

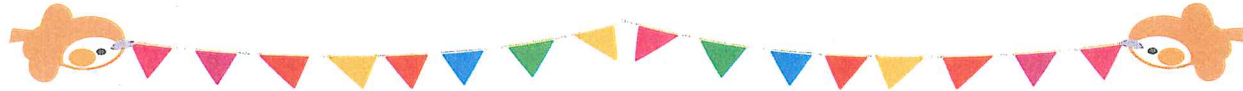


給食だより

2022年度
桂ぶどうの木こども園

秋の訪れを感じる9月ですが、まだまだ暑い日が続いています。園では引き続きしっかりと水分補給をし、熱中症対策をしていきたいと思ひます。

24日(土)にはこどもたちが楽しみにしている『うんどうあそび』があります。暑い中でもこどもたちが元気にあそべるように、美味しく食べやすい給食にしていきたいと思います!

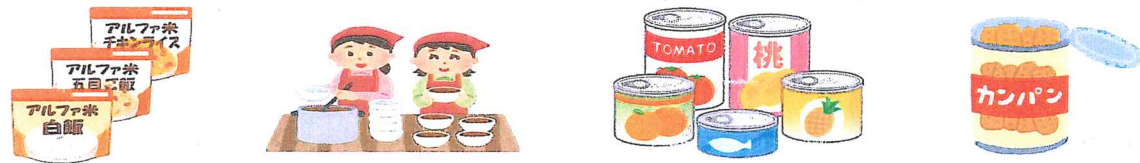


9月1日(防災の日)に、防災献立を実施します!

園では備蓄米や長期保存水、お茶、お菓子、乾物、缶詰などの食料を常時備蓄しています。

こどもは食べ慣れない味に対して拒否反応を示すことがある為、防災食材に触れる機会になるように、災害時の食事体験をしてもらおうと思ひます。

年に一度備蓄食材を使用していくことで、ローリングストックしていきます。



おやつレシピ紹介【冷やしスイートポテト】

(材料)

- さつまいも 小さめ4本
- パイン缶スライス 4枚
- パイン缶シロップ 適量
- 砂糖 大さじ2杯

(作り方)

- さつまいもの皮をむき、小さめに切り、茹でる。
- パイン缶は小さめに切り、汁もとっておく。
- 茹でたさつまいもをつぶし、パイン缶、汁、砂糖を入れ混ぜる。
- 冷蔵庫で冷やして出来上がり♪



