


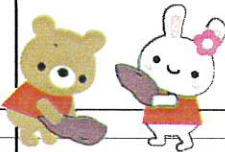


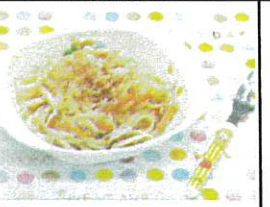





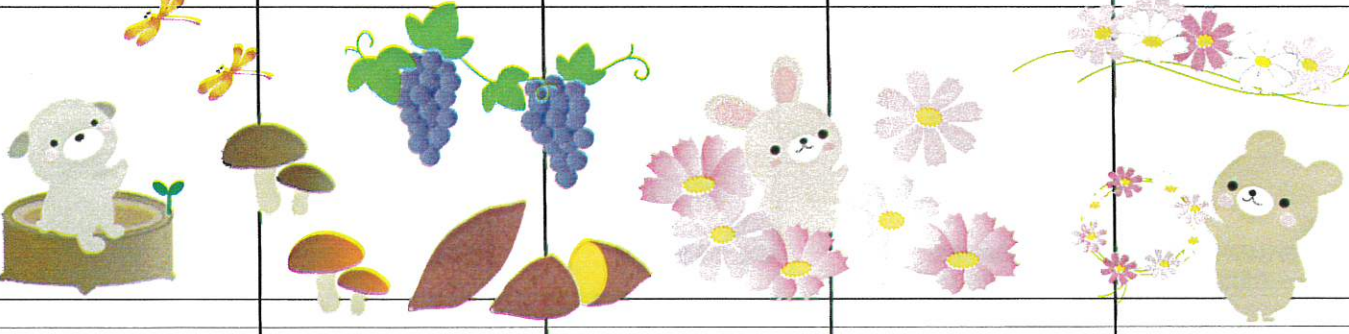


9月



リトルキッズ献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日	
			9月1日	9月2日	9月3日	9月4日	9月5日	
おやつ	 <p>お月見びよりですね～ きれいだ～</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p> 	 <p>牛乳 おとうふドーナツ</p>	 <p>牛乳 きなこ豆乳パンケーキ</p>	 <p>牛乳 ミニ焼きうどん(ソース味)</p>	りんごゼリー	休園日		
栄養価			Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 187/5.5/7.3/24.4/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 166/7.6/6.4/19.2/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 163/7.0/5.5/21.0/0.6			
	9月6日	9月7日	9月8日	9月9日	9月10日	9月11日	9月12日	
おやつ	 <p>牛乳 サクサクおふラスク フルーツ(パイン缶)</p>	 <p>牛乳 大学かぼちゃ フルーツ(白桃缶)</p>	 <p>牛乳 ふんわりどら焼き</p>	 <p>牛乳 肉みそマカロニ</p>	 <p>牛乳 きな粉蒸しパン</p>	ぶどうゼリー	休園日	
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 147/5.5/8.0/13.5/0.2	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 149/4.2/4.1/24.1/0.2	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 159/5.6/4.8/22.5/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 183/7.7/6.8/21.3/0.3	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 169/7.1/5.6/22.5/0.4			
	9月13日	9月14日						
おやつ	 <p>牛乳 チーズ入りふりかけおにぎり スティック野菜</p>	 <p>牛乳 人参のおやき フルーツ(パイン缶)</p>						
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 187/5.8/6.1/26.6/0.3	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 136/4.4/4.2/19.5/0.2						

