

9月の献立予定表

			1(木)	2(金)	3(土)
			ご飯 茄子と豚肉の味噌炒め 春雨サラダ 麩の味噌汁	ご飯 エビマヨ(鶏マヨ) レタスサラダ キャベツの味噌汁	サンドイッチ じゃがバター 野菜のスープ
			プリン	マロンパイ(シュガーパイ)	せんべい
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)
ご飯 白身魚の磯辺焼き ブロッコリーのお浸し 大根の味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ ポテトサラダ ほうれん草の味噌汁	ご飯 鮭のつけ焼き ひじきの煮物 豚汁	ご飯 つくね団子 もやしの中華和え 油揚げの味噌汁	チョコパン ジャーマンオムレツ 温野菜 キャベツのスープ	炒飯 添え野菜 人参の味噌汁
シューアイス(シュークリーム)	わらび餅(おにぎり)	クリームクワッサン(ケーキ)	ウインナーパン	ヨーグルト	パウムクーヘン
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)
ご飯 鯖の甘辛揚げ ささみのごま酢和え 豆腐の味噌汁	ご飯 餃子 中華サラダ 小松菜の味噌汁	ハヤシライス マカロニサラダ	ご飯 ブリの照り焼き 青菜の白和え かき玉汁	ミートソーススパゲティ グリル野菜 きのこのスープ	親子丼 青菜のお浸し 玉葱の味噌汁
パンケーキ	冷やしぜんざい(ようかん)	バタークッキー	うさぎジャムサンド	たぬきおにぎり	ビスケット
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)
敬老の日	豚丼 わかめの酢の物 えのきの味噌汁	メロンパン ローストチキン コーンサラダ 玉葱のスープ	ご飯 肉じゃが キャベツのごま和え わかめの味噌汁	秋分の日	ピラフ 卵サラダ コンソメスープ
	マドレーヌ	ココロラスク	コンソメポテト		ミニドーナツ
26(月)	27(火)【郷土料理】	28(水)	29(木)	30(金)	
ご飯 焼鮭 切干大根の煮物 しめじの味噌汁	 ご飯 肉豆腐 ふろふき大根 たけのこの味噌汁	ご飯 カレイのごま醤油焼き かぼちゃの煮物 じゃが芋の味噌汁	中華丼 きゅうりの酢の物 卵スープ	照り焼きバーガー フライドポテト スープ・ヤクルト	
ヨーグルト	茶巾絞り	アメリカドッグ	ふがし	クレープ(ケーキ)	

☆昼食時に果物(なし、バナナ等)を出しています。

☆9/27(火)は郷土料理メニュー、30(金)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「食の秋を楽しもう！」

まだまだ暑い日の多い9月ですが、旬の食べものを知り
少し早めの秋の訪れを感じましょう。



郷土料理

第4回目「京都府」



【肉豆腐】…京都の定番の郷土料理。

手軽調理できるため飲食店だけでなく、家庭料理としても親しまれています。

【ふろふき大根】…京都では様々な品種の大根が食べられており、ふろふき大根は代表的な調理法で学校給食でも提供されています。

【たけのこの味噌汁】…京たけのこは、「白子たけのこ」と呼ばれ、色の白さと刺身ができる程の柔らかさが特徴的です。

【茶巾絞り】…昔からおせちの一品として作り続けられています。京都には有名なお店が多くあり、お茶菓子里に選ばれることも少なくありません。

🍴 今月のおすすめレシピ 🍴

茶巾絞り

【材料】6個分

・さつま芋…250g ・砂糖…大1~2 ・塩…1g
・栗の甘露煮…適量

【作り方】

1. さつま芋は皮を剥いて輪切りにし、鍋に浸るぐらいの水を入れ柔らかくなるまで煮る。
2. お湯を捨て、さつま芋を潰し、細かく切った栗と砂糖、塩を加え練る。
3. 2をスプーン一杯分ラップに落とし、上部にしわが付く様形成したら完成。