9月の予定献立

2022年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
12 26	月	・ツナカレーライス ・ブロッコリーサラダ	・精白米、胚芽米、ツナ、じゃが芋、玉葱、人参、牛乳 (カレーウ、ウスターソース) ・ブロッコリー、カリフラワー、ハム (マヨドレ、塩、胡椒、酢)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
13 27	火	・ごはん ・松風焼き ・ひじきの煮物 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鶏ミンチ、豆腐、卵、玉葱、人参、胡麻(味噌、醤油、砂糖、酒) ・ひじき、人参、油揚げ(醤油、砂糖) ・大根、人参、青ネギ(醤油、塩)	・牛乳 ・ミロサンドイッチ (食パン、マーガリン、ミロ)
14 28	水	・焼肉丼 ・胡瓜とワカメのナムル ・味噌汁	・精白米、胚芽米、牛肉、豚肉、玉葱、人参、もやし、ニラ (醤油、砂糖、みりん、酒、にんにく、胡麻油) ・胡瓜、ワカメ、胡麻(鶏ガラ、塩、にんにく、胡麻油) ・里芋、人参、青ネギ(味噌)	・牛乳 ・冷やしスイートポテト (さつまいも、パイン缶、砂糖)
防災の日 1	木	・非常用備蓄米 ・マカロニスープ ・フルーツカクテル	・山菜ごはん ・マカロニ、玉葱、人参、じゃが芋、ブロッコリー、大豆水煮 (コンソメ、塩、胡椒、ローリエ) ・みかん缶、黄桃缶、パイン缶	・牛乳 ・ぶどうゼリー ・乾パン
15 29	木	・ごはん ・油淋鶏 ・焼き南瓜 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、白葱(生姜、にんにく、醤油、砂糖、酢、酒、塩、片栗粉、油) ・南瓜(塩、油) ・じゃが芋、玉葱、人参(味噌)	・牛乳(15日)・ちんすこう (小麦粉、油、砂糖) (29日)・いなり寿司 (精白米、胚芽米、寿司揚げ、人参、胡麻、寿司酢)
2 30	金	・ごはん ・鯖の味噌煮 ・春雨サラダ ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖(味噌、みりん、砂糖、酒、生姜) ・ハム、春雨、胡瓜、人参(マヨドレ、塩、酢) ・豆腐、ワカメ、青葱(醤油、塩)	・牛乳 ・梨 ・お菓子
16	金	・ロールパン ・スパニッシュオムレツ ・スライス胡瓜&とうもろこし ・レタススープ	・ロールパン ・卵、じゃが芋、玉葱、人参、ほうれん草(塩、胡椒、ケチャップ) ・胡瓜(塩)、とうもろこし ・レタス、玉葱、人参(コンソメ、塩、ローリエ)	・牛乳 ・りんご ・お菓子
3 17	土	・ミートスパゲティ ・果物 ・野菜スープ	・スパゲティ、豚ミンチ、玉葱、人参、ピーマン、コーン、カットトマト缶 ・果物(ケチャップ、ウスターソース、砂糖、コンソメ、塩、オリーブ油) ・キャベツ、人参、玉葱(ローリエ、コンソメ、塩、胡椒)	・牛乳 ・お菓子
5	月	・ご飯 ・鮭の塩麹焼き ・れんこんとさつまいもの金平 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鮭(塩麹) ・れんこん、さつまいも、人参、糸こんにゃく、胡麻(醤油、みりん、砂糖、胡麻油) ・麩、えのき、人参(味噌)	・牛乳 ・菓子パン(抹茶ツイスト)
6 20	火	・チャーハン ・トマトと胡瓜のサラダ ・春雨スープ	・精白米、胚芽米、焼豚、玉葱、人参、三度豆、コーン (鶏ガラ、醤油、塩、胡椒) ・トマト、胡瓜(青しそドレッシング、塩) ・春雨、人参、ニラ(鶏ガラ、塩、胡椒、醤油)	・牛乳 ・南瓜ようかん (南瓜、寒天、砂糖、塩)
お誕生日 参観の日 7	水	・ご飯 ・お好み竹輪 ・秋の白和え ・すまし汁(7日)・みかん缶	・精白米、胚芽米 ・竹輪、青のり、鯉節(お好みソース、マヨドレ) ・木綿豆腐、平天、小松菜、柿、さつまいも、人参、胡麻(西京味噌、醤油、砂糖) ・そうめん節、三つ葉、人参(醤油、塩)(7日)・みかん缶	・牛乳 ・リンゴのケーキ (小麦粉、B.P、りんご缶、砂糖、卵、牛乳、バター、レモン汁)
8 22	木	・野菜ラーメン ・カレー風味焼きじゃが ・チーズ	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン (鶏ガラ、醤油、塩、胡椒、にんにく、生姜) ・じゃが芋(カレー粉、塩、油) ・鉄チーズ	・牛乳(8日)・お月見団子 (白玉粉、豆腐、きな粉、砂糖、塩) ・牛乳 (22日)・ストロベリーツイスト
9	金	・ご飯 ・鶏のマーマレード焼き ・キャベツの胡麻サラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉(マーマレードジャム、醤油、酒、にんにく) ・キャベツ、ツナ、人参、黄パプリカ(胡麻ドレッシング) ・南瓜、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
10 24	土	・わかめうどん ・ゆで卵 ・果物	・乾麺、ワカメ、人参、青葱、天かす(醤油、みりん、砂糖、塩) ・卵 ・果物	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育士までお声かけ下さい。