令和7年度

9月の給食だより

たから子ども園

《今月のテーマ・・・偏食を無くし、バランスよく食べる》

残暑の厳しい日が続いていますが、園庭では少しずつ秋の訪れを感じられるようになってきました。

秋は食欲の増す季節。美味しい食材もたくさん出回る時期です。10月には運動会を控えています。子どもたちが元気いっぱいに参加できるよう、バランスの良い給食で体力づくりをサポートしていきたいと思います。

世界の味めぐり・・・オーストラリアのアンザックビスケット栄養たっぷりのオーツが入ったビスケットになります。



【材料】(12枚分)

- •(A)薄力粉 75g •(A)オートミール 75g •(A)砂糖 大さじ3
- ・(A)ベーキングパウダー 小さじ1/3 ・バター 30g ・はちみつ 大さじ2
- ・熱湯 大さじ2

【作り方】

- 1、ボールに(A)を入れよく混ぜ合わせる。
- 2、バターはレンジ(600w)で20秒加熱し溶かし、(A)が入ったボールに溶かしたバター・はちみつ・熱湯を入れ全体的に混ぜ合わせる。
- 3、クッキングシートの上に混ぜた生地をスプーンで抑えながら成形する。
- 4、160度で20~25分焼いて出来上がり



9月の献立予定表

В	曜	未満児のおやつ	副	食	3時のおやつ
1	月	牛乳 クッキー	大豆の五目煮 天成 もずく汁	ぷら竹輪の煮付け	牛乳 スティック大学芋
2	火	牛乳 せんべい	臭沢山コンソメスープ ふりかけ	ポテトサラダ	牛乳 フレンチトースト
3	水	生乳 衛生ボーロ		スパゲティサラダ	牛乳 手作りプリン
4	木	中乳 リッツ	トンカツ フレンチ!	ナラダ 野菜スープ	牛乳 アイスボックスクッキー
5	金	牛乳 バナナ	三色混ぜご飯 糸寒	天の酢の物 豆腐汁	牛乳 レンコンチップ
6	土	牛乳 ウエハース	ピーフシチュー		牛乳 おかし
8	月	牛乳 丸ボーロ	肉団子スープ炒り	0鶏 納豆	牛乳 チンピン
9	火	牛乳 クラッカー	ナスのみそ汁	焼き ワカメの酢の物	麦茶 バナナヨーグルト
10	水	牛乳 クッキー	鶏肉のカレーフリッタ・ キャベツとキュウリのこ	- コンソメスープ ゴマ和え	牛乳 マドレーヌ
11	木	牛乳 ぜんべい	酢豚 トマト	にゅう麺	牛乳 はんぺんのチーズ焼き
12	金	牛乳 みかん缶	ちゃんぽん ツナサ	ナラダ	麦茶 海苔おにぎり
13	土	牛乳 衛生ボーロ	親子丼		牛乳 おかし
16	火	牛乳 リッツ	つみれ汁 南瓜のt きゅうりの浅漬け		牛乳 ヨーグルトケーキ
17	水	牛乳 ウエハース	ひき肉入り焼きだし豆腐 わかめ汁	ない 味のり	牛乳 フライドポテト
18	木	牛乳 丸ボーロ		子様ランチ)	牛乳 プリンアラモード
19	金	牛乳 バナナ	青魚の竜田揚げ マス ニラ玉スープ	カロニサラダ * ・	牛乳 アンザックビスケット
20	±	牛乳 クラッカー	カレーライス		牛乳 おかし
22	月	牛乳 クッキー	肉じゃが トマト		牛乳 餃子
24	水	牛乳 せんべい	オニオンスープ	ンとオクラのおかか和え 	牛乳 チョコチップクッキー
25	木	牛乳 衛生ボーロ	サバの煮つけ 春雨 かき玉汁	雨の酢の物	牛乳 ジャムパン
26	金	牛乳 みかん缶	筑前煮 ウインナー	キャベツのみそ汁	麦茶 ココアババロア
27	±	牛乳 リッツ	中華丼		牛乳 おかし
29	月	牛乳 ウエハース	マーボー丼 和風サ		牛乳 フルーツゼリー
30	火	牛乳 丸ボーロ	そうめんチャンプルー 中華スープ	南瓜の素揚げ	麦茶 ツナと塩昆布おにぎり

★お誕生会:カレーチャーハン 鶏肉の唐揚げ オーロラサラダ 南瓜スープ 飲むヨーグルト