

9月の食事だより

R5 9 1 山中保育園

月	火	水	木	金
1 ひじきの煮つけ 味噌汁	2 ホットドック 牛乳			
3 ビスケット 牛乳 あべかわマカロニ	4 1 シユウマイ ひじきの煮つけ 味噌汁	5 2 ホットドック 牛乳		
5 すり身焼き 和風サラダ 味噌汁	6 カレーピラフ マカロニサラダ 卵スープ	7 コロッケ 大豆の五目煮 味噌汁	8 ハム入りオムレツ カレーうどん汁 バナナ	9 ツナサンド バナナ 牛乳
6 エハース 牛乳 カローフィッシュ	7 エハース 牛乳 カローフィッシュ	8 エハース 牛乳 カローフィッシュ	9 エハース 牛乳 カローフィッシュ	10 エハース 牛乳 カローフィッシュ
9 豆乳 ナムル 卵スープ	10 豆乳 ナムル 卵スープ	11 豆乳 和風サラダ 味噌汁	12 豆乳 和風サラダ 味噌汁	13 豆乳 和風サラダ 味噌汁
11 豆乳 和風サラダ 味噌汁	12 豆乳 和風サラダ 味噌汁	13 豆乳 和風サラダ 味噌汁	14 豆乳 和風サラダ 味噌汁	15 豆乳 和風サラダ 味噌汁
13 豆乳 和風サラダ 味噌汁	14 豆乳 和風サラダ 味噌汁	15 豆乳 和風サラダ 味噌汁	16 豆乳 和風サラダ 味噌汁	17 豆乳 和風サラダ 味噌汁
15 豆乳 和風サラダ 味噌汁	16 豆乳 和風サラダ 味噌汁	17 豆乳 和風サラダ 味噌汁	18 豆乳 和風サラダ 味噌汁	19 豆乳 和風サラダ 味噌汁
17 豆乳 和風サラダ 味噌汁	18 豆乳 和風サラダ 味噌汁	19 豆乳 和風サラダ 味噌汁	20 豆乳 和風サラダ 味噌汁	21 豆乳 和風サラダ 味噌汁
19 豆乳 和風サラダ 味噌汁	20 豆乳 和風サラダ 味噌汁	21 豆乳 和風サラダ 味噌汁	22 豆乳 和風サラダ 味噌汁	23 豆乳 和風サラダ 味噌汁
21 豆乳 和風サラダ 味噌汁	22 豆乳 和風サラダ 味噌汁	23 豆乳 和風サラダ 味噌汁	24 豆乳 和風サラダ 味噌汁	25 豆乳 和風サラダ 味噌汁
23 豆乳 和風サラダ 味噌汁	24 豆乳 和風サラダ 味噌汁	25 豆乳 和風サラダ 味噌汁	26 豆乳 和風サラダ 味噌汁	27 豆乳 和風サラダ 味噌汁
25 豆乳 和風サラダ 味噌汁	26 豆乳 和風サラダ 味噌汁	27 豆乳 和風サラダ 味噌汁	28 豆乳 和風サラダ 味噌汁	29 豆乳 和風サラダ 味噌汁
27 豆乳 和風サラダ 味噌汁	28 豆乳 和風サラダ 味噌汁	29 豆乳 和風サラダ 味噌汁	30 豆乳 和風サラダ 味噌汁	31 豆乳 和風サラダ 味噌汁
29 豆乳 和風サラダ 味噌汁	30 豆乳 和風サラダ 味噌汁	31 豆乳 和風サラダ 味噌汁		

【お知らせ】

7(木) 白組はクッキング保育です。

29(金) 白、青、赤組はおにぎりdayです。

旬の食材を食べて残暑を乗り切りましょう
9月になつても暑い日が続きますね。夏の疲れも出てくるころです。これから秋に向けて旬の食材が増えてきます。おいしく食べる工夫をして残暑を乗り越えましょう。

9月献立栄養価

エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄分
3歳以上児 (主食含まない)	399kcal 529kcal	18.3g 18.4g	254mg 229mg
3歳未満児 (主食含む)			2.3g 2.3g

子どもたの食事Q&A

Q. 箸をうまく使えません。

A. 箸でつかみやすいもので練習を繰り返す必要があります。スクーンを鉛筆を持つよう手を発達している手つきで持つようになります。箸の練習を始めてみましょう。ただし、箸の持ち方ばかり気にしていると、食事が苦痛になってしまいます。マジュマロやサイコロ状に切ったパンなど、箸でつかみやすいものを皿から皿へ移動させるなど、楽ししながら練習してみてはいかがでしょうか。手指の運動機能のトレーニングにも役立ちます。