※都合により、おやつでついでに果物がお昼に提供となる場合と献立を変更する場合がございます。

9月

リトルキッズ献立カレンダー 後半

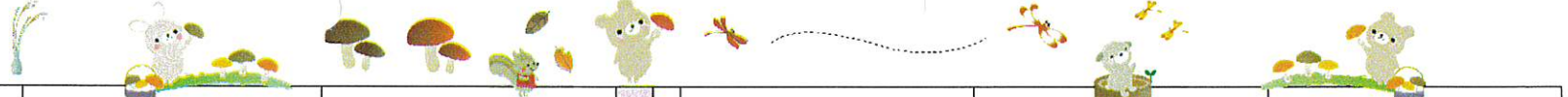


タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
ひるごはん	<p>お月見びよりですね~ きれいだ~</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p>	<p>ご飯 ポークソテー BBQソース トマトとひじきのサラダ みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 267/9.9/5.9/41.8/0.7</p>	<p>ご飯 鮭の竜田焼き きゅうりと人参のマヨ醤油和え みぞ汁 フルーツ(オレンジ)</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 269/10.9/6.4/40.9/0.7</p>	<p>ご飯 豚肉のごまだれ焼き 炒りおから みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 276/11.8/7.9/39.0/0.7</p>	<p>9月18日</p> <p>お弁当の日</p>	<p>9月19日</p> <p>休園日</p>	
		<p>9月20日</p> <p>休園日(敬老の日)</p>	<p>ご飯 カラスカレイの漬け焼き 豆腐サラダ みぞ汁 フルーツ(洋なし缶)</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 286/11.9/8.1/39.9/0.8</p>	<p>ご飯 豚肉とフロコリーの彩り炒め コールスローサラダ みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 286/11.0/8.5/40.2/0.6</p>	<p>9月23日</p> <p>休園日(秋分の日)</p>	<p>ご飯 豆腐と鶏肉のうま煮 春雨とフロコリーのツナサラダ みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 316/12.8/9.3/44.1/0.8</p>	<p>9月25日</p> <p>休園日 (日乃出保育園運動会)</p>
ひるごはん	<p>9月27日</p> <p>ご飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 さつま芋のツナ炒め みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 314/11.3/7.8/47.6/0.9</p>	<p>ご飯 白糸タラの和風焼き きゅうりと鶏ささみのサラダ みぞ汁 フルーツ(洋梨缶)</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 260/10.7/5.4/40.7/0.6</p>	<p>ご飯 ポークソテー BBQソース トマトとひじきのサラダ みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 267/9.9/5.9/41.8/0.7</p>	<p>ご飯 鮭の竜田焼き きゅうりと人参のマヨ醤油和え みぞ汁 フルーツ(オレンジ)</p> <p>Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 269/10.9/6.4/40.9/0.7</p>			

