

8月の献立予定表

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
ご飯 鮭のつけ焼き キャベツのゴマ和え しめじの味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ コーンサラダ わかめの味噌汁	タコライス じゃこの酢の物 麩の味噌汁	ご飯 餃子 中華サラダ じゃが芋の味噌汁	チーズパン 白身魚のムニエル グリル野菜 人参のスープ	親子丼 青菜のお浸し キャベツの味噌汁
ヨーグルト	ふがし	レモンケーキ	のりコンソメポテト	冷やしぜんざい(おにぎり)	バウムクーヘン
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
振替休日	ハヤシライス マカロニサラダ	ご飯 ローストチキン コールスロー 大根の味噌汁	ロールサンド ベイクドポテト 野菜のスープ	お弁当日	ピラフ ツナサラダ 玉葱のスープ
	ベビーカステラ	ようかん	チョコチップクッキー(クッキー)	スティックパン	せんべい
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)
ご飯 鯖の塩焼き 切り干し大根の旨煮 小松菜の味噌汁	中華丼 春雨サラダ 油揚げの味噌汁	ご飯 ハンバーグ ポテトサラダ かき玉汁	ご飯 カレイの醤油焼き かぼちゃの煮物 きのこの味噌汁	メロンパン きのこのオムレツ トマトサラダ 白菜のスープ	焼きそば 添え野菜 人参の味噌汁
わらび餅(おにぎり)	アメリカンドッグ	ジャムサンド	ヨーグルト	小倉パイ	ミニドーナツ
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
ご飯 牛肉のゴマ炒め きゅうりの酢の物 豆腐の味噌汁	ご飯 ブリの照り焼き 青菜の白和え かぼちゃの味噌汁	ご飯 豚じゃが もやしのゴマ和え えのきの味噌汁	カツカレー スパゲティサラダ ヤクルト	チョコパン 鮭のポテト焼き 温野菜 大根のスープ	炒飯 グリーンサラダ 中華スープ
ホットケーキ	ちぢみ	シューアイス(シュークリーム)	チョコバナナパフェ(ケーキ)	たぬきおにぎり	クッキー
30(月)	31(火)【郷土料理】				
ご飯 焼鮭 ひじきの煮物 ほうれん草の味噌汁	 バラ寿司 はりはり漬け なすの味噌汁				
きな粉パン	むらすずめ				

- ☆昼食時に果物(スイカ、バナナ等)を出しています。
- ☆8/26(木)はお誕生日会メニューです。
- ☆()の中は、0.1.2歳児さんに提供する昼食、おやつです。
- ☆献立は都合により変更となることがあります。



☆給食だより☆

今月の目標「好き嫌いをなくそう」

外の暑さや室内の冷房使用時の寒暖差などにより、突然体調を崩してしまいがちです。子どもの表情や食欲の変化に十分注意しながら、体調管理に気をつけていきましょう。

郷土料理

第4回目「岡山県」



- 【バラ寿司】…江戸時代初期、倹約のため庶民に贅沢を禁じて「一汁一菜」にすることを命じ、庶民たちがその中で考案したのが、色々な食材を混ぜて一つの料理にしたバラ寿司です。
- 【はりはり漬け】…切り干し大根の酢漬けで、ぱりぱりした歯ごたえがあります。
- 【なすの味噌汁】…なすは、岡山県で生産額が一番多い野菜です。
- 【むらすずめ】…小麦粉、卵、はちみつ等を用いた生地を丸く薄く、片面のみ焼き、焼いた面で粒あんを包んだ和菓子です。
- ※今回は子供たち用にアレンジして右のレシピで提供します。

|| 今月のおすすめレシピ ||

むらすずめ

【材料】15個分

ホットケーキミックス…40g 牛乳…40g
卵…1/3個 こしあん…30g バター…適量

【作り方】

1. ホットケーキミックスと卵を混ぜ、少しずつ混ぜる。
2. バターを溶かし、10cmほどの薄い円状にのばし、片面をよりしっかり焼く。
3. しっかり焼いた面にあんをのせ、半分にたたむ。
4. 形を整えたら完成!