



# 9月給食予定献立表



米崎保育園

以上児	今月のレシピ紹介 / ★エビカツ ★味噌ドレッシングサラダ ホームページに掲載しますので、 ご覧ください♪			1	2	3
<b>副食</b> 今月の予定 平均給与栄養量 ・エネルギー 403kcal ・たんぱく質 18.4g ・脂質 17.1g				・ひじき玉子 ・なす炒め ・なめこ汁 ・キウイフルーツ ・ココアゼリー ・せんべい	・鶏肉の甘辛焼 ・チーズサラダ <small>・豆腐とほうれん草の味噌汁</small> ・グレープフルーツ ・フレンチトースト ・牛乳	・五目納豆 ・さつま芋オレンジ煮 ・牛乳 ・バナナ
<b>おやつ</b>				・ココアゼリー ・せんべい	・フレンチトースト ・牛乳	
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>副食</b>	・赤魚の塩焼き ・味噌ドレッシングサラダ ・カレー汁 ・バナナ	・がんもの含め煮 ・ツナサラダ ・のっぺい汁 ・オレンジ	・タンドリーチキン ・カミカミサラダ ・きのこスープ ・キウイフルーツ	・春巻 <small>・もやしとピーマンの中華和え</small> <small>・キャベツと油揚げの味噌汁</small> ・グレープフルーツ	・炒り鶏 ・南瓜サラダ <small>・玉葱と若布の味噌汁</small> ・ミニトマト	<b>手作り弁当の日</b> ・牛乳 
<b>おやつ</b>	・南瓜のスコーン ・牛乳	・プチパン ・牛乳	・たまごサンド ・牛乳	・ごまプリン ・せんべい	・しょうゆ団子 ・牛乳	
	<b>12</b>	<b>13</b> お誕生会	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>副食</b>	・巣ごもり玉子 ・深山和え ・さつま汁 ・オレンジ	・おはぎ ・鶏ごま煮 ・利久和え・しめたま汁 ・バナナ・ゼリー	・豆腐とひじきのつくね ・めかぶの和え物 <small>・南瓜といんげんの味噌汁</small> ・グレープフルーツ	・さばの味噌煮 ・七福ナムル ・けんちん汁 ・梨	・ポテトの肉巻き ・マカロニサラダ ・かぶの味噌汁 ・ミニトマト	・凍豆腐の玉子とじ ・ほうれん草のごま和え ・牛乳 ・オレンジ
<b>おやつ</b>	・米粉のパイナップルケーキ ・牛乳	・シュークリーム ・牛乳	・きなこ揚げパン ・牛乳	・ブラウンケーキ ・牛乳	・杏仁豆腐 ・ビスケット	
	<b>19</b> 敬老の日	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b> 秋分の日	<b>24</b>
<b>副食</b>		・生姜焼き ・コーンとポテトのサラダ ・白菜と人参の味噌汁 ・キウイフルーツ	・マーボー豆腐 ・きゅうりと春雨の和え物 ・玉子スープ ・オレンジ	・厚焼き玉子 ・若布の酢味噌和え ・煮豆・すいとん汁 ・バナナ		・はんぺんのチーズ焼き ・玉葱とベーコンのカレー炒め ・牛乳 ・ミニトマト
<b>おやつ</b>		・五平餅 ・牛乳	・ツナサンド ・牛乳	・ヨーグルトゼリー ・せんべい		
	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b> 運動会総練習	<b>29</b>	<b>30</b> 明日は運動会！	
<b>副食</b>	・鮭のホイル焼き ・ひじきの炒り煮 ・若布の味噌汁 ・梨	・鶏肉のマリネ ・三色ソテー ・いものこ汁 ・グレープフルーツ	・仕出し弁当 ・野菜ジュース 	・豚肉の柳川もどき <small>・ほうれん草としめじのお浸し</small> <small>・小松菜と油揚げの味噌汁</small> ・オレンジ	・エビ勝ツ(えびかつ) ・カレー風味サラダ ・ささみスープ ・バナナ	
<b>おやつ</b>	・芋かりんとう ・牛乳	・マドレーヌ ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット	・からいも団子 ・牛乳	・ジョア ・せんべい	

## ～季節の食べもの～ おはぎ

秋の七草と呼ばれる「萩」の花が小豆の粒と似ていることから「おはぎ」という呼び方になったと言われています。

★なぜ、お彼岸に「おはぎ」をお供えするの？

由来は諸説あるようですが、小豆の赤い色には魔除けの効果があると古くから信じられており、邪気を払う食べ物としてご先祖様にお供えされてきました。また、「もち米」と「あんこ」2つの物を「合わせる」という言葉の語呂から、ご先祖様の心と自分たちの心を「合わせる」という意味もあるといわれています。



非常食の備えは  
できていますか？

9月1日は、災害への  
認識を深め、備えを  
確認する「防災の日」  
です。



電気やガス、水道などのライフラインが止まった場合に備えて、普段から飲料水や保存の効く食料などを備蓄しておきましょう！

### \* 食料・飲料などの備蓄の例

(人数分用意しましょう)\*



- 飲料水 … 1人1日3リットルが目安です。3日分は備えましょう。
- 非常食 … 3日分の食料として、乾パン、缶詰、レトルト食品(ご飯・おかゆ・カレーなど)、アルファ米、インスタントラーメン、ビスケットなどを備えましょう。また、いつ起こるか分からない災害に備えて、飴やチョコレートなどを携帯しておくとう安心です。

※大規模災害発生時を想定した場合、「1週間分」の備蓄が望ましいとされています。

