					ゆめっこ	保育園	妖」	工予定	₹ 201	7年9月度						
昼	魚魚しみ生片油ニのえしきし酢オ砂スも玉みしている。 竜 うり姜栗 トこのめゅよ リ帯プやねりょいり姜栗 トこのめゅう 一糖プしおんりう サラじりゆ ブレぎんゆ ダ かっちょう はいかい がんしょう かんしょう かんしょう はいかい がんしょう はいかい がんしょう はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいか	(土) シンティン (土) かまから (土) かまから (大) では	(月) は 大人味 は は かけ は かけ は かけ は かけ	45 白みり 1 5 さ 20 0.1	(水は五肉オペート) は 40	(大は大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (40 30 20 20 15 25 1 1 2 1 0.1 0.1 0.1 15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	わご か お 市 諸 神 計 き ぎ で れ た 玉 玉 れ に た ま に れ に た に に に に に に に に に に に に に	(土) 9 ゲッティ 40 20 1 1 1.5	20 豚肉のしょ か 焼 かり を できる できます できます できます かっぱ かい かい かい かい かい きゅう かい	40 25 10 1 4 4 20 10 10 1 10.5.5 why y y y y y y y y y 	分付米 しのかば焼き 50 1 1 1 1 20 20 15 20 20 15 20 20 20 15 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	2 1 0 2 3 1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1	(木子) (木子) (本子) (本子) (本子) (本子) (本子) (本子) (本子) (本	(金は五の塩 を を を を を を を は の を は の を は の を は の で に で で で で で で で で で で で で で	20 醤油 0.2 砂糖 0.1 煮ころがし
おやっ	0,700	あたのしみ ₅₀ 0.2	わらび餅 わらび粉 砂糖 砂糖 塩 きな粉	セサミクッキー 10 バター バラカ粉 1.5 砂糖 さつまいも 黒ゴマ	お 月見だんご 10 豆腐 だんご粉 もち粉 10 砂糖 10 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	五平もち 30 五分付米 15 みそ かりりん 油	20 2.5 2.5 0.8	りんごゼリー 寒天 りんごジュース 砂糖 甘辛にぼし にぼし 醤油 みりん 砂糖	おたのしみ 0.6 4 3.6	芋かりんとう さつまいも 塩 油	50 強力 0.5 イー 10 バタ	-スト 0.5 ター 5		ようかん 粉寒天 小豆 砂糖	玉ねぎとごまの 0.6 10 薄分分別 強糖 塩玉ごま オリーブ油	
コロリー	果物 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 果物 4乳	30 果物 150 牛乳	30 <u>1</u>	果物 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 果物 150 牛乳 1	30 果物 150 牛乳	果物	; 1!	30 果物 50 牛乳	30 果物 150 牛乳	30 果物 150 牛乳
昼	ちゃん かん たい たい たい たい たい たい たい たい たい たい	(水)	40 40 10 10 15 15 17 18 18 19 10 15 10 15 17 18 18 18 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	(金) は (金) は (本) は (大) 焼 (な) は (大) 焼 (な) は (大) 焼 (な) は (な) は (な) が (な) は (な) が (な) に (な) は (な) が (な) に (な) に	(月) は五南もは参ぎ 油糖納豆ラ参油つまプンやりよる酢醤砂ラ納二人醤かご一チもみし塩 1.5 1.5 0.2 25 米け 25 米け 2	(火) A 分 サク	50 0.2 0.2 0.2 0.1 15 5 1.5 1.5 0.5	う醤み塩 前 りね参ぼん ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	(木) は (木) 大 (大) ま (大) に (大) に	情の 50 塩焼・ 15 人人が たし、 50 煮 ボー・ハン ディー・シー・ 1 人の では かっと しょう かっと	10 20 10 5 5 1 5 1 1.5 20 味噌	ぎり 分付米 30 0.1 1 そば 華めん 60 4 4 7 20 20 20 5 5 5 5 0.1 - ス 20 - ス 1		(新暦ではついて) 「中秋の名 6日のおを作る。 「中秋の名 6日のおきなこ 6日団子でもある。 ※数乳算にはいる。 ※次乳質にはいる。 ※11年では、11年には、11年では、11年には、	陰暦八月十五日 九月十七日前後)に とも美しい月と称えられ 月」を観賞する習慣です 見会では、子どもたちに つてもらいます。 んこでおいしくいただき。 幼児の予定可食量×0. 、五分付米です。 月見の日会です。	t. = ≢t.
おや	おはぎ もち米 五分付 小豆 砂糖 きなこ	************************************	大学いも 20 さつまいも 15 か糖 1 油 5 1 1.5 0.2	あげいも 40 小麦粉 1 砂糖 1 ペーキングパウダー じゃがいも 油	ちんすこう 15 小麦粉 5 砂糖 2 オリーブ油 - 0.1 30 3	ス イートポテト 23 さつまいも バター 10	50 2	麩のラスク 焼き麩 バター 砂糖	じゃがまるくん 7 じゃが芋 5 塩 4 片栗粉 パター 焼きのり 醤油	おにまん 小麦粉 0.1 砂糖 2 さつまいも 3 ペーキングパウダー 0.5	30 4 10 0.5	のしみ				
2									'							

園長印

主任印

40 30 50 2.5 2.5

20 5 1.5 1.5 0.2

30 150