



# 2020年度 9月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	火	・ごはん・里芋の味噌汁・やきとり風・梅ドレッシング和え	・ビスコ/・小松菜蒸しパン
2	水	・中華丼・もずくスープ・チンゲン菜のナムル	・せんべい/・蒸しかぼちゃ
3	木	・ごはん・ほうれん草の味噌汁・鮭の塩焼き・冬瓜と厚揚げのそぼろ煮	・クラッカー/・ピザトースト
4	金	・ロールパン・ビーフシチュー・小松菜のサラダ・梨	・ウエハース/・昆布おにぎり
5	土	・スパゲティナポリタン・さつまいものスープ・バナナ	・ポーロ/・白い風船
6	日		
7	月	・ごはん・かぼちゃのスープ・タンドリーチキン・ビーンズサラダ	・ビスケット/・ウエハース
8	火	・ごはん・キャベツのクリームスープ・さわらのムニエル・さつま芋のりんご煮	・ビスコ/・きなこマカロニ
9	水	・豚丼・高野豆腐のけんちん汁・れんこんとひじきサラダ	・せんべい/・じゃがいももち
10	木	・ごはん・白菜のスープ・たらのカラフル焼き・マーボー春雨	・クラッカー/・フルーツボンチ
11	金	・ごはん・大根の味噌汁・肉じゃが・ほうれん草の納豆和え	・ウエハース/・メロンパン風トースト
12	土	・ハヤシライス・小松菜とベーコンのサラダ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・星たべよせんべい
13	日		
14	月	・ごはん・わかめスープ・野菜と豚肉のごま炒め・ブロッコリーのツナサラダ	・ビスケット/・蒸しさつまいも
15	火	・ごはん・なめこのすまし汁・豆腐の肉みそあんかけ・ひじき入り和風サラダ	・ビスコ/・おからクッキー
16	水	・ごはん・チンゲン菜の中華スープ・鶏肉とじゃが芋の甘辛ケチャップ炒め・しらたきの中華風サラダ	・せんべい/・牛乳ケーキ
17	木	・五目うどん・もやしのおかか和え・梨	・クラッカー/・しらす入り五平餅
18	金	・ごはん・レタスの味噌汁・きのこと鮭のホイル焼き・つぶつぶ	・ウエハース/・ビスケット
19	土	・豚肉チャーハン・じゃが芋のスープ・オレンジ	・ポーロ/・バームクーヘン
20	日		
21	月	敬老の日	
22	火	秋分の日	
23	水	・ビーンズカレー・切干大根サラダ・フルーツゼリー	・せんべい/・きなこおはぎ
24	木	・ごはん・小松菜のすまし汁・白身魚の西京焼き・卵の花	・クラッカー/・野菜カステラ
25	金	・ごはん・ほうれん草のスープ・鶏のから揚げ・マカロニサラダ	・ウエハース/・アップルケーキ
26	土	・焼きそば・かぼちゃと小松菜のスープ・バナナ	・ポーロ/・ホームパイ
27	日		
28	月	・ごはん・じゃが芋の味噌汁・擬製豆腐・大根こま酢和え	・ビスケット/・ウエハース
29	火	・ロールパン・トマトチーズスープ・鮭のポテト焼き・かぼちゃとブロッコリーのサラダ	・ビスコ/・ひじきおにぎり
30	水	・ごはん・豆腐の味噌汁・豚肉のしょうが焼き・キャベツとわかめの和え物	・せんべい/・お野菜スナック

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



# 2020年度 9月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	火	・軟飯・玉ねぎスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮	・小松菜蒸しパン
2	水	・鶏そぼろあんかけ丼(軟飯)・豆腐のスープ・チンゲン菜のやわらか煮	・蒸しかぼちゃ
3	木	・軟飯・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・にんじんと玉ねぎのやわらか煮	・食パン
4	金	・ロールパン・じゃが芋のそぼろ煮・小松菜とキャベツ旨煮・梨のコンポート	・おにぎり(軟飯)
5	土	・煮込みうどん・さつまいもの煮物・バナナ・ウエハース	
6	日		
7	月	・軟飯・たまねぎのスープ・人参のそぼろ煮・蒸しかぼちゃ	・ウエハース
8	火	・軟飯・キャベツのスープ・煮魚(さけ)・リンゴのコンポート	・蒸しさつまいも
9	水	・鶏そぼろ丼(軟飯)・小松菜のスープ・人参スティック	・お芋スティック(じゃがいも)
10	木	・軟飯・玉ねぎのスープ・煮魚(たら)・白菜の旨煮	・バナナ
11	金	・軟飯・だいこんのスープ・ささみとじゃがいもの煮物・ほうれん草のやわらか煮	・食パン
12	土	・鶏そぼろ丼(軟飯)・じゃがいもの煮物・小松菜のやわらか煮	・お野菜スナック
13	日		
14	月	・軟飯・白菜のスープ・ささみとキャベツの煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・蒸しさつまいも
15	火	・軟飯・大根のスープ・豆腐のそぼろあんかけ・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
16	水	・軟飯・チンゲン菜のスープ・ささみとじゃが芋の煮付け・白菜の旨煮	・ハイハイ
17	木	・煮込みうどん・キャベツのやわらか煮・梨のコンポート	・しらす入りおにぎり(軟飯)
18	金	・軟飯・じゃがいものスープ・煮魚(さけ)・大根とにんじんの煮物	・ビスケット
19	土	・軟飯・小松菜のスープ・じゃがいもと野菜のそぼろ煮・オレンジ	・お野菜スナック
20	日		
21	月	敬老の日	
22	火	秋分の日	
23	水	・鶏ひき肉のあんかけ丼(軟飯)・じゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのやわらか煮	・きなこおにぎり(軟飯)
24	木	・軟飯・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮	・ビスケット
25	金	・軟飯・ほうれん草のスープ・ささみとキャベツの煮付け・にんじんと玉ねぎのやわらか煮	・りんごのコンポート
26	土	・煮込みうどん・かぼちゃと小松菜の煮物・バナナ	・お野菜スナック
27	日		
28	月	・軟飯・じゃが芋のスープ・豆腐とほうれん草のそぼろ煮・大根とにんじんの煮物	・ウエハース
29	火	・ロールパン・トマトスープ・煮魚(さけ)・かぼちゃとブロッコリーのやわらか煮	おにぎり(軟飯)
30	水	・軟飯・豆腐のスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮	・お野菜スナック

