

令和8年9月

給食だより

(認定こども園)

日	曜日	3歳未満児 午前おやつ	主 食	昼 食	午後おやつ
1	火	牛乳 ビスケット		きゅうきゅう 救給カレー スライスパン(3歳以上児のみ) チンゲンサイスープ 巨峰 きょうほう	ぎゅうにゅう ほし 牛乳 星たべよ
2	水	牛乳 チーズ	ごはん	さばのしおこおじや 塩麴焼き ひじきのいた に 炒め煮 じゃがいもと油揚げのみそ汁 あぶらあ	ぎゅうにゅう ※にんじんゼリー
3	木	牛乳 おかき	ごはん	とうふ ちゅうかに 豆腐の中華煮 しゅうまい 春雨の和え物 ほんさめあ もの	ぎゅうにゅう なし 牛乳/オレンジ
4	金	牛乳 ビスケット	バターロールパン	きつねうどん パンプキアサンパルエッグ ブロッコリーとコーンの和風サラダ わふう	ぎゅうにゅう かたぬき 牛乳 型抜チーズ
5	土	牛乳 せんべい	ごはん	にくだんご 肉団子 ゆでブロッコリー パナナ お茶 ちや	ぎゅうにゅう 牛乳 ビスケット
7	月	牛乳 オレンジ	ごはん	ぶたにく しょうが や 豚肉の生姜焼き キャベツのゆかり和え ほうれんそう とうふ 法蓮草と豆腐のすまし汁 じる	ぎゅうにゅう 牛乳 かりんとう
8	火	牛乳 かりんとう	ごはん	アジフライ トマトときゅうりのサラダ 豚汁 ぶたじる	※フルーツポンチ
9	水	牛乳 せんべい	ごはん	こうや どうふ たまご 高野豆腐の卵とじ 餃子 ぎょうざ ほうれんそう きりぼしだいこん ひた 法蓮草と切干大根のお浸し	ぎゅうにゅう 牛乳 ホームパイ
10	木	牛乳 バナナ	ごはん	さけ 鮭のちゃんちゃん焼き ブロッコリーのごま和え わかめともやしのスープ あ	ぎゅうにゅう 牛乳 りんごタルト
11	金	牛乳 ビスケット	コッパパン	とりにく たつた あ 鶏肉の立田揚げ コールスローサラダ ちゅうかふう 中華風コーンスープ	ソファール サブレ
12	土	牛乳 クラッカー	ごはん	わふう 和風きんぴら包み焼き キャベツ オレンジ お茶 ちや	ぎゅうにゅう 牛乳 あられ
14	月	牛乳 おかき	ごはん	とりにく だいず あまからに 鶏肉と大豆の甘辛煮 きゅうりのこんぶ あ 昆布和え だいこん あぶらあ 大根と油揚げのみそ汁 じる	ぎゅうにゅう 牛乳 クッキー
15	火	牛乳 オレンジ	ごはん	しろみさかな 白身魚のカレー揚げ あ グリーンサラダ とうがん 冬瓜とワンタンのスープ	ぎゅうにゅう 牛乳 サブレ
16	水	牛乳 クラッカー	ごはん	ぶたにく やさい 豚肉と野菜のチャプチェ かぼちゃのあまに ほうれんそう 法蓮草としめじのすまし汁 じる	ぎゅうにゅう なし 牛乳 梨/バナナ
17	木	牛乳 せんべい	ごはん	いわしゆずすだちおろし煮 に きりぼしだいこん 切干大根とひじきのサラダ キャベツのみそ汁 じる	ぎゅうにゅう 牛乳 ※卵ドーナッツ たまご
18	金	牛乳 チーズ	バターロールパン	やさい 野菜ラーメン はるまき こまつ な 小松菜のごま和え あ	ぎゅうにゅう 牛乳 せんべい
19	土	牛乳 せんべい	ごはん	て や 照り焼きチキン ブロッコリー パナナ お茶 ちや	ぎゅうにゅう 牛乳 かりんとう
21	月			【 敬老の日 】 けいろう ひ	
22	火			【 休日 】 きゅうじつ	
23	水			【 秋分の日 】 しゅうぶん ひ	
24	木	牛乳 ビスケット	ごはん	きのこカレー フレンチサラダ きょうほう 巨峰	ぎゅうにゅう あじつけこぎかな 牛乳 味付小魚/せんべい
25	金	牛乳 せんべい	さけ えだまめ 鮭と枝豆のちらし寿司 ずし	とり やさい 鶏と野菜のフリット グリーンサラダ とうふ 豆腐のすまし汁 じゅうごや 十五夜ゼリー	ぎゅうにゅう 牛乳 せんべい/ゼリー
26	土	牛乳 サブレ	ごはん	やきさけ 焼鮭 きゅうり オレンジ お茶 ちや	ぎゅうにゅう 牛乳 せんべい
28	月	牛乳 バナナ	ごはん	ししゃもフリッター いんげんのごま和え じゃがいもと油揚げのみそ汁 あぶらあ	ぎゅうにゅう 牛乳 せんべい
29	火	牛乳 ビスケット	ごはん	ちくぜんに 筑前煮 ウインナー ほうれんそう 法蓮草のおかか和え あ	ぎゅうにゅう 牛乳 ※さつまいもかりんとう
30	水	牛乳 せんべい	ごはん	かぼちゃと豚肉のカレー煮 ぶたにく に たまごまき 卵巻 キャベツのり和え あ	ジョア せんべい

- 25 日(金)は誕生会食メニューです。
- ※は手づくりおやつです。
- 予定献立のため、都合により変更になる場合があります。

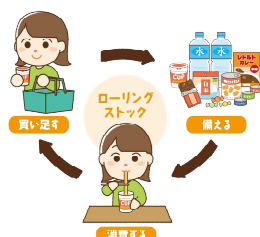
今月の栄養平均	エネルギー	たんぱく質	食塩
3歳以上児	523kcal	19.7g	2.0g
3歳未満児	517kcal	17.2g	1.7g



○●○ もしもの時の「おいしい」を守るため ○●○

園では万が一の時に備え、備蓄食材を日常的に食べる「ローリングストック」を実践しています。非常時こそ、食べ慣れた味は子どもたちの大きな安心につながります。園では、救給カレーの他にも、いつもの味を再現できる「ふりかけ」や、ほっと一息つける「粉末みそ汁」を備蓄しています。

ぜひこの機会に、ご家庭でも「我が家の備蓄」についてお子さまとお話してみませんか。おいしく食べる練習を、園とご家庭と一緒に始めていきましょう。



【 今月の注目食材:救給カレー 】

9月1日の給食では、温めずそのまま美味しく食べられる「救給カレー」を提供します。野菜の旨味が溶け込んだやさしい味わいで、アレルギーにも配慮された頼もしい非常食です。

