




9月の日程

●令和3年● 認定こども園メイプルキッズ
 <予定欄が網掛けの日は園はお休みです>

日	月	火	水	木	金	土
			1 ● 2 学期始業日 手作り弁当 R4年度入園申込 開始(8:30~)	2 ◎	3 ◎ なつのおもいで べ切	4 ◇
5	6 ◎	7 ◎ 保育料等引落日	8 ◎	9 ◎	10 ◎ 避難訓練	11 ◇
12	13 ◎	14 ◎	15 ◎	16 ◎	17 ◎	18 ◇
19	20 敬老の日	21 ◎	22 ◎	23 秋分の日	24 ◎	25 ◇
26	27 ◎	28 ◎	29 ◎	30 ◎		

●絵本の紹介●

「いちにちじごく」

作：ふくべあきひろ
 絵：かわしまななえ
 出版社：PHP 研究所



あるいことをしたらじごくに
 いくって、ほんとかな？
 よし、いちにちじごくのおにに
 なってたしかめてみよう。
 とっても考えさせられる1冊です。

- ◎ 園からの昼食あり
- ◇ 土曜日保育利用の方のみ手作り弁当
- 手作り弁当
- ☆ 後日詳細をお知らせします

その他お知らせ

- ・栃木県幼稚園連合会より永年勤続表彰をうけました。
 ※県内の認定こども園・幼稚園に職員として在籍した年数
 *20年表彰(含20年以上) 倉沼知子
 *10年表彰(含10年以上) 須永敦子 高田なおみ
 栃木秀子(50音順)





● 9月の昼食献立表 ●

月	火	水	木	金
<p>子どもたちに人気です！「ゆうやけご飯」 <材料>・米一合 ・人参 24g ・しょうゆ 6g ・酒 4.5g ・塩 0.6g <作り方>①人参はみじん切り、又はすりおろす。②炊飯器に米を入れ、炊く直前に調味料を加え水加減し、人参を入れて炊き込みます。</p>		<p>1 <手作り弁当の日></p>	<p>2 ご飯 すき焼風煮 野菜の納豆和え ミニチーズ あおさの味噌汁</p>	<p>3 スパゲティミートソース きゃべつサラダ デザート 牛乳</p>
<p>6 ご飯 焼き魚 すき昆布煮 厚焼き卵 青菜の味噌汁</p>	<p>7 食パン ツナペースト ハムカツ みかんサラダ 牛乳</p>	<p>8 そぼろご飯 さつま揚げ焼き 野菜の塩昆布和え きのこのすまし汁</p>	<p>9 ご飯 照焼チキン マカロニサラダ ヨーグルト 卵と青菜のスープ</p>	<p>10 ご飯 手作りふりかけ 肉じゃが もやしとニラのナムル キャベツの味噌汁</p>
<p>13 ゆうやけご飯 揚げぎょうざ 切り昆布と切干のサラダ もやしの味噌汁</p>	<p>14 十五穀米 チキンカレー シルバーサラダ デザート 牛乳</p>	<p>15 麦ご飯 マーボー豆腐 中華風サラダ もずくスープ</p>	<p>16 ご飯 豚肉の柳川風 野菜の海苔和え ミニチーズ なめこの味噌汁</p>	<p>17 ご飯 煮魚 かみかみサラダ きなこ豆 大根の味噌汁</p>
<p>20 <敬老の日></p>	<p>21 ご飯 肉団子 さつま芋サラダ デザート みそけんちん</p>	<p>22 ご飯 焼きのり 豚肉と根菜の炒め煮 野菜の和え物 焼き麩のすまし汁</p>	<p>23 <秋分の日></p>	<p>24 きのこご飯 鶏のから揚げ ひじきと豆のサラダ コーンのかき玉汁</p>
<p>27 ご飯 焼き魚 一口がんもの煮物 ヨーグルト 茄子の味噌汁</p>	<p>28 ハヤシライス（麦ごはん） ツナサラダ デザート 牛乳</p>	<p>29 冷やしきつねうどん さつま芋煮 納豆サラダ デザート</p>	<p>30 わかめご飯 春巻 蒸し鶏の胡麻酢和え 豆腐のあんかけ汁</p>	

月平均栄養価 エネルギー434kcal タンパク質 15.6g 脂質 12.2g 食塩相当量 2.0 g

仕入れの都合により、変更のあることをご容赦下さい。離乳食が献立表の食材と異なる時は、代替のものを提供します。

デザートについては、ホームページの「本日の昼食」に当日詳細をアップしますので、ご了承の程宜しくお願いいたします。

※カルシウム量をより安定的に摂取するため、食事とは別に毎週水曜日に牛乳が出ます。