

# 9月のこんだて

日にち	こんだて	3時のおやつ	おもな材料のはたらき		
			赤群	黄群	緑群
2.30	中華風かき玉スープ 南瓜の煮付、ごはん	焼うどん	豚肉、豆腐、卵	片栗粉、ごま油、砂糖	しょうが、しめじ、チンゲン菜、南瓜
3.17	クリームシチュー、サラダ 食パン	3日 夏野菜ピザ 17日 抹茶蒸しパン	豚肉、スキムミルク	じゃが芋、上新粉 さとう	人参、玉ねぎ、パセリ、コーン缶 キャベツ、きゅうり
4.18	マーボー丼、さつま芋の煮物 チーズ	コロコロラスク	豆腐、豚挽き肉 赤みそ、チーズ	さとう、片栗粉 さつま芋	玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうが
5.19	白身魚の酢豚風、ひじきの炒め煮 ごはん	きな粉サンド	白身魚、ひじき 油揚げ	じゃが芋、さとう 片栗粉	玉ねぎ、ピーマン、人参
6	ヘルシーチキンナゲット 昆布和え、パイン缶、ごはん	ミニアメリカンドッグ	鶏挽肉、おから 豆腐、塩昆布	片栗粉、油	玉ねぎ、小松菜、人参、もやし パイン缶
7.21	スープそば	せんべい	豚肉	中華そば、片栗粉	人参、もやし、チンゲン菜、ねぎ
9	洋風卵とじ、ドレッシング和え ごはん	とうもろこし	鶏肉、卵、わかめ	さとう	玉ねぎ、人参、ズッキーニ、エリンギ きゅうり、みかん缶
10.24	筑前煮、すまし汁、ごはん	ぶどう寒天	鶏肉、わかめ	里芋、さとう	こんにゃく、大根、人参、グリーンピース えのき茸
11.25	ポテトとコーンのスープ煮 ソテー、ロールパン	鮭ごはん	鶏肉、しらす	じゃが芋	人参、玉ねぎ、コーン缶、キャベツ
12.26	豚肉のみそ炒め、ごはん 切干大根のごま酢あえ	ヨーグルト	豚肉、赤みそ	さとう、すりごま ごま油	しょうが、人参、玉ねぎ、キャベツ ピーマン、切干大根、きゅうり
13.27	煮魚、じゃが芋の炒め煮、ごはん	あずき蒸しパン	白身魚	じゃが芋、さとう	しょうが、玉ねぎ、人参、さやいんげん
14.28	にゅうめん	バナナ	鶏肉	冷麦	人参、干しいたけ、ほうれん草 あさつき
誕生日会 20日	タコライス 豆腐とコーンのスープ、梨	ロールケーキ	豚挽き肉、粉チーズ 豆腐		玉ねぎ、キャベツ、人参、あさつき クリームコーン缶、梨

# 8月の献立写真

1. 15. 29



ツナカレーシチュー  
ドレッシング和え、食パン

2. 16. 30



切り干し大根ご飯  
白みそ汁

3. 17. 31



冷やし中華

5. 19



サマーシチュー  
ソテー、すいか、ごはん

6. 20



すいとん汁、ごはん  
昆布とじゃが芋の煮物

7. 21



豆腐のカレー煮  
酢の物、ごはん

8. 22



どて煮、ごはん  
きしめんのすまし汁

9



白身魚の唐揚げ、いそ和え  
パイン缶、ごはん

10. 24



そうめん、チーズ

26



高野豆腐の卵とじ  
トマトの和え物、ごはん

13. 27



ツナスパゲティ  
コーンスープ

14, 28



白身魚の中華煮  
南瓜の煮付け、ごはん

誕生日会



三色ちらし  
冬瓜汁、メロン



今月はクッキングで「アイスクリーム」を作りました。最初に生クリームを泡立てたのですが、液体状の生クリームは見るのが初めての子が多く、本当にクリームになるのか不安を感じながら混ぜていました。しかし、泡立てるうちに固まってきて「ケーキの上に乗ってるやつだー」と驚いていました。暑い季節なので冷たいアイスが食べれるとうきうきな幼児クラスのみんなでした。