ ○着替え ○常備薬 ○体温計 ○おやつ ○毛布 ○履き替えの靴

○赤ちゃんがいるならミルクと哺乳瓶

さらに不慣れな環境で疲労も重なりますから、体調を維持するのが困難なケースも考えられます。体調不良を想定して、消化しやすいおかゆや、口当たりのいいゼリー飲料などを非常食として準備しておくといいでしょ

う。その他、かさばらない玩具や折り紙など、子どもが好きな遊び道具を入れておくと、避難所で役に立ちます。

また、子どもはアレルギーの有無を知らせるのは困難です。アレルギーがあるならアレルゲンや緊急時の対応、連絡先を明記した名札・ゼッケンを用意しておき、災害時には必ず身につけましょう。



愛知県家庭料理 小倉トースト

* 19日の献立に上げています

厚めにスライスした食パンをトーストした後にバターを塗り、ほのかな甘さが香る小倉あんをトッピングした名古屋名物です。

大正時代に名古屋市の栄区にあった喫茶店で客の学生たちがバタートーストをぜんざいに浸して食べていたことから、店主が小倉トーストを考案したのが始まりのようです。

材料（1人分）

食パン 6枚切り（約60g）

バター（8g）

つぶあん（20g）

*お湯（6g）

作り方

①食パンを縦半分（A、B）に切る。

②A、Bにやわらかくしたバターをぬる。

③Aにお湯（*）でのばしたあんをさらにぬる。

④AにBをかさね、190℃に熱したオーブンで約8分焼く。