



9月 予定献立表 & 給食だより

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。
※○は午後おやつ材料です。

認定こども園世羅幼稚園

日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料)			日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料)			日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ、○は午後おやつ材料)			
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの			おやつ (◎は10時、○は午後おやつ)	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの			体の調子を整えるもの	おやつ (◎は10時、○は午後おやつ)	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの
02月	ごはん、鶏肉と小松菜のクリームライス、わかめのごま酢和え、くだもの	○米、じゃがいも、米粉、油、○砂糖、○ごま、ごま油、砂糖、米	豆乳、鶏むね肉(皮付き)、○油揚げ、ちくわ	くだもの、たまねぎ、きゅうり、クリームコーン缶、にんじん、こまつな、カットわかめ、にんにく	17火	ふるさと給食・十五夜 ごはん、キーマカレー、じゃがいもとブロッコリーのサラダ、くだもの(梨)	じゃがいも、○コーンフレーク、マヨネーズ、○油、油、米粉、三温糖、米	○牛乳、豚ひき肉、ウインナー	なし、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ブロッコリー、トマトピューレ、にんにく、しょうが	18水	ごはん、すまし汁、鮭のムニエル、中華和え、くだもの	○小麦粉、○砂糖、小麦粉、ごま、ごま油、砂糖、米	○ヨーグルト(ドリンク)、さけ、○豆乳、○卵、ハム、○バター、油揚げ、バター	くだもの、キャベツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、しめじ、○レモン	○牛乳、○マシュマロサクサクボール
03火	ごはん、とうがん汁、カレイのフライ、ささみとキャベツの味噌あえ、くだもの	○じゃがいも、パン粉、油、小麦粉、ごま、砂糖、○油、○片栗粉、○米粉、米、マヨネーズ	○牛乳、かれい、卵、○ウインナー、鶏ささ身、米みそ(甘みそ)	くだもの、キャベツ、とうがん、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、○にんじん、きゅうり、ねぎ、カットわかめ	19木	みそ汁の日 ごはん、みそ汁、鶏肉のマーマレード焼き、じゃがいもの煮つけ、くだもの	じゃがいも、○もち米、○米、板こんにやく、砂糖、焼ふ、○砂糖、米	鶏ささ身、木綿豆腐、○つぶしあん(砂糖添加)、米みそ(赤色辛みそ)、ちくわ、○きな粉、油揚げ	くだもの、にんじん、たまねぎ、いんげん、マーマレード、ねぎ	20金	ごはん、コンソメスープ、ナポリタン、コーンスローサラダ、くだもの	○じゃがいも、マカロニ・スパゲティ、○油、油、オリーブ油、砂糖、米	○牛乳、ベーコン、ウインナー	くだもの、たまねぎ、にんじん、だいこん、キャベツ、コーン缶、きゅうり、ピーマン	○牛乳、○フライドポテト(カレー味)
04水	ふるさと給食 ごはん、もずくスープ、シェパードパイ、人参とブロッコリーのサラダ、くだもの(梨)	○食パン、じゃがいも、○マーガリン、○砂糖、三温糖、油、米	○牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、豆乳、ツナ油漬缶、バター、かつお節	なし、もずく、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、ねぎ	21土	ごはん、みそ汁、牛丼、くだもの	油、砂糖、米	○牛乳、牛肉(もも)、米みそ(淡色辛みそ)、○ゼラチン	くだもの、たまねぎ、にんじん、こまつな、カットわかめ、しょうが	22日	ごはん、カレーライス、フルーツヨーグルト	じゃがいも、小麦粉、砂糖、米	○牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(もも)、○ゼラチン	たまねぎ、もも缶(黄桃)、みかん缶、にんじん、にんにく	○牛乳、○ゼリー
05木	ごはん、みそ汁、鶏の唐揚げ、ほうれん草とちくわのサラダ、くだもの	○砂糖、マヨネーズ、油、片栗粉、米	○牛乳、鶏ささ身、○豆乳ヨーグルト(無糖)、○豆乳、米みそ(赤色辛みそ)、○豆乳生クリーム、ちくわ、○ゼラチン	くだもの、キャベツ、たまねぎ、ほうれん草、コーン缶、○マーマレード、にんじん、カットわかめ、○レモン果汁、しょうが、にんにく	24火	ごはん、みそ汁、牛丼、くだもの	油、砂糖、米	○牛乳、牛肉(もも)、米みそ(淡色辛みそ)、○ゼラチン	くだもの、たまねぎ、にんじん、こまつな、カットわかめ、しょうが	25水	ごはん、相性汁、スパニッシュオムレツ、野菜炒め、くだもの	○米、じゃがいも、米	豆乳、卵、木綿豆腐、白みそ、○鶏もも肉、ベーコン、ツナ油漬缶、ウインナー、○油揚げ、かつお節	くだもの、キャベツ、たまねぎ、にんじん、○しめじ、○にんじん、○ごぼう、ピーマン	○お茶、○かやく御飯
06金	ごはん、吉野汁、鮭の塩麹焼き、なすのみそ煮、くだもの	○さつまいも、さといも、○小麦粉、○砂糖、油、砂糖、片栗粉、米	○牛乳、さけ、○バター、鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	くだもの、なす、だいこん、にんじん、たまねぎ、ピーマン、ねぎ、ひじき	26木	ニュージージー料理 ごはん、クマラスープ、フィッシュアンドチップス、ニュージージー風甘酸っぱいサラダ、くだもの	じゃがいも、さつまいも、マヨネーズ、片栗粉、小麦粉、油、○小麦粉、砂糖、米	○牛乳、豆乳、たら、○豚ひき肉、卵	くだもの、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、○たまねぎ、ピーマン、○にんじん	27金	ふるさと給食 ごはん、みそ汁、鶏肉のオニオンソース&ブロッコリー、切干大根の煮物、くだもの	○小麦粉、○油、○砂糖、砂糖、油、片栗粉、米	○牛乳、鶏むね肉(皮付き)、○卵、○豆乳、米みそ(赤色辛みそ)、ちくわ、油揚げ	くだもの、キャベツ、たまねぎ、○バナナ、にんじん、ブロッコリー、切り干しだいこん、ねぎ、カットわかめ、しょうが、にんにく	○牛乳、○バナナマフィン
07土	ごはん、カレーライス、フルーツヨーグルト	じゃがいも、小麦粉、砂糖、米	○牛乳、ヨーグルト(無糖)、豚肉(もも)、○ゼラチン	たまねぎ、もも缶(黄桃)、みかん缶、にんじん、にんにく	28土	ごはん、クリームライス、フルーツポンチ	じゃがいも、砂糖、小麦粉、米	○牛乳、鶏ひき肉、バター、○ゼラチン	なし、たまねぎ、もも缶(黄桃)、みかん缶、にんじん、コーン(冷凍)、こまつな	29日	ふるさと給食・食育の日 ごはん、豆腐と玉葱のスープ、松きのこ入り回鍋肉、ピーマンのツナあえ、くだもの	○食パン、じゃがいも、ねりごま、三温糖、ごま油、米	○牛乳、豚肉(もも)、木綿豆腐、ツナ油漬缶、米みそ(淡色辛みそ)	くだもの、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、○マーマレード、コーン缶、こまつな、ひじき、カットわかめ、にんにく、しょうが	○牛乳、○ジャムサンド
09月	ごはん、相性汁、スパニッシュオムレツ、野菜炒め、くだもの	○米、じゃがいも、米	豆乳、卵、木綿豆腐、白みそ、○鶏もも肉、ベーコン、ツナ油漬缶、ウインナー、○油揚げ、かつお節	くだもの、キャベツ、たまねぎ、にんじん、○しめじ、○にんじん、○ごぼう、ピーマン	30月	ごはん、豚もやしスープ、プロマヨ焼き、春雨の酢の物、くだもの	じゃがいも、マカロニ、マヨネーズ、はるさめ、ごま、砂糖、ごま油、米	○牛乳、ウインナー、豚肉(もも)、ツナ油漬缶、ハム、かつお節、○ゼラチン	くだもの、○オレンジ濃縮果汁、○みかん缶、もやし、ブロッコリー、にんじん、きゅうり、にんにく、しょうが	14土	ごはん、みそ汁、野菜そぼろ丼、くだもの	油、米粉、ごま油、米	○牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、○ゼラチン	くだもの、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン缶、こまつな、カットわかめ	○牛乳、○ゼリー

