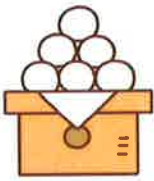


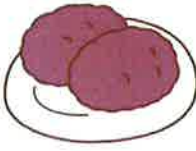






# 給食だより

9月のメニュー

平成30年度  
9月号  
中央こども園

月	火	水	木	金	土
					1 親子丼・漬け物・高野豆腐の煮物・ぶどう  [9時] 牛乳・ビスコ [3時] 自家製飲むヨーグルト・シュガーパン
3 カレーライス・福神漬け・千origianサラダ・梨  [9時] 牛乳・せんべい [3時] 牛乳・クッキー	4 豚肉の生巻焼き・切り干し大根の煮物・味噌汁・パイナップル  [9時] 自家製飲むヨーグルト・鈴カステラ [3時] 牛乳・フレンチトースト	5 鶏肉のトマト煮・ハムサラダ・澄まし汁・メロン  [9時] 牛乳・まがりせんべい [3時] カルピスポンチ	6 麻婆ナス・カニカマの許の物・もずくスープ・梨  [9時] 牛乳・ウエハース [3時] 牛乳・やせうま	7 野菜のかき揚げ・ミニトマト・牛肉豆腐・味噌汁・ぶどう  [9時] 牛乳・あられ [3時] 牛乳・チーズ蒸しパン	8 中華丼・漬け物・ひじきの煮物・メロン  [9時] 牛乳・ポーロ [3時] 自家製飲むヨーグルト・お米パン
10 さつまいも・焼き鮭・五目豆・パイナップル  [9時] 牛乳・ハーベスト [3時] 牛乳・アメリカンドッグ	11 ぎせい豆腐・ミニトマト・コールスローサラダ・澄まし汁・梨  [9時] 自家製飲むヨーグルト・まがりせんべい [3時] 肉うどん	12 敬老会 厚揚げの煮物・ちくわの許の物・ニラ玉スープ・ぶどう  [9時] 牛乳・ウエハース [3時] 牛乳・五平餅	13 チャプチェ・揚げ物・ハリハリサラダ・澄まし汁・バナナ  [9時] 牛乳・ビスコ [3時] 牛乳・お好み焼き	14 魚のフライ・ミニトマト・もやしの味噌和え・オニオンスープ・ぶどう  [9時] 牛乳・せんべい [3時] オレンジゼリー	15 ハヤシライス・福神漬け・さつまいもサラダ・梨  [9時] 牛乳・あられ [3時] 自家製飲むヨーグルト・ピザパン
17 <b>敬老の日</b> 	18 鶏肉のネギまヨ焼き・ナムル・味噌汁・パイナップル  [9時] 自家製飲むヨーグルト・ビスコ [3時] クリームスバゲッティ	19 魚の松煎煮・とほろ和え・わかめスープ・ぶどう  [9時] 牛乳・厚揚げ焼き [3時] フルーツヨーグルト	20 千ジャオロース・味噌サラダ・澄まし汁・梨  [9時] 牛乳・ハーベスト [3時] 牛乳・手作りパン	21 豆腐の種揚げ・ミニトマト・かまぼこの和え物・ベーコンスープ・ぶどう  [9時] 牛乳・ウエハース [3時] 牛乳・みたらし団子	22 かしわ汁・切り昆布の煮物・中華園サラダ・バナナ  [9時] 牛乳・あられ [3時] 自家製飲むヨーグルト・チョコパン
24 <b>振替休日</b> 	25 魚の西京焼き・ポテトサラダ・澄まし汁・梨  [9時] 自家製飲むヨーグルト・せんべい [3時] 焼きそば	26 すき焼き風煮・きゅうりの許の物・味噌汁・パイナップル  [9時] 牛乳・ハーベスト [3時] グレーゼゼリー	27 誕生会 ロコモコ・蒸し芋・サーモンサラダ・きのこスープ・ぶどう  [9時] 牛乳・あられ [3時] マドレーヌ 	28 とり天・ポイルキャベツ・なす炒め・味噌汁・梨  [9時] 牛乳・ビスケット [3時] 牛乳・シリアルおこし	29 カレーライス・福神漬け・マカロニサラダ・ぶどう  [9時] 牛乳・まがりせんべい [3時] 自家製飲むヨーグルト・メロンパン

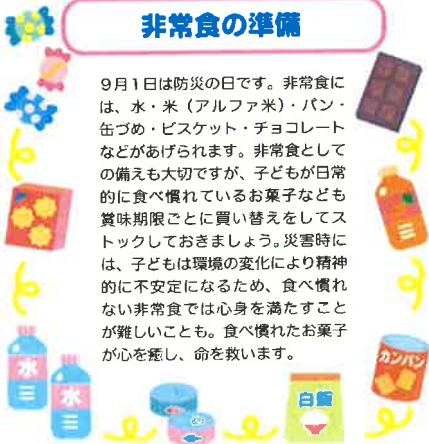
## 8月誕生会メニュー

- ・ドライカレー
- ・ジャーマンポテト
- ・千origianサラダ
- ・パンフキンスープ
- ・スイカ



## 非常食の準備

9月1日は防災の日です。非常食には、水・米（アルファ米）・パン・缶詰・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。非常食としての備えも大切ですが、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子なども賞味期限ごとに買い替えをしてストックしておきましょう。災害時には、子どもは環境の変化により精神的に不安定になるため、食べ慣れない非常食では心身を満たすことが難しいことも。食べ慣れたお菓子が心を癒し、命を救います。



(おやつ)  
フラウニー

今月の郷土料理は  
ハワイの「ロコモコ」  
です。

## 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。

