



9月の給食だよ!

令和6年度 やまぐち保育園



《7月～9月のテーマ》
よく噛んで食べる
《献立作成上の考慮》
夏の疲れを回復させる
献立の工夫や量を検討する。

※園では年齢に応じて牛乳を1人当たり50～200cc飲んでいきます。
※27日(金)は誕生会です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ	
		朝のおやつ	主 食					
2	月	えびせん	ヤクルト	パン	肉団子スープ	キャベツのスパゲティ	スクランブルエッグ	甘辛おやき
3	火	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	すきやき風煮	パリパリサラダ	ちくわの大砲巻き	サンドウィッチ・いりこ
4	水	白い風船	R-1	パン	カニカマススープ	蓮根とチーズのサラダ	中華風ローストチキン	マカロニあべ川・いりこ
5	木	りんご	牛乳	麦ごはん	豆腐のクリームスープ	カレーポテトサラダ	魚のケチャップ炒め	サラダうどん
6	金	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	ビビンバ丼	しらすときゅうりの酢の物	かぼちゃの天ぷら	ヨーグルトのフルーチェ風
7	土	黒糖みるく	ヤクルト	パン	豚汁	春雨のきんぴら	キャベツの塩昆布漬け	
9	月	丸ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	拌三絲	はんぺんのオーロラ焼き	揚げパン・いりこ
10	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	ワンタンスープ	ささみときゅうりの塩ダレ和え	魚のサラサ揚げ	メロンパンクッキー・いりこ
11	水	ココナッツサブレ	R-1	パン	ビーフシチュー	ソースビーフン	魚肉ソーセージのピカタ	わかめおにぎり・漬物
12	木	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	ツナのレモンサラダ	ハムステーキ	大豆の磯辺揚げ
13	金	クラッカーサンド	牛乳	パン	かき玉汁	ひじきの和風サラダ	鶏の味噌マヨ焼き	手作りココアアイス・せんべい (ほし:ココアミルクゼリー)
14	土	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	切り干しの炒め煮	きゅうりの甘酢	
17	火	チョイス	ヤクルト	麦ごはん	麻婆春雨	キャベ卵炒め	ちりめん納豆	月見団子
18	水	スティック野菜	牛乳	パン	わかめスープ	ポテトサラダ	鶏と大豆のつくね焼き	フルーツポンチ・クラッカー
19	木	りんご	R-1	麦ごはん	じゃがバター味噌汁	春雨サラダ	魚のマリネ	ジャージャー麺
20	金	カルピス豆乳ゼリー	牛乳	麦ごはん	ツナカレー	漬物サラダ	五目卵焼き	ピザトースト・いりこ
21	土	乳ボーロ	ヤクルト	パン	八宝菜	ミートスパゲティ	かぼちゃの甘煮	
24	火	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	ポトフ	ビーフンサラダ	タンドライーフッシュ	桃のケーキ・いりこ
25	水	黄粉芋	牛乳	パン	ぎょうざスープ	牛肉と蓮根の炒め煮	ちくわの磯辺揚げ	そぼろおにぎり・漬物
26	木	バナナ	牛乳	麦ごはん	けんちん汁	もやしのナムル	はんぺんのフライ	黒糖蒸しパン・いりこ
27	金	手作りクッキー	牛乳		<誕生会> いなり寿司・唐揚げ・マカロニサラダ・キャベツの味噌汁・梨			クリームババロア・せんべい
28	土	たべっ子どうぶつ	R-1	麦ごはん	他人丼	切り干しの中華和え	ウインナーソーテー	
30	月	マカロニあべ川	牛乳	パン	炒り豆腐	スタミナ炒め	ニラ玉	不思議なたこ焼き・いりこ

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。



おすすめレシピ

【材料】(大人2人分)

- じゃが芋 200g
- ウインナー 20g
- 小葱 3g
- 削り節 1.8g
- 片栗粉 1.8g
- 揚げ油 適量
- お好みソース 適量

～ 不思議なたこ焼き ～

【作り方】

- ①じゃが芋は茹でてつぶす。小葱はみじん切り、ウインナーは輪切りにする。
- ②①を混ぜ合わせ、削り節・片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ③②をたこ焼きのように丸める。
- ④180℃の油できつね色になるまで揚げる。
上からお好みソースをかけ、出来上がり。

※まるでたこ焼き風の揚げポテト。

好みの具材を入れたり、仕上げにマヨネーズや青のりをかけても美味しいです。

※食べにくい時はカットしてあげてください。

