

# 献立予定表

日	曜	主食	副食 共通	おやつ	
				午前(未満児)	午後(共通)
1	金	(防災訓練)とうもろこしご飯 にゅうめん フルーツ缶 ミニゼリー		ビスケット	乾パン
2	土	ロールパン	ミートソーススパゲティ ブロッコリー オレンジ コーンスープ	牛乳★マカロニあべかわ	牛乳 小袋菓子
4	月	にんじんご飯	魚のフライサルサソースかけ 納豆の中華和え オレンジ 冬瓜の味噌汁	牛乳 うの花クッキー	牛乳 ヨーグルト
5	火	ご飯	肉豆腐 かぼちゃのホクホク焼き バナナ ほうれん草と卵のスープ	牛乳 チーズクラッカー	牛乳★スイートポテト
6	水	ご飯	ヤンニョムチキン やみつきレタスサラダ 梨 わかめスープ	牛乳 ミニゼリー	牛乳★絞り出しクッキー
7	木	ご飯	魚の西京焼き かみかみサラダ もも缶 つみれ汁	牛乳 ねじねじ	牛乳 丸ポーロ
8	金	(誕生会)お月見ランチ お月見ハンバーグ スパゲティサラダ うさぎリンゴ すまし汁		牛乳 ココアビスケット	牛乳★パンナコッタ
9	土	ロールパン	ひじき麺 チキンナゲット キャベツと天ぷらの炒め物 キウイ	牛乳★バナナマフィン	牛乳 小袋菓子
11	月	ご飯	魚の磯辺焼き 小松菜ともやしのナムル バナナ 茄子の味噌汁	牛乳 ミルクスティック	牛乳★さつま芋のつき揚げ
12	火	ご飯	照りマヨつくね 海藻サラダ ミニゼリー 野菜スープ	牛乳 バナナ	牛乳★人参パンケーキ
13	水	ご飯	鹿児島県の郷土料理！ブリ大根 枝豆 オレンジ さつま汁	牛乳 くまさんど	牛乳 未満児：パピコ 以上児：しろくまかき氷
14	木	にんじんご飯	すり身の餃子揚げ ブロッコリーの塩昆布和え 梨 もやしスープ	牛乳 あまからせん	牛乳★ブルーベリーマフィン
15	金	ご飯	宮崎県の郷土料理！チキン南蛮 あっさりサラダ パイナップル ざぶ汁	牛乳 かぼちゃサブレ	牛乳 おまんじゅう
16	土	食パン	仲良しうどん シャウエッセン ひじきとそぼろ炒め キウイ	牛乳★ふかし芋	牛乳 小袋菓子
19	火	ご飯	鶏のさっぱり煮 ブロッコリーのおかか和え オレンジ はんぺんスープ	牛乳 玄米蒸しパン	牛乳★大学芋
20	水	わかめごはん	南瓜コロケ 線キャベツ ミニトマト ミニゼリー 冬瓜のスープ	牛乳 ふわふわチップ	牛乳★そのぎ茶スコーン
21	木	ご飯	白身魚の利休焼き きゅうりとワカメの酢の物 納豆 バナナ かぼちゃの味噌汁	牛乳 バウムクーヘン	牛乳★豆花
22	金	ご飯	ビビンバ じゃが芋の塩昆布和え もも缶 卵ときのこのスープ	牛乳 ねじり棒カレー味	牛乳 小袋菓子
25	月	ご飯	さばの味噌煮 ほうれん草のピーナツ和え バナナ すまし汁	牛乳 おほしさまスナック	牛乳★ジャムパン
26	火	カレーライス	ビーフカレー スティックサラダ パイン缶 豆腐のスープ	牛乳 ミニゼリー	牛乳★ポップコーン
27	水	ご飯	肉じゃが ミニトマト チーズキャッチ キウイ 春雨スープ	牛乳 しょうゆおかき	牛乳★さつま芋蒸しパン
28	木	ご飯	鮭のムニエル 南瓜とツナのサラダ 梨 コンソメスープ	牛乳 かぼちゃポーロ	牛乳 お月見団子
29	金	未満児：ご飯 以上児：ナン	バターチキンカレー フライドポテト きゅうりの塩昆布和え もも缶	牛乳 かりんとう	牛乳 クリームまんじゅう
30	土	ロールパン	瓦そば オレンジ 豆腐のスープ	牛乳★マカロニあべかわ	牛乳 小袋菓子

※都合により献立を変更する場合があります

★印は手作りおやつです

アレルギー(卵・乳製品・小麦・えび他)を含む場合は、完全除去または代替え給食で対応します



9月1日「防災の日」

防災の日の給食は、災害用に備蓄している乾麺や缶詰を使用して調理します。水分補給は保存水です。食器も紙皿や紙コップ、プラスチックスプーンを使います。子どもたちに災害時の食事を体験してもらい、みんなで防災について考える1日にしようと思います。この機会に、ご家庭でも備蓄用の食品の確認をして災害にしっかり備えましょう。



## 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

やまだこども園オリジナル



- 〈材料〉
- 鶏もも肉 2枚
  - 酒 大さじ1
  - 塩コショウ 適量
  - 片栗粉 適量
  - ◎南蛮酢
  - しょうゆ 大さじ4
  - 酢 大さじ5
  - 砂糖 大さじ6
  - ◎タルタルソース
  - 卵 1個
  - たまねぎ 1/4個
  - マヨネーズ 大さじ5くらい

- 〈作り方〉
- ◎タルタルソースを作ります
  - ①ゆで卵をつくる。たまねぎはみじん切りにして水にさらす。
  - ②ゆで卵をフォークで潰す。たまねぎの水をぎゅっと絞って加える。マヨネーズの量はお好みで加減しながら入れてよく混ぜたら完成
  - ◎チキンを焼きます
  - ①南蛮酢の材料を鍋に入れ、少しだけ温めます。
  - ②鶏肉を大きめの1口大に切り、酒と塩コショウをよく揉み込む。
  - ③鶏肉に片栗粉をまぶして、多めの油で揚げ焼きにする。
  - お肉に火が通ったら、取り出して南蛮酢にさっと浸ける。
  - ◎タルタルソースをかけたら出来上がり☆

