



令和7年9月1日
社会福祉法人 下東条西保育所

残暑が続きますが、日が暮れるとどこからともなく聞こえてくる虫の声に、秋の気配を感じます。夏のあそびを楽しんで、ひと回りたくましくなった子どもたち。いよいよわくわくがいっぱいの秋がスタートします。運動量が増えますので、早寝・早起き、しっかり朝ごはんを食べるなど体調管理をお願いします。



9月の予定

- 1日(月) 図書館出前お話会【月】
- 2日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 5日(金) からだ元気教室【雪・月】
- 8日(月) 石井文庫お話会【雪】
- 10日(水) 獅子舞 10時頃～
- 16日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 19日(金) **スマイル弁当デー** 身体計測
- 22日(月) 石井文庫お話会【花】
- 24日(水) 誕生会
- 30日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】

※毎週月曜日 10時より未就園児対象のすくすく子育て教室を開催しています。

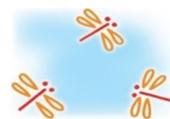
10月の予定

- 17日(金) 運動会
- 27日(月) 三園交流会【月】運動会

おしらせ

9月から体操服で登所しましょう。運動会の練習も始まりますので、9時までに来てくださいね。靴や上靴は、足に合ったものを履いてきて下さいね。





月	火	水	木	金	土
1 ホイコーロー 豚肉、味噌 片栗粉 ピーマン、エリンギ キャベツ、パプリカ、人参、玉葱 卵スープ 卵、わかめ 中華だし、片栗粉、ごま油 玉葱、もやし オレンジ	2 赤魚の唐揚げ 赤魚 片栗粉 生姜 バンバンジー風サラダ ささみ すりごま、練りごま、マヨネーズ きゅうり、人参、もやし、キャベツ グレープフルーツ	3 焼きビーフン 豚肉、海老 中華だし、ごま油 ビーフン 干し椎茸、キャベツ、ニラ 人参、玉葱、もやし、ピーマン 大豆とちりめんの甘辛煮 ちりめん、大豆 片栗粉 バナナ 手作りおやつ 野菜チップス	4 かに玉 かにかま、卵 片栗粉 玉葱、筍 干し椎茸、人参、グリーンピース ◆茄子のナムル ハム、春雨 ごま油 茄子、人参、きゅうり オレンジ	5 鶏じゃが 鶏肉、竹輪、焼き豆腐 じゃが芋 いんげん 人参、玉葱、糸こんにゃく ブロccoliのおかか和え 花かつお 人参、ブロッコリー、コーン缶 バナナ	6 お好み焼き 豚肉、竹輪、粉かつお 小麦粉、長芋、ソース、マヨネーズ キャベツ、人参 味付け海苔 果物
8 鮭の塩焼き 鮭 冬瓜のスープ 油揚げ、豆腐 片栗粉 青葱、人参、冬瓜、玉葱、牛蒡 グレープフルーツ	9 ミネストローネ 大豆、ベーコン、コンソメ じゃが芋、マカロニ トマト缶 人参、玉葱、いんげん、ケチャップ ◆ほうれん草のなめ茸和え ほうれん草、なめ茸 オレンジ 手作りおやつ ヨーグルトケーキ	10 芋炊き 鶏肉、油揚げ こんにゃく、白葱 里芋、大根、人参、牛蒡 キャベツと大豆のサラダ ハム、大豆 マヨネーズ キャベツ、人参、きゅうり バナナ	11 花組リクエスト ★冷やしきつねうどん 油揚げ うどん 少なめ ねぎ ミニかき揚げ 竹輪 天ぷら粉 人参、玉葱、さつま芋、茄子 オレンジ 手作りおやつ 栗さんおにぎり	12 豆腐のマヨネーズ焼き ツナ、豆腐 小麦粉、マヨネーズ 人参、コーン、青葱、生姜 中華サラダ ハム、卵、わかめ、春雨 ごま油、すりごま 人参、きゅうり バナナ	13 親子丼 鶏肉、卵 人参、玉葱、椎茸 棒チーズ プロセスチーズ 果物