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 9月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	火	・おかゆ・玉ねぎスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮
2	水	・鶏そぼろあんかけ丼(おかゆ)・豆腐のスープ・チンゲン菜のやわらか煮
3	木	・おかゆ・ほうれん草のスープ・鮭の煮付け・にんじんと玉ねぎのやわらか煮
4	金	・パン粥・じゃが芋のそぼろ煮・小松菜とキャベツ旨煮・梨のコンポート
5	土	・煮込みうどん・さつまいもの煮物・バナナ
6	日	
7	月	・おかゆ・たまねぎのスープ・人参のそぼろ煮・蒸しかぼちゃ
8	火	・おかゆ・キャベツのスープ・煮魚(さけ)・りんごのコンポート
9	水	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・小松菜のスープ・人参やわらか煮
10	木	・おかゆ・玉ねぎのスープ・煮魚(たら)・白菜の旨煮
11	金	・おかゆ・かぼちゃのスープ・ささみとじゃがいもの煮物・ほうれん草のやわらか煮
12	土	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・じゃがいもの煮物・小松菜のやわらか煮
13	日	
14	月	・おかゆ・白菜のスープ・ささみとキャベツの煮物・ブロッコリーのやわらか煮
15	火	・おかゆ・大根のスープ・豆腐のそぼろあんかけ・キャベツのやわらか煮
16	水	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・ささみとじゃが芋の煮付け・白菜の旨煮
17	木	・煮込みうどん・キャベツのやわらか煮・梨のコンポート
18	金	・おかゆ・じゃがいものスープ・煮魚(さけ)・大根とにんじんの煮物
19	土	・おかゆ・小松菜のスープ・じゃがいもと野菜のそぼろ煮・オレンジ
20	日	
21	月	敬老の日
22	火	秋分の日
23	水	・鶏ひき肉のあんかけ丼(おかゆ)・じゃがいもの煮物・きゅうりとにんじんのやわらか煮
24	木	・おかゆ・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮
25	金	・おかゆ・ほうれん草のスープ・ささみとキャベツの煮付け・にんじんと玉ねぎのやわらか煮
26	土	・煮込みうどん・かぼちゃと小松菜の煮物・バナナ
27	日	
28	月	・おかゆ・じゃが芋のスープ・豆腐とほうれん草のそぼろ煮・大根とにんじんの煮物
29	火	・パン粥・トマトスープ・煮魚(さけ)・かぼちゃとブロッコリーのやわらか煮
30	水	・おかゆ・豆腐のスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



# 2020年度 9月 予定献立表(初期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	火	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
2	水	・おかゆペースト・はくさいのペースト・大根ペースト
3	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ほうれん草のペースト
4	金	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
5	土	・おかゆペースト・さつまいもペースト・ほうれん草のペースト
6	日	
7	月	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・たまねぎペースト
8	火	・おかゆペースト・キャベツペースト・さつまいもペースト
9	水	・おかゆペースト・こまつなペースト・にんじんペースト
10	木	・おかゆペースト・はくさいのペースト・たまねぎペースト
11	金	・おかゆペースト・大根ペースト・ほうれん草のペースト
12	土	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
13	日	
14	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ブロッコリーのペースト
15	火	・おかゆペースト・大根ペースト・キャベツペースト
16	水	・おかゆペースト・にんじんペースト・はくさいのペースト
17	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・たまねぎペースト
18	金	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・大根ペースト
19	土	・おかゆペースト・にんじんペースト・こまつなペースト
20	日	
21	月	敬老の日
22	火	秋分の日
23	水	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・たまねぎペースト
24	木	・おかゆペースト・こまつなペースト・にんじんペースト
25	金	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・キャベツペースト
26	土	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・たまねぎペースト
27	日	
28	月	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・大根ペースト
29	火	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・ブロッコリーのペースト
30	水	・おかゆペースト・こまつなペースト・キャベツペースト

\* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

\* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。