



# 9月給食献立表



平成27年度  
紅陽台ちどり保育園

| 日  | 曜日 | 3歳未満児<br>10時おやつ | 給食献立名                                  | 3時のおやつ             |
|----|----|-----------------|--|--------------------|
| 1  | 火  | 牛乳<br>リッツ       | 魚のバーベキュー風 マカロニサラダ トマト                  | 牛乳<br>フルーツポンチ      |
| 2  | 水  | 牛乳<br>動物ビスケット   | 豚肉となすの味噌炒め 粉ふきいも 青菜のごまあえ               | 牛乳<br>ホットケーキ       |
| 3  | 木  | 牛乳<br>コーンフレーク   | 鶏肉のカレーじょうゆ焼き五色あえ ひじきのじゃこ煮              | 牛乳<br>ばかうけ         |
| 4  | 金  | 牛乳<br>ハーベスト     | うさこちゃんライス コーンクリームスープ オレンジ              | 牛乳<br>ハードビスケット チーズ |
| 5  | 土  | 牛乳<br>ビスケット     | 焼きうどん パナナ                              | 牛乳<br>ビスケット        |
| 7  | 月  | 牛乳<br>ギンビス      | 蒸し鶏のマリネ わかめスープスパゲティソテー 手作りふりかけ         | 牛乳<br>きなこクッキー      |
| 8  | 火  | 牛乳<br>バナナ       | 秋鮭の塩焼き 野菜の含め煮 みそ汁                      | 牛乳<br>焼きそば         |
| 9  | 水  | 牛乳<br>ヨーグルト     | 肉じゃが チンゲン菜の和え物小魚三杯酢 オレンジ               | 牛乳<br>ピザトースト       |
| 10 | 木  | 牛乳<br>エースコイン    | かきあげ 土佐酢あえ焼きのり すまし汁                    | 牛乳<br>ごませんべい       |
| 11 | 金  | 牛乳<br>あんぱんせんべい  | 祖父母お招き会<br>簡易給食 (パン・りんごジュース・バナナ・ソーセージ) | 牛乳<br>サッポロポテト      |
| 12 | 土  | 牛乳<br>ビスケット     | 冷麺 パナナ                                 | 牛乳<br>ビスケット        |
| 14 | 月  | 牛乳<br>リッツ       | 五目煮 小松菜納豆 きゅうりとちりめんの和え物                | 牛乳<br>もやしとちりめんのちぢみ |
| 15 | 火  | 牛乳<br>動物ビスケット   | 魚のバーベキュー風 マカロニサラダ トマト                  | 牛乳<br>牛乳もち         |
| 16 | 水  | 牛乳<br>マンナ       | 豚肉となすの味噌炒め 粉ふきいも 青菜のごまあえ               | 牛乳<br>ココア蒸しぼん      |
| 17 | 木  | 牛乳<br>ハーベスト     | ポークビーンズ ごま塩サラダ しゅうまい                   | 牛乳<br>ばかうけ         |
| 18 | 金  | 牛乳<br>ギンビス      | ビビンバ丼 卵スープ オレンジ                        | 牛乳<br>ハードビスケット 小魚  |
| 19 | 土  | 牛乳<br>ビスケット     | 焼きうどん パナナ                              | 牛乳<br>ビスケット        |
| 24 | 木  | 牛乳<br>エースコイン    | 肉じゃが チンゲン菜の和え物小魚三杯酢 梨                  | 牛乳<br>サッポロポテト      |
| 25 | 金  | 牛乳<br>あんぱんせんべい  | ハヤシライスシチュー フレンチサラダ 目玉焼き                | 牛乳<br>お月見ゼリー       |
| 26 | 土  | 牛乳<br>ビスケット     | 冷麺 パナナ                                 | 牛乳<br>ビスケット        |
| 28 | 月  | 牛乳<br>コーンフレーク   | 五目煮 小松菜納豆 きゅうりとちりめんの和え物                | 牛乳<br>豆腐入り甘辛団子     |
| 29 | 火  | 牛乳<br>バナナ       | 魚の塩焼き 切干大根の炒め煮 豆乳汁                     | 牛乳<br>人参ゼリー        |
| 30 | 水  | 牛乳<br>ジャムサンド    | 豆腐のカレー煮 ウィンナーグリーンサラダ 手作りふりかけ           | 牛乳<br>ごませんべい       |

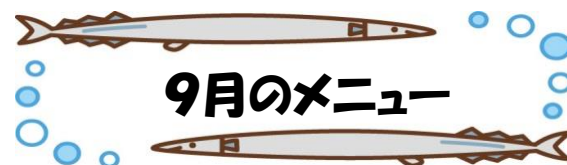
- ★ たんぽぽ・すみれ・あじさい組さんは、お米を2合8日までに持って来てください。
- ★ 袋には必ずクラス名(1組か2組も)、名前を大きくはっきりと書いてください。
- ★ アレルギーの方は、除去用のお菓子を用意しております。



## 給食だより



お月見とは、月への感謝と豊作の祈願をしたものです。だんごやさといもなど月に見立てた丸い物と、葉先のとんがりに邪気をはらう力があるとされているススキや秋の七草をお供えます。ご家庭でも丸い物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみましょう。



## 9月のメニュー

### 《魚のバーベキュー風(4人分)》

#### (材料)

|      |      |
|------|------|
| 魚    | 4切れ  |
| 片栗粉  | 適量   |
| 揚げ油  | 適量   |
| 梨    | 2分の1 |
| 砂糖   | 大さじ1 |
| 酢    | 小さじ2 |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ2 |
| 出し汁  | 大さじ2 |

#### (作り方)

- ① 梨は皮をむき、すりおろす。
- ② 鍋にさとう・しょうゆ・出し汁・①を入れ、ひと煮たちさせてから火を止め、酢・レモン汁を加える。
- ③ 魚に片栗粉をつけ揚げる。
- ④ 揚げ魚にたれをからめる。