

9月の予定献立表

発行日:2023年8月31日
作成者:日野 かおり

	月	火	水	木	金	土
午前					1	2
昼食					非常食給食 カレーライス フルーツ	牛乳 マーボー丼 チンゲン菜スープ さつまいもグラッセ
午後					牛乳 ハムチーズ蒸しパン	お茶 プリン
午前	4	5	6	7	8	9
昼食	牛乳 ごはん 味噌汁 筑前煮 梨	牛乳 ロールパン デミシチュー 魚のオーロラソース 卵と野菜のソテー	牛乳 誕生日給食 芋ごはんおにぎり 花麩のすまし汁・りんご 鶏肉のマーメレード焼き コールスローサラダ	牛乳 ごはん なめこ汁 煮魚 おかか和え	牛乳 オレンジジュース ごはん ウインナースープ コロツケ ポイル野菜	牛乳 焼きそば わかめスープ 粉ふきいも
午後	牛乳 かぼちゃ餃子	お茶 コーンおかかおにぎり	牛乳 ブッセ	牛乳 きなこバナナ	牛乳 カステラ	牛乳 白い風船
午前	11	12	13	14	15	16
昼食	牛乳 魚のかば焼き丼 けんちん汁 にんじんサラダ	牛乳 ごはん 中華スープ 酢鶏 バナナ	スタミン ごはん 味噌汁 豚肉の生姜焼き ポン酢和え	牛乳 ラーメン ツナとじゃが芋の煮物 ぶどう	牛乳 麦ごはん すまし汁 魚のホイル蒸し ナムル	牛乳 チキンピラフ 野菜スープ フレンチサラダ
午後	お茶 豆乳ゼリー	牛乳 みたらしポテト	牛乳 おからクッキー	お茶 焼豚たまごおにぎり	牛乳 りんごケーキ	牛乳 クロワッサン
午前	18	19	20	21	22	23
昼食	敬老の日	郷土料理(愛知県) 味噌カツ丼 白菜のすまし汁 ブロッコリーとれんこんの炒め物	ごはん 五目汁 魚の塩焼き ほうれん草の白和え	ごはん 味噌汁 レバーと芋の甘辛煮 りんご	食パン 鮭のクリームシチュー スパゲティサラダ トマト	秋分の日
午後		牛乳 小倉トースト	牛乳 ふかし芋	牛乳 クラッカーサンド	お茶 チーズ焼きおにぎり	
午前	25	26	27	28	29	30
昼食	牛乳 ごはん 芋炊き おかか和え 柿	牛乳 ぶどうジュース ごはん 納豆汁 魚の竜田揚げ 酢物	牛乳 ごはん ポトフ 鶏肉の梅味噌焼き 大根サラダ	牛乳 わかめごはん 味噌汁 魚のケチャップあんかけ マーメレード煮	牛乳 ビーンズカレー ドレッシング和え りんご	牛乳 肉うどん コーンサラダ みかんヨーグルト
午後	牛乳 きなこマカロニ	牛乳 大学芋	牛乳 卵サンド	牛乳 カップケーキ	お茶 まんまる月ゼリー	牛乳 パームクーヘン

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。

19日は愛知県の郷土料理です。味噌カツは名古屋の名物で、味噌やかつお出汁をベースにした独特の甘い味噌だれをカツにかけて食べます。味噌カツの下にしくキャベツは出荷量全国1位です。おやつにはトーストに小倉館をのせた小倉トーストを予定しています。

献立平均給与栄養量

エネルギー 463kcal
たんぱく質 18.4g
脂質 14.8g

☆園の都合により献立を変更する場合がございます。

