令和元年9月

給食だより

(認定こども園)

	曜	3歳ぇ	卡満児		
日	日	午前おやつ	主食	昼 食	午後おやつ
2	月	牛乳 バナナ	ごはん	ツナとコーンの卵とじ ブロッコリー じゃが芋の味噌汁	きゅうにゅう 牛乳 ホームパイ
3	火	牛乳 ビスケット	ごはん	しろみざかな たった あ 白身魚の竜田揚げ 五目煮豆 ほうれん草のすまし汁	きゅうにゅう きょほう 牛乳 巨峰
4	水	牛乳 オレンジ	ごはん	★ポークカレー わかめの甘酢和え バナナ	***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
5	木	牛乳 おかき	ごはん	★なすとさつま揚げの甘辛煮 スティックきゅうり ★ニラ玉スープ	***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
6	金	牛乳 梨	バタ ーロールパン	きつねうどん チキンナゲット グリーンサラダ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 チーズ せんべい
7	±	牛乳 かりんとう	バタ ーロールパン	にしんの昆布煮 きゅうり バナナ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 あられ
9	月	牛乳 せんべい	ごはん	★じゃが芋のそぼろ煮 ウインナー パインサラダ	きゅうにゅう なし 牛乳 梨
10	火	牛乳 ビスケット	ごはん	まけ たった あ 鮭の竜田揚げ ブロッコリーのおひたし えのきの味噌汁	きゅうにゅう 牛乳 ※ハムとチーズの蒸しパン
11	水	牛乳 オレンジ	ごはん	**・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 おかき
12	木	牛乳 せんべい	ごはん	はっぽうきい ぎょーぎ きんしく 八宝菜 餃子 三色ナムル	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 サブレ
13	金	牛乳 バナナ	コッペパン	うさぎ型ハンバーグ コールスロー 冬瓜スープ	^{ぎゅうにゅう} っ ^{き み} 牛乳 お月見ゼリー
14	±	牛乳 ビスケット	ハ゛ターロールハ゜ン	^で 照り焼きチキン キャベツ オレンジ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 せんべい
16	月			【 敬老の日 】	
17	火	牛乳 せんべい	ごはん		^{ぎゅうにゅう} 牛乳 バナナ
18	水	牛乳 ビスケット	ごはん	***・*********************************	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 かりんとう
19	木	牛乳 梨	ごはん	************************************	^{とうにゅう} 豆乳 あられ
20	金	牛乳 せんべい	きのこの混ぜご 飯	メンチカツ キャベツのゆかり和え 豆腐のすまし汁 さつまいもと栗のタルト	ぎゅうにゅう 牛 乳 ピスケット/さつまいもと栗のタルト
21	±	牛乳 かりんとう	ハ゛ターロールハ゜ン	 焼鮭 キャベツ りんご	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 せんべい
23	月			【 秋分の日 】	
24	火	牛乳 バナナ	ごはん	とうぶ ちゅうかに かいばしら 豆腐の中華煮 貝柱フライ もやしの酢の物	お茶 おはぎ
25	水	牛乳 せんべい	ごはん	さんまの酢煮 ほうれん草と切干大根のおひたし わかめと麩の味噌汁	※フルーツヨーグルト
26	木	牛乳 オレンジ	ごはん	★かぼちゃと豚肉のカレー煮 イカリングフライ キャベツのさっぱり漬け	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 ビスケット
27	金	牛乳 かりんとう	ハ゛ターロールハ゜ン	<mark>株噌ラーメン</mark> オムレツ 大根サラダ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 せんべい
28	±	牛乳 せんべい	ハ*ターロールハ°ン	ぶたにく しょうが や 豚肉の生姜焼き きゅうり バナナ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 サブレ
30	月	牛乳 オレンジ	ごはん	ハムカツ いんげんのオカカ和え 大根とわかめの味噌汁	ジョア せんべい

- ※は手づくりおやつです。● 麺類()のときはご飯を少なめに入れましょう。● ★の日は地元野菜を使用しています
- 20日(金)は誕生会メニューのため、主食はいりません。
- 予定献立のため、都合により変更になる場合があります。

食事マナーの基本!

楽しく食事をするためには、食事マナーは大切です。基本的なことを覚えて、これからの食生活で実践してみましょう。

◆姿勢を正そう◆

よい姿勢とは、テーブルと体の間をこぶし1つ分くらい開け、いすにきちんと腰かけて、背筋をまっすぐとのばした状態です。

◆食器をきちんと持とう◆

茶碗やはしをきちんと持つようにしましょう。食べ こぼしを防いで食べやすくなり、見た目も美しく見え ます。



◆他人の迷惑にならないようにしよう◆

口に食べ物を入れたまま話したり、食事中に ふさわしくない話をしたりすると、他の人の迷惑 になるので気をつけましょう。

◆感謝の気持ちを忘れないようにしよう◆ 食事を作ってくれた人や、命のあるものをいた だくという感謝の気持ちを忘れないで、残さず食べ るようにしましょう。