



# 給食だより

【今月の目標】

夏の疲れをとりバランス良い  
食事を摂りましょう!!

平成30年8月31日

足羽東こども園

日	曜	献立名	9時30分 (未満児)	3時(全員)	延長保育 (飲み物 お茶)
1	土	パン ジャム ウインナーのケチャップ炒め ブロッコリー ミニトマト コーンポタージュ	お茶 塩せんべい	お茶 ビスケット	
3	月	ひじき入り手作り煮込みハンバーグ 粉吹き芋 人参グラッセ 麩とわかめのスープ	牛乳 りんごゼリー	ミルク ココアクッキー	塩せんべい
4	火	<b>パンの日</b> パン 手作りブルーベリージャム 野菜たっぷり焼肉風炒め 越のルビー わかめと薄揚げのスープ	牛乳 ビスケットポーロ	かき氷 3.4.5才児 ゼリー 1.2歳児	クッキー
5	水	白身魚の磯辺フライ 人参入りキャベツのドレッシングかけ えのきの味噌汁	牛乳 黄粉せんべい	かき氷 1.2歳児 ゼリー 3.4.5才児	バニラロアンヌ
6	木	ほうれん草入りオムレツ 野菜入りスパゲティ炒め 味噌汁 パイン缶	牛乳 お子様せんべい	お茶 マリービスケット	ビスケット
7	金	さつま揚げの炒め煮 枝豆 そうめん汁 フルーツミックス 味付け海苔	牛乳 Ca あられ	お茶 柑橘ジェラード	揚げせんべい
8	土	<b>自由参観</b> りんごジュース ワッフル ジャムパン ソーセージ 一口チーズ ゼリー		お茶 せんべい	
10	月	スタミナ竜田揚げ 胡瓜の胡麻味噌かけ 豆腐のすまし汁 オレンジ	牛乳 野菜せんべい	ミルク ココア蒸しパン	動物ビスケット
11	火	鯖の味噌煮 チーズ納豆 ミニトマト チンゲン菜と竹輪のスープ	牛乳 バナナ	お茶 ヨーグルト	白い風船
12	水	ハヤシシチュー 胡瓜とわかめの酢の物 梨	牛乳 白い風船	ミルク 小魚せんべい	クッキー
13	木	2色おにぎり ウインナーソテー ポテトチーズ焼き ミニトマト ブロッコリーマヨネーズ添え バナナ	牛乳 お子様えびせん	ミルク Ca かりんとう	かつばえびせん
14	金	<b>麺の日</b> サラダうどん(胡瓜・人参・コーン) 鮭の塩焼き ミニトマト みかん缶	牛乳 動物ビスケット	オレンジジュース ぼたぼた焼き	塩せんべい
15	土	ポークカレー スティック胡瓜 ミニトマト ぶどうゼリー	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
17	月	<b>敬老の日</b>			
18	火	<b>誕生会</b> コーンと揚げご飯 鶏肉の照焼き マカロニサラダ ミニトマト 花麩の味噌汁 梨	牛乳 ベビーせんべい	カルピス チーズケーキ	まがりせんべい
19	水	スキムミルク入り南瓜のコロッケ 煮干しの甘露煮 トマト 麩の味噌汁	牛乳 ビスケット	ミルク バニラロアンヌ	動物ビスケット
20	木	じゃが芋のそぼろ煮 出し巻卵 いんげん胡麻和え 小松菜の味噌汁	牛乳 白い風船	ミルク 醤油せんべい	黄粉せんべい
21	金	<b>食育の日</b> うさぎ型ハンバーグ チンゲン菜とベーコンのソテー 村雲汁 人参グラッセ	牛乳 ウエハース	お茶 お月見団子	白い風船
22	土	炒飯 枝豆 ミニトマト あっさりスープ バナナ	お茶 塩せんべい	お茶 白い風船	
24	月	<b>振替休日</b>			
25	火	<b>井の日</b> 麻婆丼 ブロッコリーの中華和え トマト フルーツミックス	牛乳 ピーチゼリー	ミルク 紫芋チップス	クッキー
26	水	玉葱入り豚肉の甘酢炒め 揚げ入り小松菜のお浸し 春雨スープ	牛乳 卵ポーロ	ミルク はびりゅうクッキー	黄粉せんべい
27	木	秋刀魚のかば焼き コーン入りキャベツサラダ 豆腐としめじの味噌汁	牛乳 ソーセージ	お茶 さつま芋茶巾絞り	ウエハース
28	金	チキンカレー 福神漬け ブロッコリーマヨネーズ添え 柿	牛乳 醤油せんべい	ジュース きな粉ウエハース	プチクッキー
29	土	パン ジャムとマーガリン 肉団子 スティック胡瓜 ミニトマト 牛乳 一口ゼリー	お茶 白い風船	ミルク ぼたぼた焼き	

## 食育活動

13日 お弁当詰め(さくら、うめ、ひまわり組)

弁当箱を持参下さい(今年度最後のお弁当詰めになります)

21日 お月見団子作り(全クラス)

(今年度の中秋の名月は24日です。こども園では、21日にお月見団子を作ります。)

27日 さつま芋の茶巾絞り(ひまわり組)

28日 職員が柿の皮をおき子ども達に見せます(たんぼぼ、さくら、うめ、ひまわり組)



手作りおやつ

## 【今月使用する食材の産地】

北海道・青森・長野・富山・福  
岐阜・愛知・高知・静岡・宮崎  
和歌山・フィリピン・アメリカ

# 食育活動アラカルト



## 0歳児

手つかみ、スプーンを持って自分で食べようとする姿が見られます。



## 2歳児 梨の皮むき みんな、興味津々です。



## 4・5歳児 アジフライサンド 給食時、キャベツ・アジフライ・タルタルソースをはさみました。



「きゅうしょくのせんせい、おさかなサンド、おいしい〜♥」と大きな口でかぶりつき、喜んで食べていました。



## 3～5歳児 食育集会

ジュースに入っている砂糖の量を聞き、ビックリしました！



## 3～5歳児 ピーマン肉詰め

上手に詰められました。各クラスで焼いて食べました。



## \*衛生面でのお願い\*

ご家庭より、持参して頂いている、おしぼりに汚れや黒ずみ等が見られます。汚れが目立たなくても、使用後は、雑菌が繁殖しやすくなります。おしぼりは必ず数枚用意し、洗濯・漂白し天日干しにしましょう。

また、水筒の飲み口や、ふたの裏側なども確認をおねがいします。

最低でも、週に1回は漂白しましょう。(おしぼりケースもおねがいします。)