※都合により、献立を変更する場合がございます。

9月



離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)パクパク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期		離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)パクパク期		中期(7~8ヶ月)モグモグ期		初期(5~6ヶ月)ゴックン期	
		昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧	昼	使用食材一覧			夕	使用食材一覧	夕	使用食材一覧	夕	使用食材一覧
1	水	軟飯 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	7倍粥 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	10倍粥 キャベツ・人参ペースト 玉ねぎペースト バナナペースト	米・キャベツ・人参・玉ね ぎ・バナナ	16	木	軟飯 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	7倍粥 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	10倍粥 チンゲン菜・玉ねぎペースト 白菜・人参ペースト	米・ほうれん草・人参・じゃが 芋
2	木	軟飯 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	7倍粥 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	10倍粥 チンゲン菜・玉ねぎペースト 白菜・人参ペースト	米・チンゲン菜・玉ねぎ・ 白菜・人参	17	金	軟飯 鶏肉とさつま芋の豆乳煮 スープ ヨーグルト	米・鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・ プロッコリー・豆乳・水・精製 塩・人参・出し汁・醤油・ヨー グルト・砂糖	7倍粥 鶏肉とさつま芋の豆乳煮 スープ ヨーグルト	米・鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・ プロッコリー・豆乳・水・精製 塩・人参・出し汁・醤油・ヨー グルト・砂糖	10倍粥 さつま芋・玉ねぎペースト 人参・プロッコリーペースト	米・さつま芋・玉ねぎ・人 参・プロッコリー
3	金	軟飯 鶏肉とさつま芋の豆乳煮 スープ ヨーグルト	米・鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・ プロッコリー・豆乳・水・精製 塩・人参・出し汁・醤油・ヨー グルト・砂糖	7倍粥 鶏肉とさつま芋の豆乳煮 スープ ヨーグルト	米・鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・ プロッコリー・豆乳・水・精製 塩・人参・出し汁・醤油・ヨー グルト・砂糖	10倍粥 さつま芋・玉ねぎペースト 人参・プロッコリーペースト	米・さつま芋・玉ねぎ・人 参・プロッコリー	18	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。					
4	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。						19	日	休園日					
5	日	休園日						20	月	休園日(敬老の日)					
6	月	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のサラダ スープ	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂 糖・醤油・ほうれん草・人参・ なす	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のサラダ スープ	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂 糖・醤油・ほうれん草・人参・ なす	10倍粥 玉ねぎペースト ほうれん草・人参ペースト	米・玉ねぎ・ほうれん草・ 人参	21	火	軟飯 鶏肉と野菜のほくほく煮 大根ときゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・ 人参・出し汁・砂糖・醤油・大 根・きゅうり・りんご	7倍粥 鶏肉と野菜のほくほく煮 大根ときゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・ 人参・出し汁・砂糖・醤油・大 根・きゅうり・りんご	10倍粥 玉ねぎペースト りんごペースト	米・玉ねぎ・じゃが芋・人 参・大根・りんご
7	火	軟飯 鶏肉と野菜のほくほく煮 大根ときゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・ 人参・出し汁・砂糖・醤油・大 根・きゅうり・りんご	7倍粥 鶏肉と野菜のほくほく煮 大根ときゅうりのサラダ フルーツ(りんご)	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・ 人参・出し汁・砂糖・醤油・大 根・きゅうり・りんご	10倍粥 玉ねぎペースト りんごペースト	米・玉ねぎ・じゃが芋・人 参・大根・りんご	22	水	軟飯 白糸タラと玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のだし煮 フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出 し汁・ほうれん草・人参・バナ ナ	7倍粥 白糸タラと玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のだし煮 フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出 し汁・ほうれん草・人参・バナ ナ	10倍粥 玉ねぎペースト ほうれん草・人参ペースト バナナペースト	米・玉ねぎ・ほうれん草・ 人参・バナナ
8	水	軟飯 白糸タラと玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のだし煮 フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出 し汁・ほうれん草・人参・バナ ナ	7倍粥 白糸タラと玉ねぎのやわらか煮 ほうれん草と人参のだし煮 フルーツ(バナナ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出 し汁・ほうれん草・人参・バナ ナ	10倍粥 玉ねぎペースト ほうれん草・人参ペースト バナナペースト	米・玉ねぎ・ほうれん草・ 人参・バナナ	23	木	軟飯 鶏肉と野菜のだし煮 白菜とワカメのしらすサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・白菜・ワカ メ・しらす干し・チンゲン菜・ 味噌	7倍粥 鶏肉と野菜のだし煮 白菜とワカメのしらすサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・白菜・ワカ メ・しらす干し・チンゲン菜・ 味噌	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト 白菜ペースト チンゲン菜ペースト	米・玉ねぎ・人参・白菜・ チンゲン菜