なしゼリー (世羅のふるさと給食)

<材料> 4カップ分

- なし.....100g
- 寒天.....1.2g
- 水.....200g
- 砂糖.....30g
- レモン汁.....10g

<作り方>

- ① なしは皮をむいて、角切りにし、容器に入れる。
- ② 鍋に寒天と砂糖・水を入れ火にかける。かき混ぜながら沸騰させ、さらに2分火にかけ寒天を煮溶かし、レモン汁を加える。
- ③ ②を①に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

~認定こども園・保育所 せらのふるさと給食~

子育て世代食育推進事業にて、世羅町の地場産物を積極的に使用して地産地消を推進し、食に関する興味や関心を高める働きに取り組みます。

今月のせら食材

- 松きのこ
- 梨

・松きのこ入り回鍋肉
・梨
・梨ゼリー

防災の日

9月1日は「防災の日」です。防災の日では、災害への認識を深め、備えを確認する日です。災害が起こってからでは遅いため、もしもというときのために事前に準備しておきましょう!

非常食

非常食には、水、α化米、パン、缶詰、ビスケットなどが挙げられます。その他には、子どもが日常的に食べ慣れているお菓子もおすすめです! 3日~1週間分の非常食を準備しておき、ローリングストック法で常に災害に備えましょう。

ローリングストック法

買い足す

備える

食べる・使う

