

月	火	水	木	金	土
	1日 ごはん ほっけのムニエル風 大根コーン和え 豆乳味噌汁 (キャベツ・油揚げ) 果物 ヨーグルト 鉄強化菓子	2日 ごはん 豚肉のマーマレード焼き ごま人参 味噌汁 (さつま芋・長葱) 果物 牛乳 きなこマカロニ	3日 手作りパン ハンガリー風煮込み ブロッコリーサラダ 南瓜ポタージュ 果物 牛乳 焼きそば	4日 ごはん 鮭フライ もやし納豆和え 味噌汁 (玉葱・人参) 果物 牛乳 チーズ蒸しパン	5日 かしわうどん さつま芋含め煮 果物 牛乳 せんべい
7日 ごはん 鶏肉ののり塩揚げ 白菜お浸し 味噌汁 (大根・麴) 果物 牛乳 南瓜サンド	8日 ごはん チキンカレー ほうれん草サラダ 麦茶 果物 牛乳 焼きおにぎり	9日 ごはん さば照り焼き 春雨サラダ 味噌汁 (小松菜・玉葱) 果物 牛乳 オレンジケーキ	10日 ごはん ツナじゃが 大根ごま和え 味噌汁 (ふのり・えのき) 果物 牛乳・ビスケット グレーゼリー	11日 ごはん マーボー豆腐 小松菜のり和え 麦茶 果物 牛乳 スイートポテト	12日 ミートソーススパゲティ 麦茶 小松菜お浸し 果物 牛乳 クラッカー
14日 ごはん 炒め納豆 甘酢キャベツ 味噌汁 (切干大根・わかめ) 果物 牛乳 ポテトケーキ	15日 お弁当日 ヨーグルト 鉄強化菓子	16日 ごはん 豚肉のマーマレード焼き ごま人参 味噌汁 (さつま芋・長葱) 果物 牛乳 きなこマカロニ	17日 手作りパン ハンガリー風煮込み ブロッコリーサラダ 南瓜ポタージュ 果物 牛乳 焼きそば	18日 味噌ラーメン 大根わかめ和え 果物 牛乳 チーズ蒸しパン	19日 かしわうどん さつま芋含め煮 果物 牛乳 せんべい
21日 敬老の日	22日 国民の休日	23日 秋分の日	24日 ごはん ツナじゃが 大根ごま和え 味噌汁 (ふのり・えのき) 果物 牛乳・ビスケット グレーゼリー	25日 ごはん マーボー豆腐 小松菜のり和え 麦茶 果物 牛乳 スイートポテト	26日 ミートソーススパゲティ 麦茶 小松菜お浸し 果物 牛乳 クラッカー
28日 ごはん 鶏肉ののり塩揚げ 白菜お浸し 味噌汁 (大根・麴) 果物 牛乳 南瓜サンド	29日 ごはん チキンカレー ほうれん草サラダ 麦茶 果物 牛乳 焼きおにぎり	30日～わくわく献立～ ごはん 中華風肉団子 五色塩ナムル スープ (卵・長葱) 果物 牛乳 オレンジケーキ	☆ 9月の果物 ・りんご ・バナナ ・パイナップル ・キウイ ・オレンジ ・梨		

～9月25日は十五夜です～

十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、秋の収穫に感謝する行事です。十五夜には、お団子のほかに、この時期に収穫される里芋を供える習慣があるため「芋名月（いもめいげつ）」とも呼ばれます。さらに旬の野菜や果物をお供えることには、収穫に感謝するだけでなく、農作物の豊作を願うという意味が込められています。

9月25日の献立より『スイートポテト』のレシピをご紹介します

<材料>…幼児1人分

- ・さつま芋 … 50g
- ・バター … 1g
- ・砂糖 … 1g
- ・生クリーム … 5g
- ・牛乳 … 12g
- ・卵黄 … 1.7g

<作り方>

1. さつま芋は茹でて熱いうちにつぶし、バター・砂糖・生クリーム・牛乳を加え混ぜる
2. 俵型にまとめ、表面に卵黄を塗り180℃のオーブンで15～20分焼き完成！

十五夜にちなみ、うさぎ形のスイートポテトを作る予定です。耳はさつま芋の皮、目は食紅で赤く色を付けています。

