



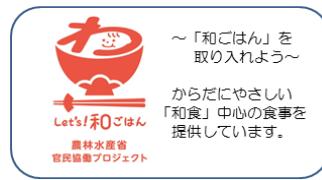
2025年9月ランチメニュー



今月の栄養量 エネルギー：528kcal たんぱく質：20.4g 脂質：16.0g 食塩相当量：1.8g	旬の食材 ・きのこ ・ちんげん菜 ・梨
--	------------------------------



「サンドイッチでんしゃ」作/絵:いりやまさとし ひさかたチャイルド



たちばな幼稚園

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
☆防災の日☆				☆食体験：乾物の水戻し☆	
ごはん 鶏肉のごま焼き 切干大根煮 高野豆腐とわかめの味噌汁	ごはん 白身魚の西京焼き プロッコリーのおかか和え ほうれん草と麩のすまし汁	麦ごはん 鶏肉の照り焼き いんげんの磯和え 玉葱とわかめの味噌汁	ごはん 麻婆豆腐 小松菜のナムル 玉子スープ	味噌ラーメン ほうれん草の中華和え パイン缶	豚丼 具たくさん味噌汁
たべっこペイピー	カルルス	ポテトとウエハース	バナナとマンナビスケット	きゅうりとぼりんこ	プロッコリーとほたほた焼き
クラッカーサンド 牛乳	わらび餅 牛乳	豆腐ドーナツ 牛乳	シュガートースト 牛乳	ひじきおにぎり お茶	雪の宿 牛乳
8	9	10	11	12	13
		☆食育：ちんげん菜☆			
ごはん さばの味噌煮 高野豆腐煮 大根とわかめのすまし汁	ごはん 肉野菜炒め 青のりポテト もやしと厚揚げの味噌汁	ごはん 鶏肉の塩麹焼き マカロニサラダ ちんげん菜の味噌汁	カレーライス 海藻サラダ チーズ	かやくうどん 白菜のお浸し オレンジ	焼きそば 具たくさん味噌汁
たべっこペイピー	カルルス	ポテトとウエハース	バナナとマンナビスケット	きゅうりとぼりんこ	プロッコリーとほたほた焼き
キャロット蒸しパン 牛乳	クッキー 牛乳	寒天ミルクプリン 牛乳	コーンフレーク 牛乳	ココアトースト 牛乳	ココナッツサブレ 牛乳
15	16	17	18	19	20
敬者の日		☆お誕生日会☆			
	ごはん 白身魚の西京焼き プロッコリーのおかか和え ほうれん草と麩のすまし汁	ごはん 煮込みハンバーグ いんげんのマヨドレ和え わかめとコーンのスープ ゼリー	ごはん 麻婆豆腐 小松菜のナムル 玉子スープ	味噌ラーメン ほうれん草の中華和え パイン缶	ワインナーピラフ 具たくさんスープ
	カルルス	ポテトとウエハース	バナナとマンナビスケット	きゅうりとぼりんこ	プロッコリーとほたほた焼き
	わらび餅 牛乳	デコレーションケーキ りんごジュース	シュガートースト 牛乳	ゆかりおにぎりとレバーの甘辛煮 お茶	雪の宿 牛乳
22	23	24	SDGs	25	26
	秋分の日		☆SDGs採択の日☆		
ごはん さばの味噌煮 高野豆腐煮 大根とわかめのすまし汁		ごはん 鶏肉の塩麹焼き マカロニサラダ 豆腐と小松菜の味噌汁	鹿肉入りスパイシーキーマカレー コールスローサラダ チーズ	冷やしサラダうどん きんぴらごぼう 黄桃缶	焼き鳥丼 具たくさん味噌汁
たべっこペイピー		ポテトとウエハース	バナナとマンナビスケット	きゅうりとぼりんこ	プロッコリーとほたほた焼き
梨と麩のラスク 牛乳		寒天ミルクプリン 牛乳	みりん入りフルーツポンチ 牛乳	ココアトースト 牛乳	ココナッツサブレ 牛乳
29	30				
麦ごはん 白身魚の煮付け ひじきサラダ 大根とわかめの味噌汁	☆ものがたりメニュー☆	ホテサラサンド 鶏肉のマーマレード焼き 豆腐と小松菜のスープ		9月25日 SDGs採択の日	14 持続可能な開発目標 15 熱帯雨林を守る 16 環境問題
たべっこペイピー	カルルス	…O、1歳児朝おやつ		「鹿肉」「フェアトレードのターメリック」「みりん(海藻)」を取り入れています 増えすぎて問題になっている「鹿」、フェアトレードの「ターメリック」幻の赤い海藻「みりん」を使用して森と海の環境問題について考え、SDGs目標達成に貢献します!	
キャロット蒸しパン 牛乳	クッキー 牛乳				