

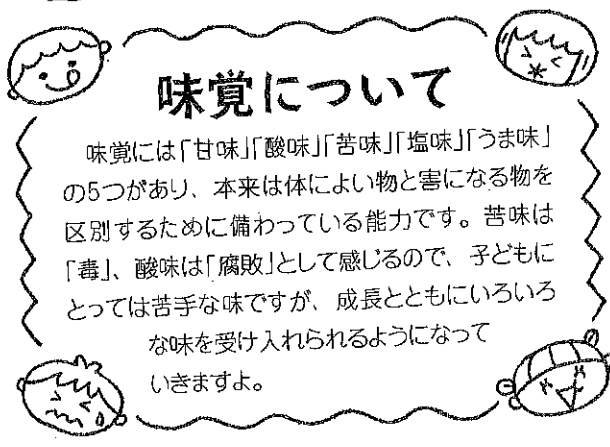
令和 6年 9月 献立予定表

楠の実保育園

日	曜	未満児10時おやつ	昼食(副食)	3時のおやつ
1	日			
2	月	米菓子 スキムミルク	白身魚のフライ・かぼちゃの甘煮・味噌汁	※フライドポテト スキムミルク
3	火	菓子 //	ビーフシチュー・ゆで玉子	チーズクラッカー・果物 //
4	水	バナナ //	焼きそば・卵スープ	※ハムマヨパン //
5	木	チーズクラッカー //	白身魚のケチャップ炒め・味噌汁・果物	※いちごゼリー //
6	金	ビスケット //	ミネストローネ・ツナサラダ	※そうめん //
7	土	菓子 お茶	親子丼・果物・スキムミルク	菓子
8	日			
9	月	米菓子 スキムミルク	魚の揚げ煮・卵のすまし汁	※マドレーヌ スキムミルク
10	火	菓子 //	チキンカレー・スクランブルエッグ	ステックパン・果物 //
11	水	バナナ //	ナポリタンスパゲッティ・野菜スープ・果物	※チーズケーキ //
12	木	チーズクラッカー //	白身魚のゴマ揚げ・白和え・味噌汁	※アメリカンドッグ //
13	金	ビスケット //	コロケ・きゅうりの塩もみ・味噌汁・果物	※カルピスゼリー //
14	土	菓子 お茶	厚揚げのそぼろ煮・果物・スキムミルク	菓子
15	日			
16	月		敬老の日	
17	火	菓子 スキムミルク	魚の味噌マヨ焼き・かぼちゃの甘煮・かき卵味噌汁	※パンプディング スキムミルク
18	水	バナナ //	鶏南蛮うどん・ひじきの煮つけ・果物	※レモンクッキー //
19	木	チーズクラッカー //	白身魚の天ぷら・ポテトサラダ・味噌汁	※ゆかりおにぎり・昆布煮 //
20	金	ビスケット //	ふわふわ卵のひき肉あんかけ・野菜スープ	※フルーツヨーグルト //
21	土	菓子 お茶	鶏肉のトマト煮・果物・スキムミルク	菓子
22	日		秋分の日	
23	月		振替休日	
24	火	菓子 スキムミルク	野菜とウインナーのポトフ・スクランブルエッグ	ステックパン・果物 スキムミルク
25	水	バナナ //	卵とじうどん・野菜の磯和え	※フルーツコンフレーク //
26	木	チーズクラッカー //	チキンシチュー・ゆで玉子	チーズクラッカー・果物 //
27	金	ビスケット //	ベジバーグ・豆腐スープ・果物	※レモンケーキ //
28	土	菓子 お茶	白菜と豚肉の煮物・果物・スキムミルク	菓子
29	日			
30	月	米菓子 スキムミルク	白身魚のカレーチーズパン粉焼き・マカロニサラダ・味噌	※揚げたこ焼き スキムミルク

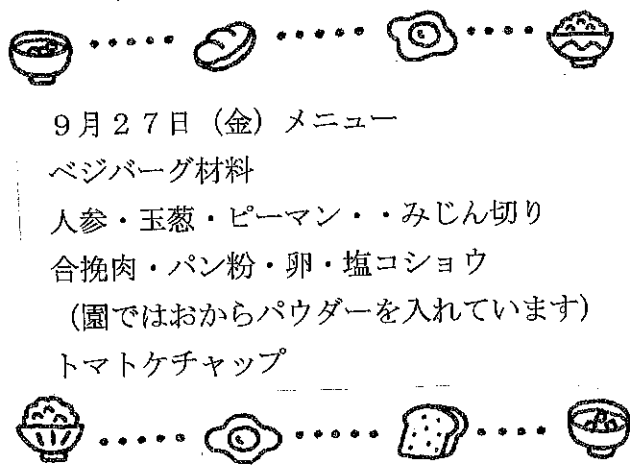
食事だより

※手作りおやつ



味覚について

味覚には「甘味」「酸味」「苦味」「塩味」「うま味」の5つがあり、本来は体によい物と害になる物を区別するために備わっている能力です。苦味は「毒」、酸味は「腐敗」として感じるので、子どもにとっては苦手な味ですが、成長とともにいろいろな味を受け入れられるようになっていきますよ。



9月27日(金)メニュー

ベジバーグ材料

人参・玉葱・ピーマン・みじん切り
合挽肉・パン粉・卵・塩コショウ
(園ではおからパウダーを入れていきます)

トマトケチャップ