9	木	軟飯 鶏肉と野菜のだし煮 白菜とワカメのしらすサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・白菜・ワカ メ・しらす干し・チンゲン菜・ 味噌	7倍粥 鶏肉と野菜のだし煮 白菜とワカメのしらすサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・白菜・ワカ メ・しらす干し・チンゲン菜・ 味噌	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト 白菜ペースト チンゲン菜ペースト	米・玉ねぎ・人参・白菜・ チンゲン菜	24	金	軟飯 さつま芋軟飯 鶏肉と人参のやわらか煮 きゅうりとキャベツのサラダ フルーツ(りんご)	米・さつま芋・鶏肉・人参・出 し汁・砂糖・醤油・きゅうり・ キャベツ・りんご	7倍粥 さつま芋軟飯 鶏肉と人参のやわらか煮 きゅうりとキャベツのサラダ すまし汁	米・鶏肉・さつま芋・人参・出 し汁・砂糖・醤油・きゅうり・ キャベツ・なす	10倍粥 さつま芋・人参ペースト キャベツペースト	米・さつま芋・人参・キャベツ ・りんご
10	金	軟飯 さつま芋軟飯 鶏肉と人参のやわらか煮 きゅうりとキャベツのサラダ フルーツ(りんご)	米・さつま芋・鶏肉・人参・出 し汁・砂糖・醤油・きゅうり・ キャベツ・りんご	7倍粥 さつま芋軟飯 鶏肉と人参のやわらか煮 きゅうりとキャベツのサラダ フルーツ(りんご)	米・さつま芋・鶏肉・人参・出 し汁・砂糖・醤油・きゅうり・ キャベツ・りんご	10倍粥 さつま芋10倍粥 人参ペースト キャベツペースト りんごペースト	米・さつま芋・人参・キャ ベツ・りんご	25	土	休園日(日乃出保育園運動会)					
11	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。						26	日	休園日					
12	日	休園日						27	月	鶏肉とチンゲン菜のくたくたどん かぼちゃと人参のだし煮 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・チンゲン菜・出 し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・ 人参・オレンジ	鶏肉とチンゲン菜のくたくたどん かぼちゃと人参のだし煮 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・チンゲン菜・出 し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・ 人参・オレンジ	10倍粥 チンゲン菜ペースト かぼちゃ・人参ペースト	うどん・チンゲン菜・かぼ ちゃ・人参
13	月	鶏肉とチンゲン菜のくたくたどん かぼちゃと人参のだし煮 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・チンゲン菜・出 し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・ 人参・オレンジ	鶏肉とチンゲン菜のくたくたどん かぼちゃと人参のだし煮 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・チンゲン菜・出 し汁・醤油・砂糖・かぼちゃ・ 人参・オレンジ	10倍粥 チンゲン菜ペースト かぼちゃ・人参ペースト	うどん・チンゲン菜・かぼ ちゃ・人参	28	火	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 マッシュポテト みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・じゃが芋・ほ うれん草・花ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 マッシュポテト みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・じゃが芋・ほ うれん草・味噌	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト じゃが芋ペースト ほうれん草ペースト	米・玉ねぎ・人参・じゃが 芋・ほうれん草
14	火	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 マッシュポテト みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・じゃが芋・ほ うれん草・花ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 マッシュポテト みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出 し汁・砂糖・醤油・じゃが芋・ほ うれん草・味噌	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト じゃが芋ペースト ほうれん草ペースト	米・玉ねぎ・人参・じゃが 芋・ほうれん草	29	水	軟飯 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	7倍粥 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	10倍粥 キャベツ・人参ペースト 玉ねぎペースト バナナペースト	米・キャベツ・人参・玉ね ぎ・バナナ
15	水	軟飯 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	7倍粥 助菜タラとキャベツのくたくた煮 人参のだし煮 みそ汁・フルーツ(バナナ)	米・スケソウタラ・キャベツ・ 出し汁・人参・なす・玉ねぎ・ 味噌・バナナ	10倍粥 キャベツ・人参ペースト 玉ねぎペースト バナナペースト	米・キャベツ・人参・玉ね ぎ・バナナ	30	木	軟飯 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	7倍粥 鶏肉とチンゲン菜のとりと煮 白菜と人参のだし煮	米・鶏肉・チンゲン菜・玉ね ぎ・出し汁・砂糖・醤油・片栗 粉・白菜・人参	10倍粥 チンゲン菜・玉ねぎペースト 白菜・人参ペースト	米・チンゲン菜・玉ねぎ・ 白菜・人参

※食材の搬入状況により、献立が変更となる場合がございます。