

9月のメニュー



日	献立	10時おやつ	3時おやつ
2(月)	ごはん 豚肉のみそ焼き チーズサラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	シュガートースト
3(火)	チキンカレー 酢の物 味噌汁 果物	せんべい	ジャムパン 牛乳
4(水)	ごはん 煮魚 春雨サラダ もやしとひき肉の味噌汁 果物	ビスケット	うどん
5(木)	ごはん ポークチャップスジンジャー コールスローサラダ 味噌汁 果物	せんべい	マカロニ安倍川
6(金)	ミートソース 大根サラダ 豆腐スープ 果物	ビスケット	誕生日ケーキ(チーズケーキ)
7(土)	親子丼 浅漬け なすの味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
9(月)	ごはん 鶏つくね焼き 切り干し大根 味噌汁 果物	ビスケット	バナナ蒸しパン
10(火)	ごはん 豚肉のスタミナ焼き 野菜のマリネ すまし汁 果物	せんべい	きな粉トースト
11(水)	お弁当の日(三色丼 マカロニサラダ 味噌汁 果物)	ビスケット	あんバターサンド
12(木)	ごはん 魚の照り焼き かぼちゃの煮物 沢煮椀 果物	せんべい	ふかし芋 牛乳
13(金)	豚丼 花野菜サラダ すまし汁 果物	ビスケット	お麩のラスク
14(土)	ごはん 肉じゃが ちくわのきゅうり詰め なめこの味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
17(火)	月見うどん ポークシューマイ ナムル 果物	ビスケット	鮭おにぎり
18(水)	ごはん 白身フライ フロッコリーサラダ ミネストローネ 果物	せんべい	ジャムパン 牛乳
19(木)	わかめおにぎり ウィナー 具たくさん豚汁 果物	ビスケット	ロールパン
20(金)	ごはん 鶏のから揚げ ポテトサラダ 味噌汁 果物	せんべい	ふかし芋
21(土)	ごはん 煮込みハンバーグ にんじんの甘煮とフロッコリー 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
24(火)	ハヤシライス ツナコーンサラダ コンソメスープ 果物	せんべい	あんバターサンド 牛乳
25(水)	ロールパン 牛肉コロケ りんごのサラダ にんじんスープ 果物	ビスケット	きつねおむすび
26(木)	ごはん 魚の竜田揚げ(きのこソース) マセドアンサラダ 納豆汁 果物	せんべい	焼きそば
27(金)	麻婆豆腐丼 ほうれん草のツナサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	きな粉トースト
30(月)	ごはん 豚の生姜焼き フロッコリーの煮びたし 味噌汁 果物	せんべい	お好み焼き

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。

※お弁当の日は、普段の給食をお弁当箱に入れ提供します。※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

※根菜類は繊維が多く、飲み込みづらい食品であるため9月頃まで PUMPKIN・TOMATO クラスでの提供は控えさせていただきます。

中秋の名月「お月見」

中秋の名月を「十五夜」ともいいます。十五夜は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には、15個のお団子をお供えます。お月見に欠かせないお団子は、白玉粉や上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。お月様の見えるところにお団子と、秋に収穫される果物やススキを供えて、感謝と祈りを捧げましょう。

8月の食育

ARINKOMURA で採れたブルーベリーを、ジャムにしアイスクリームに乗せて、いただきました。

また、収穫してすぐに採り立てのブルーベリーを子ども達が美味しく食べていました。



8月誕生日ケーキ ヨーグルトケーキ



9月26日のメニュー 山形の郷土料理

～納豆汁～

【材料】

- ・納豆
- ・豆腐
- ・ネギ
- ・なめこ
- ・味噌
- ・顆粒だし

【作り方】

- ①納豆を潰す。
- ②それぞれの食材を食べやすい大きさに切る。
- ③食材を入れ、ひと煮立ちした所で
①を入れて完成！！

☆お好みで薬味を入れてもおいしい！