15 敬老の日 	16 魚のきのこあんかけ 赤魚 片栗粉 人参、しめじ、えのき、干し椎茸 三色おひたし 竹輪 すりごま もやし、人参、ほうれん草 オレンジ	17 雪組リクエスト てりたま丼 卵、鶏肉 片栗粉 ほうれん草 豆腐のすまし汁 豆腐、わかめ 人参、玉葱、椎茸、青葱 りんご 手作りおやつ ★フライドポテト	18 かぼちゃのそぼろ煮 鶏ミンチ、厚揚げ、竹輪 干し椎茸 人参、玉葱、南瓜、いんげん 切り干し大根のおかか和え ツナ、花かつお 人参、きゅうり、切り干し大根 バナナ 手作りおやつ フレンチトースト	19 スマイル弁当デー エビフライ 海老、卵 小麦粉、パン粉、ソース トマト、ブロッコリー、ケチャップ マセドアンサラダ チーズ、スキムミルク さつま芋、マヨネーズ 人参、きゅうり 果汁100%ゼリー	20 少なめ 焼きそば 豚肉、粉かつお 焼きそば麺、ソース 人参、玉葱、キャベツ、もやし ふりかけ 果物
22 高野豆腐のオランダ煮 鶏ミンチ、高野豆腐 片栗粉 人参、玉葱、干し椎茸、青葱 根菜のごま酢和え ツナ すりごま、ごま油 蓮根、小松菜 バナナ 手作りおやつ おはぎ	23 秋分の日 	24 月組リクエスト ★ハンバーグカレー 合挽ミンチ、豚肉、豆腐、大豆 パン粉、じゃが芋、ルウ 牛乳 人参、玉葱、しめじ きゅうりの甘酢和え ハム キャベツ、大根、きゅうり バナナ 手作りおやつ さつま芋マフィン	25 貝だくさんがんも 海老、竹輪、卵、豆腐、大豆 片栗粉、小麦粉 人参、青葱、牛蒡、椎茸、筍、生姜 野菜のごま和え すりごま 人参、キャベツ、きゅうり オレンジ	26 鯖のごま焼き 鯖 すりごま ひじきとオクラのマヨ和え ひじき、ツナ マヨネーズ 人参、きゅうり、小松菜 バナナ	27 少なめ 肉うどん 豚肉 うどん 人参、玉葱、ほうれん草 ゆで卵 卵 果物
29 鶏天 鶏肉 片栗粉 生姜 貝だくさん味噌汁 豆腐、わかめ、味噌 じゃが芋 人参、玉葱、えのき、牛蒡、青葱 オレンジ 手作りおやつ かぼちゃのロールパイ	30 鯖の塩焼き 鯖 卵の花 鶏ミンチ、油揚げ、おから 干し椎茸、こんにゃく 人参、いんげん、大根、牛蒡 りんご	* 花・雪組は1日(月)にお米1合を持ってきてください。 17日・24日に使用する分です。 (袋に名前を書いてお米を入れてください)		☆七夕エントリ☆ 今月の献立には、夏祭りのカステラくじで当たりを引いた、3名のお友だちのリクエストメニューを入れています	

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。
 ※お米の入った袋に名前を書いてください。

※食材は都合により変更する場合があります。

19日(金) スマイル弁当デー

☆持ち物
 ことり・うさぎ組
 いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート

花・雪・月組
 いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート
 ※白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい

栗さんおにぎり

〈材料〉
 ・ごはん 100g
 ・薄口醤油 6g
 ・かつお節 1.3g
 ・ごま 適量
 ・のり佃煮 適量

〈作り方〉
 ①ごはん、薄口しょうゆとかつお節を加えさっくり混ぜる。
 ②ラップで三角おにぎりを作る。(おにぎり型を使用してもよい)
 ③おにぎりの下半分にごまをくっつけて、栗のような形にする。
 ④のり佃煮で、目と口を書く。(のりをかたどりにくっつけてもよい)
 ⑤おにぎりのてっぺんに、かつお節をのせ髪の毛のようにする。

おにぎり作りは、手先を動かす良い運動にもなります。
 目の部分を枝豆などに変更してクッキングを楽しんでくださいね。