



9がつのこんだてひょう



朝夕涼しく、過ごしやすくなってきました。しかし、日中はまだ暑く、子どもたちはたくさん汗をかきますので、引き続き水分補給をお願いします。

今月は、子どもたちに茶碗や皿の持ち方を知らせていきます。正しい持ち方を身につけると、姿勢がよくなったり食べこぼしがなくなったりします。まだ持つことが難しい小さいクラスの子どもたちには、皿に手を添えて食べるよう伝えていきます。

令和3年度 中部保育所



今月の目標

茶碗や皿を持って
食べよう



8月の誕生会の日、きりん組のポテトサラダを手まり寿司風にしました。「かわいい」と好評でしたよ。



お星さまクッキーは、「いろいろな形の星があるよ!」と形を比べて楽しんで食べていました。



月	火	水	木	金
		1 (午前のおやつ0.1.2歳児) きな粉マカロニ・お茶 ごはん なすとトマトのチーズ焼き 小松菜のおかか和え パプリカの和え物 油揚げのみそ汁 豆腐ドーナツ 牛乳	2 かぼちゃとさつまいものおやき お茶 ごはん 魚の梅みそマヨ焼き 春雨の酢の物 キャベツの煮浸し 鶏ごぼう汁・ぶどう パエリア風ごはん 牛乳	3 一日保育士 いちごヨーグルト お茶 ごはん 揚げ鶏と夏野菜の甘酢炒め 高野豆腐のごま和え じゃこきゅうり しじみのすまし汁 黒米おにぎり 牛乳
6 ごまブリッツ パスチャライズ牛乳 ごはん 豆腐チャンプルー あっさりトマト ブロッコリーのカレーマヨ焼き 麩のみそ汁 昆布ごはん パスチャライズ牛乳	7 野菜クラッカー お茶 ごはん 魚のごまみそ焼き ひじきとオクラのサラダ ふかし芋 具だくさん汁 焼きビーフン 牛乳	8 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 レバー入り肉みそうどん 煮豆 小松菜のコーンと和え プルーン ツナしょうがおにぎり 牛乳	9 重陽の節句 梨 お茶 ごはん 鶏肉の梅だれ和え あらめの煮物 ほうれん草の菊花和え 豆腐のみそ汁 もちもちパン 牛乳	10 ぱりぱりせんべい 牛乳 ごはん 魚のクリームコーン焼き レタスとわかめのサラダ アスパラのガーリック炒め とうがん汁 牛しぐれおにぎり 牛乳
13 麩の青のリスナック パスチャライズ牛乳 ごはん 豚肉の甘だれ炒め りっちゃんのサラダ こんにゃくの炒め煮 しいたけのみそ汁 じゃこおにぎり パスチャライズ牛乳	14 きな粉まめ 牛乳 ごはん ぎせい豆腐 はりはりなます 揚げごぼう そうめん汁 ヨーグルトスコーン 牛乳	15 大豆とごまのせんべい お茶 ごはん 魚の煮付け きのこのココロ揚げ キャベツの甘酢和え 小松菜のみそ汁 洋風ちらしおにぎり 牛乳	16 かりかりいりこ 牛乳 ごはん 鶏肉の照り焼き風 チンゲン菜のさっと煮 焼きかぼちゃ きのこ汁 あさりしぐれおにぎり 牛乳	17 粉ふき芋 お茶 しらすの卵とじ丼 おからサラダ なすのごま和え かぼちゃのみそ汁 梨 焼きおにぎり 牛乳
20 敬老の日 	21 お月見献立 りんご パスチャライズ牛乳 ゆうやけごはん 魚のホイル包み焼き 小松菜のごま和え さといもの煮物 月見のとろろスープ・ぶどう みたらし団子 パスチャライズ牛乳	22 誕生会 チーズ お茶 ごはん 鶏肉のラトウイユソース たまごサラダ じゃが芋とアスパラのカレー焼き わかめスープ・シャインマスカット 梨のコンポートケーキ 牛乳	23 秋分の日 ※青字は 新作メニューです! 	24 のりごまクッキー お茶 ごはん 魚の塩焼き かぼちゃの煮物 納豆和え なめこ汁 おはぎ お茶
27 一日保育士 麩の黒糖がらめ お茶 ごはん 揚げレバーのごまソースがらめ ひじきの煮物 野菜のみそドレッシング和え かきたま汁 さつまいもごはん パスチャライズ牛乳	28 弁当の日 豆乳スープ お茶  ホットケーキ 牛乳	29 煮昆布 牛乳 スタミナ納豆丼 小松菜の中華和え 粉ふき芋 えのきのみそ汁 梨 レタスチャーハン 牛乳	30 新米の日 煮豆 牛乳 ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き なすの煮物 アスパラの和え物 あさりのすまし汁 新米塩おにぎり お茶	<p>おいしいお米ができるまでを紹介したり、炊く前のお米を見比べたりします。きりん組では、自分で手に塩をつけておにぎりを作り、新米のおいしさを味わいます。</p> 

重陽(ちょうよう)の節句について

「重陽」とは9月9日にあたり、陽(奇数)が重なる日、そして、奇数の中でも一番大きな数字という意味で重陽といわれています。菊の花を飾ったり、菊の花びらを浮かべた菊酒を飲んだりして、不老長寿を願う行事です。保育所では、ほうれん草の和え物に菊の花を和えた献立を取り入れています。

お部屋で野菜を調理したよ

【うさぎ組】
”おろしポン酢がけ”のなすとピーマンを焼きました。



やさしい
においが
するね

【ばんだ組】
”ピーマンのチーズ焼き”を作りました。



早くピーマン
食べたいな～