

2024年

9月

給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	うさぎ～ぞうぐみ おやつ (材料)	ひよこ～りすぐみ おやつ (材料)
2	月	ごはん 千切大根の煮物 冬瓜の煮付け	白米 牛肉 千切り大根 人参 玉葱 油揚げ 干し椎茸 三度豆 削り節 砂糖 醤油 みりん 冬瓜 土生姜 醤油 みりん 削り節	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ 塩 きな粉 砂糖) 干しブルー	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) ミニトマト
3	火 17	ごはん 鶏のさっぱり煮 ポテトサラダ	白米 鶏肉 ごぼう 醤油 砂糖 米酢 じゃが芋 人参 玉葱 塩 コショウ 砂糖 米酢 オリーブ油	牛乳 3日豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 きな粉) 17日お月見団子 (白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	3日さつま芋団子 (さつま芋 上新粉) 17日お月見団子 (さつま芋 上新粉) りんご
4	水 18	ごはん 鯖の西京焼き 添え野菜 きんぴらごぼう	白米 鯖 白味噌 みりん キャベツ ごぼう 蓮根 人参 三度豆 砂糖 醤油 菜種油	牛乳 焼き芋 (さつま芋)	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) 干しブルー
5	木 19	ごはん 豚肉のパン粉焼き 千草和え	白米 豚肉 薄力粉 パン粉 卵 パセリ 塩 コショウ 菜種油 小松菜 えのき もやし 醤油	お茶 おとうふ屋さんのかりんとう ヨーグルト	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 梨
6	金 20	冷やしきつねうどん 青のりポテト	うどん 人参 玉葱 油揚げ わかめ 胡瓜 砂糖 みりん 醤油 削り節 じゃが芋 青のり 塩	お茶 ごま味噌おにぎり (白米 白胡麻 味噌 砂糖) 返りちりめん	りんご蒸しパン (りんご 上新粉 米酢 重曹) むらさき芋せんべい
7	土 21	ごはん 肉豆腐 野菜の味噌炒め	白米 牛肉 焼き豆腐 人参 玉葱 ごぼう こんにゃく 砂糖 醤油 みりん 削り節 ピーマン 茄子 味噌 砂糖 菜種油	牛乳 花せんべい 干しブルー	さくっとあられ 干しブルー
9	月	ごはん 八宝菜 かぼちゃの煮物	白米 豚肉 するめいか 人参 キャベツ 玉葱 白菜 もやし 生椎茸 醤油 塩 コショウ 片栗粉 菜種油 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	牛乳 りんごゼリー (りんごジュース 砂糖 寒天) 桂川	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) ミニトマト
10	火 24	ごはん 鶏の唐揚げ 野菜の炊き合わせ	白米 鶏肉 にんにく 醤油 塩 コショウ 片栗粉 菜種油 かぼちゃ 人参 玉葱 厚揚げ 三度豆 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 ソフトせんべい 梨	人参おにぎり (白米 人参 塩) ベビースティック
11	水 25	ごはん 牛肉の時雨煮 シルバーサラダ	白米 牛肉 人参 蓮根 ごぼう 糸こんにゃく 土生姜 絹さや 砂糖 醤油 みりん 削り節 春雨 胡瓜 キャベツ トマト 塩 砂糖 米酢 菜種油	牛乳 お月見パン (薄力粉 ドライイースト 塩 砂糖 菜種油)	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) 梨
12	木 26	ごはん 鮭のチャンチャン焼き 長芋の梅肉和え	白米 鮭 キャベツ ピーマン えのき 味噌 バター 砂糖 みりん 塩 コショウ 長芋 梅干し みりん 焼きのり	牛乳 焼きかぼちゃ (かぼちゃ 塩 菜種油) 干しブルー	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) りんご寒天 (りんご 寒天)
13	金 27	さつま芋ごはん 中華胡瓜 豚汁	白米 さつま芋 塩 昆布 胡瓜 砂糖 醤油 米酢 胡麻油 豚肉 豆腐 大根 キャベツ ごぼう こんにゃく 青葱 しめじ 味噌 削り節	牛乳 芋けんぴ チーズ	ぎんこん (さつま芋 長芋) さくっとあられ
14	土 28	ごはん 鶏じゃが 茄子のかか煮	白米 鶏肉 じゃが芋 人参 玉葱 こんにゃく 三度豆 砂糖 醤油 みりん 削り節 茄子 かつお節 醤油 みりん 削り節	牛乳 こんぶあられ ミニゼリー	むらさき芋せんべい 干しブルー
	月 30	ごはん 牛肉と春雨の炒め物 オクラの土佐和え	白米 牛肉 人参 玉葱 チンゲン菜 春雨 醤油 塩 コショウ 菜種油 オクラ もやし えのき 醤油 かつお節	牛乳 米粉蒸しパン (米粉 砂糖 米酢 太白胡麻油 豆乳 B.P)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 梨

まだまだ続く暑さに負けないように、みんなが好きな給食やおやつにしました☆

そして今年のお月見の日にちは17日です！！

お月見の風習は平安時代からあるそうです。行事の楽しみ方は変化してきたものの、

歴史が受け継がれるのってなんか素敵ですね♪♪