

9月の給食だよ!

令和7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
50～200ml飲んでい
ます。
※26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					
1	月	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	麻婆春雨	ひじきの和風サラダ	レバーの甘辛煮	お好み焼き・いりこ
2	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	豚丼	ビーフンサラダ	スクランブルエッグ	みるくクリームパン・いりこ
3	水	ウエハース	R-1	パン	具たくさんコンスープ	キャベツのスパゲティ	チキンのカリカリ焼き	チョコレートムース・せんべい (ほし:ココアミルクゼリー)
4	木	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	ポテトサラダ	魚のあんかけ	ロッククッキー・いりこ
5	金	ババロア	牛乳	パン	スタミナスープ	和風きゅうりしらすサラダ	ハムステーキ	大豆の磯辺揚げ
6	土	黒糖みるく	ヤクルト	麦ごはん	他人丼	ごぼうとコーンのサラダ	はんぺんのチーズ焼き	
8	月	ムーンライト	ヤクルト	パン	ツナと豆腐の卵とじ	五目ビーフン	ごまじゃが	黒糖まんじゅう・いりこ
9	火	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	拌三絲	魚肉ソーセージの甘辛炒め	ピザトースト・いりこ
10	水	丸ボーロ	R-1	パン	ポトフ	もやしのナムル	鶏のオーロラ揚げ	そうめんチャンプル
11	木	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	シソマヨサラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	ゼリー寄せ・バナナ
12	金	りんご	牛乳	麦ごはん	冬瓜の味噌汁	じゃが芋のドレッシング和え	魚のカレー焼き	チーズケーキ
13	土	ビスコ	ヤクルト	パン	カニカマスープ	韓国風炒め物	きゅうりの甘酢	
16	火	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	バターチキンカレー	春雨サラダ	ニラ玉	帽子パン・いりこ
17	水	バナナ	R-1	パン	ぎょうざスープ	マセドアンサラダ	豆腐のふわとろ揚げ	菜めしおにぎり・漬物
18	木	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	じゃが芋の味噌汁	パリパリサラダ	和風ハンバーグ	マールクッキー・いりこ
19	金	コーンフレーク	牛乳	パン	コンソメスープ	ナポリタン	エビフライ (ほし:魚のフライ)	手作りヨーグルトアイス・せんべい (ほし:ヨーグルト和え)
20	土	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	切り干しの中華和え	かぼちゃの甘煮	
22	月	乳ボーロ	ヤクルト	パン	肉団子スープ	スタミナ炒め	マッシュポテト	ソフトごませんべい・いりこ
24	水	黄粉芋	牛乳	麦ごはん	ビビンバ丼	しらすときゅうりの酢の物	梨	パンプキンパイ・いりこ
25	木	りんご	R-1	麦ごはん	わかめスープ	ひじきの炒め煮	魚のコーンマヨ焼き	黒糖蒸しパン・いりこ
26	金	クラッカーサンド	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・カルピスゼリー			スタバ風スコーン (ほし:スコーン)
27	土	ウエハース	ヤクルト	パン	八宝菜	シーチキンマリネ	ウインナーソテー	
29	月	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐	カレーポテトサラダ	ちりめん納豆	ココアトースト・いりこ
30	火	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	豆乳スープ	かみかみ和え	魚のオランダ揚げ	ジャージャー麺

※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】(作りやすい分量)

カルピス(希釈用) 100ml
粉ゼラチン 5g
熱湯(80℃以上) 200ml

★ カルピスゼリー ★

【作り方】

① 耐熱容器に熱湯を入れ、粉ゼラチンをよく混ぜてとくす。
※ やけどに注意!

② カルピス(希釈用)を①に加えて混ぜる。

③ お好みの容器に入れて冷蔵庫で冷やす。

※ 材料2つでひんやりデザートが手軽に作れます。

※ 種類の違うカルピス(ぶどう味や桃味など)でも美味しいです。

お子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか?

