

令和6年度

# 9月給食予定献立表

日	月	火	水	木	金	土
1.	2. 麦ごはん 豚肉のスタミナ揚げ コールスローサラダ わかめのみそ汁	3. ごはん 魚のごまみそ焼き わかめとしらすの酢の物 そうめん汁	4. 玄米ごはん ごぼうのキーマカレー 野菜スティック リンゴとバナナの フルーツヨーグルト	5. 麦ごはん 焼きしそも にんじんの即席漬け かぼちゃのそぼろ煮 だいこんのみそ汁	6. 麦ごはん 赤魚のきのこあんかけ キャベツのごまマヨサラダ とうふのみそ汁	7. 親子丼 トマトとキュウリの三杯酢 かぼちゃのみそ汁
	オールドココアクッキー 低脂肪乳	かぼちゃのチーズ焼き 低脂肪乳	ジャムケーキ 低脂肪乳	ふくれ菓子 低脂肪乳	きな粉おにぎり 低脂肪乳	果物 チーズ
8.	9. 麦ごはん 松風焼き 炊きあげ豆腐 けんちん汁	10. ごはん 魚のタルタル焼き 春雨の酢の物 なめこのみそ汁	11. ごはん レバーのあけぼの和え スパゲティサラダ たまねぎのみそ汁	12. 麦ごはん さばの塩こうじ焼き ポテトサラダ 押し大豆のみそ汁	13. 黒米ごはん がね 塩きゅうり 豚汁	14. 麦ごはん 小あじの煮付け キャベツのごま和え なすのみそ汁
	じゃんとスト 低脂肪乳	ぶどうゼリー 昆布	チーズクッキー 低脂肪乳	おかかごまおにぎり 低脂肪乳	黒糖まるぼろ 低脂肪乳	冷やしおみせんざい
15.	16. 敬老の日 	17. 十五夜 ずま芋ごはん 月見うどん 里芋の煮ころがし なし	18. 麦ごはん 魚のコーンマヨ焼き オリブオイルの フレンチサラダ そうめんのみそ汁	19. ごはん チキンのみそカツ 野菜の酢の物 とろろ昆布のすまし汁	20. 黒米ごはん さばの塩焼き マセドアンサラダ 油揚げのみそ汁	21. ごはん 和風きのこスパゲティ しりこの佃煮 ミネストローネ
		十五夜豆腐団子 低脂肪乳	かぼちゃスコーン 低脂肪乳	お彼岸 おぼろ 低脂肪乳	フレスパイン ガーリックトースト 低脂肪乳	フルーツポンチ
22.	23. 振替休日 秋分の日 	24. お誕生月 お祝い給食 パセリピラフ 鶏手羽の甘辛焼き 野菜のマリネ クリームシチュー	25. (玄米ごはん) 豚肉のカレーライス かまめサラダ バナナのヨーグルト	26. ごはん 魚のパン粉せき キャベツの卵とじ じゃがいものみそ汁	27. 麦ごはん 小あじのレモンス唐あげ 春雨サラダ たまねぎのみそ汁	28. 納豆炒飯 野菜のナムル チキンときのこのスープ
		ココアのお豆腐ケーキ 低脂肪乳	さつまいものホットケーキ 低脂肪乳	おからドーナツ 低脂肪乳	ゆかりごまおにぎり 低脂肪乳	果物 チーズ
29.	30. 麦ごはん ちくわの磯辺揚げ マカロニサラダ かぼちゃのみそ汁	<p><b>* 今月の給食のお知らせ *</b> ((献立表は予定を変更することがあります))</p> <p>17日(月) 十五夜給食 子どもたちがお散歩できたり、お月見のお団子やお月見のお飾りとして 飾ります。1年でいちばんきれいなお月さま、家族みんなで見守りましょう! (満月は18日です!)</p> <p>19日(木) お彼岸 秋分の日を中日として前後3日間(19~25日)がお彼岸です! おやつにおぼろを頂きます。</p> <p>24日(火) お誕生月お祝い給食 9がつうまれのおともだちおたんじょうびおめでとうございます!</p>				
	チーズ蒸しパン 低脂肪乳					

11月1日が落ちるのも早くなりましたが  
まだまだ暑い日が続きますね!  
園では熱中症予防に雪塩をなめてもらっています。  
雪塩は普通のお塩よりもマグネシウム、カルシウム、カリウムといった  
ミネラルが豊富です! 苦味も少ないので子どもたちも摂取しやすいです。  
献立にはスタミナ揚げやレバーを入れてみました! たくさん食べて残暑をのりかて  
もらえたらと思います!!!

~ 秋のお彼岸 おぼろのおはなし ~  
おぼろは、山の神に農作物の収穫を感謝し、作って  
食べるようになったといわれています。  
秋の彼岸に食べるおぼろと、春の彼岸に食べる  
ぼたもちは同じものです。おぼろは萩の季節の秋、  
ぼたもちは牡丹の季節の春と呼び方が使いわけ  
られています。