

9月の予定献立表

発行日:2022年8月31日

作成者:日野 かおり

	月	火	水	木	金	土
午前				1	2	3
夕食				非常食給食 カレーライス フルーツ缶	スティックパン トマトと卵のスープ 魚のチーズ焼き 甘酢あえ	ごはん わかめスープ ポークチャップ バナナ
午後				牛乳 さつま芋蒸しパン	お茶 枝豆おにぎり	お茶 アイス
午前	5	6	7	8	9	10
夕食	麦ごはん 味噌汁 魚の天ぷら かぼちゃとひじきの煮物	中華丼 すまし汁 塩昆布あえ	ごはん じゃがいものスープ ハンバーグ グラッセ	鮭のクリームスパゲティ 大豆サラダ 梨	ごはん きのこスープ 怪獣揚げ りんご	ハヤシライス ブロッコリーサラダ みかんヨーグルト
午後	牛乳 ハムサンド	牛乳 カントリーケーキ	お茶 ぶどうゼリー	お茶 五平餅	牛乳 まんまるポテト	牛乳 クリームパン
午前	12	13	14	15	16	17
夕食	食パン コーンスープ 千草焼き れんこんサラダ	ごはん 味噌汁 煮魚 白和え	誕生日会 さつま芋おにぎり かき玉汁・ぶどう 鶏肉のレモン煮 マカロニケチャップ	ごはん ベーコンスープ ジャージャン豆腐 きゅうりピクルス	カレーうどん ポテトサラダ オレンジ	キッズピビンバ はんぺんのスープ マーマレード煮
午後	お茶 そばめし	お茶 カルピスポンチ	牛乳 マロンケーキ	牛乳 麩のラスク	お茶 しらすとひじきのおにぎり	牛乳 せんべい
午前	19	20	21	22	23	24
夕食	敬老の日	郷土料理(九州・沖縄) タコライス・パイナップル もずくスープ にんじんしりしり	ごはん 味噌汁 芋焼き りんご	ごはん そうめん汁 魚の甘酢あんかけ 切干大根サラダ	秋分の日	ポークピラフ 中華スープ かぼちゃサラダ
午後		牛乳 ちんびんマフィン	牛乳 クロワッサンサンド	お茶 フルーチェ		牛乳 酒まんじゅう
午前	26	27	28	29	30	
夕食	ゆかりごはん けんちん汁 レバーのソースからめ バナナ	ごはん 味噌汁 魚の塩焼き きんぴら	納豆チャーハン 春雨スープ じゃがいものベーコン煮	ごはん ビーフシチュー 魚のホイル蒸し オレンジ	親子丼 味噌汁 フレンチサラダ	
午後	牛乳 アップルパイ風	牛乳 ヨーグルト蒸しパン	牛乳 コーンマヨネースト	牛乳 シュークリーム	お茶 プリン	

給食だより

まだまだ暑い日が続きます。夏の疲れも出てくるころです。規則正しい食生活で体調を整え、残暑を乗り越えましょう。20日は九州・沖縄地方の郷土料理です。タコライスは味付けしたひき肉(タコミート)とレタス、チーズなどメキシコ料理のタコスの食材を米飯の上に乗せた沖縄県金武町発祥の料理です。おやつには黒糖を使用したマフィンを予定しています。

献立平均給与栄養量

エネルギー 457kcal

たんぱく質 17.9g

脂質 14.7g

☆園の都合により献立を変更する場合がございます。

