



給食だより



	月	火	水	木	金	土
昼食		(1日) 魚のムニエル ほうれん草の磯和え トマトスープ	(2日) きのこカレーうどん 鶏肉の塩麹焼き きゅうりの酢の物	(3日) 高野豆腐の煮物 枝豆トマトサラダ 人参味噌汁	(4日) 魚の塩焼き 切り干し大根の煮物 夏野菜豚汁	(5日) ビビンバ丼 中華スープ 果物
おやつ		果物・牛乳	鮭おむすび	チーズケーキ・牛乳	ピラフおむすび	お菓子
昼食	(7日) タンダーチキン わかめサラダ かぼちゃスープ	(8日) 魚の天ぷら きゅうりの梅和え 青菜の味噌汁	(9日) 五目ビーフン 鶏肉の甘辛煮 ミニトマト 中華スープ	(10日) かぼちゃグラタン ゆで野菜 野菜スープ	(11日) 魚のきのこあんかけ マカロニサラダ じゃが玉汁	(12日) キーマカレー 野菜サラダ 果物
おやつ	しらすおむすび	果物・牛乳	昆布おむすび	お菓子・牛乳	お寿司おむすび	お菓子
昼食	(14日) じゃが芋のそぼろ煮 ポパイサラダ わかめ汁	(15日) 魚の南蛮漬け 青のいポテト きのこ味噌汁	(16日) ジャージャー麺 ゆで豚サラダ ミニトマト	(17日) 味噌焼肉 春雨サラダ かぼちゃ汁	(18日) 魚のホイル焼き 酢の物 ソーメン汁	(19日) おかず入り弁当の日
おやつ	青菜のおむすび	果物・牛乳	きな粉おむすび	ピザ・牛乳	わかめおむすび	お菓子
昼食	(21日) 敬老の日 	(22日) 秋分の日 	(23日) 和風スパゲティ チキンサラダ オニオンスープ	(24日) お誕生日会 	(25日) 焼ししゃも かぼちゃサラダ 小松菜の味噌汁	(26日) 三色丼 豚汁 果物
おやつ			ツナおむすび	誕生日ケーキ	ひじきおむすび	お菓子
昼食	(28日) さっぱり生姜焼き 野菜の納豆和え わかめの味噌汁	(29日) 魚の味噌焼き ビーフンサラダ 青菜の味噌汁	(30日) わかめラーメン 豚肉の梅和え 中華サラダ			
おやつ	たくあんおむすび	果物・牛乳	きつねおむすび			

9月の予定

- ・お月見団子作り 9/30(水)
- ・おかず入り弁当の日 9/19(土)
- ・お誕生日会 9/24(木)

(※白ご飯はいりません)

きな粉ラスクレシピ

材料(子ども1人分)

食パン(8枚切)1枚
 きな粉 10g
 いりません)バター 5g
 砂糖 5g
 湯 小さじ2

作り方

- ① 食パンを食べやすい大きさに切る。
- ② 常温に戻したバターときな粉、砂糖、湯を混ぜる。
- ③ ②を①に塗って 170℃のオーブンで20分焼いたら完成!



8月の食事の様子

お魚大好き!



おいち!



おいしい
じゃん!

カレー
大好き!

