

9月たのしいしょくじ

おぐに保育園
2025年 8月 29日

朝夕が少しずつ涼しくなり、秋の気配を感じる頃となりました。秋に向けて季節が変わりゆく一方で、夏の疲れが出やすい時期でもあります。日中はまだまだ暑い日が続きますので、熱中症や食中毒にも引き続き注意して過ごしたいと思います。

夏野菜カレー作り

さくらぐみさんは
包丁にチャレンジ！



うめぐみさんは、かぼちゃ・ピーマンの種とりや
しめじの房分けをしましたよ★



カレーの
いい香り〜♪



どれどれ...



おいしいね♡



流しそうめん



みんな上手に
取りました♪



★9月の食育活動★

- かぼちゃ団子作り(8日)
- ジャムサンド作り(19日)



♡愛情弁当の日♡

30日(火)はお弁当日です



「秋のお彼岸」
～自然やご先祖様に感謝～

22日(月)のおやつは
「二色おはぎ」を予定しています。



9月予定献立表



当番	日	曜日	昼食			果物	おやつ (★：手作りおやつ)
			主食	副食(主菜・副菜・汁物)			
はるさん・ちかさん	1	月	ご飯	肉じゃが 納豆和え かぼちゃの味噌汁	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・糸こんにゃく・醤油・砂糖 納豆・キャベツ・人参・もやし・海苔・かつお節・醤油 かぼちゃ・玉葱・わかめ・いりこ・味噌	バナナ	★：フレンチトースト・牛乳 食パン・卵・牛乳・砂糖 バター
	2	火	ご飯	きのこの和風スパゲティ グリーンサラダ パンフキンスープ	スパゲティ・鶏肉・しめじ・舞茸・エリンギ・玉葱・にんにく・バター・醤油・かつお節 キャベツ・きゅうり・水菜・油・酢・塩・こしょう かぼちゃ・玉葱・じゃが芋・バター・コンソメ・塩・牛乳・小麦粉	オレンジ	★：じゃこチーズおにぎり・お茶 米・しらす干し・チーズ 小松菜・塩・ごま
	3	水	ご飯	蒸し鶏のごまだしかけ 刻み昆布の煮物 わかめのすまし汁	ササミ・きゅうり・トマト・キャベツ・ごま・味噌・醤油・砂糖 刻み昆布・人参・厚揚げ・醤油・砂糖 わかめ・しめじ・玉葱・いりこ・醤油・塩	りんご	★：大豆かりんとう・牛乳 水煮大豆・小麦粉・牛乳 油・BP・黒糖
	4	木	ご飯	マーボーなす 春雨の酢もの にら玉スープ	豆腐・なす・豚挽肉・玉葱・人参・葱・にんにく・生姜・ごま油・鶏がら・味噌・片栗粉 春雨・ハム・人参・もやし・小松菜・酢・砂糖・塩 にら・卵・じゃが芋・鶏がら・塩	バナナ	★：スイートファールパン・牛乳
	5	金		参観日(バイキング給食)			せんべい
	6	土	ご飯	菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳		ビスケット・牛乳
	7	日					
つきさん・ゆなさん	8	月	ご飯	なすと豚肉の味噌炒め どうめん瓜の酢もの モロヘイヤと卵のすまし汁	なす・豚肉・玉葱・人参・ピーマン・味噌・醤油・砂糖 そうめん瓜・きゅうり・人参・酢・砂糖・塩 モロヘイヤ・卵・じゃが芋・えのき茸・いりこ・醤油・塩	ぶどう	★：かぼちゃ団子あべかわ・牛乳 団子の粉・かぼちゃ きな粉・砂糖・塩
	9	火	パン	かぼちゃグラタン フレンチサラダ 豆腐スープ	マカロニ・鶏肉・かぼちゃ・玉葱・しめじ・バター・コンソメ・塩・牛乳・チーズ キャベツ・みかん缶・人参・水菜・油・酢・塩・こしょう 豆腐・玉葱・コーン・オクラ・コンソメ・塩	バナナ	★：寿司おにぎり・お茶 米・酢・砂糖・塩・ごま・人参 ごぼう・干し椎茸・油揚げ
	10	水	ご飯	白身魚の春巻き 高野豆腐と干し大根の煮物 えのき茸の味噌汁	春巻きの皮・白身魚・味噌・みりん・醤油・しそ・チーズ 高野豆腐・干し大根・人参・干し椎茸・小松菜・醤油・砂糖 えのき茸・玉葱・わかめ・いりこ・味噌	なし	★：バウムクーヘン・牛乳
	11	木	ご飯	豆腐ハンバーグ コーンサラダ きのこスープ	豆腐・合挽肉・玉葱・卵・パン粉・ケチャップ・じゃが芋・青のり コーン・キャベツ・きゅうり・人参・油・酢・塩・こしょう 椎茸・えのき茸・しめじ・麩・葱・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★：ココアバナナケーキ・牛乳 ミックス粉・ミルクココア 卵・牛乳・砂糖・バター
	12	金	ご飯	タンダーチキン おなか和え じゃが芋のすまし汁	鶏肉・にんにく・カレー粉・ヨーグルト・醤油・キャベツ 小松菜・人参・もやし・かつお節・醤油 じゃが芋・玉葱・わかめ・いりこ・醤油・塩	バナナ	★：そばめし・お茶 米・中華麺・豚挽肉・玉葱 人参・ソース・かつお節
	13	土	ご飯	サンドイッチ・牛乳	食パン・ハム・きゅうり・チーズ・マヨネーズ・牛乳		ビスケット・牛乳
	14	日					
15	月		敬老の日				
しょうりさん・ちかさん	16	火	ご飯	豆腐のねず味噌チーズ焼き きゅうりのごま酢和え 小松菜のすまし汁	豆腐・葱・味噌・醤油・砂糖・チーズ きゅうり・人参・ちくわ・ごま・酢・砂糖・塩 小松菜・じゃが芋・玉葱・いりこ・醤油・塩	バナナ	★：牛乳もち・お茶 牛乳・片栗粉・きな粉 砂糖・塩
	17	水	麺	親子そうめん ちいめん大豆 大根の甘酢和え	そうめん・鶏肉・卵・玉葱・人参・干し椎茸・かまぼこ・葱・昆布・かつお節・醤油・塩 水煮大豆・しらす干し・片栗粉・醤油・砂糖 大根・人参・わかめ・酢・砂糖・塩	ぶどう	★：牛飯おにぎり・お茶 米・牛肉・人参・ごぼう 醤油・砂糖・塩
	18	木	栗ごはん	さんまの塩焼き ひじき煮 なめこの味噌汁	さんま・塩・じゃが芋・青のり・塩 ひじき・人参・糸こんにゃく・油揚げ・小松菜・醤油・砂糖 なめこ・玉葱・麩・葱・いりこ・味噌	オレンジ	★：お好み焼き・牛乳 豚肉・小麦粉・キャベツ・卵・長芋 ソース・マヨネーズ・かつお節・青のり
	19	金	ご飯	花しょうまい もやしとわかめの酢もの 中華風コーンスープ	しょうまいの皮・豚挽肉・玉葱・椎茸・ごま油・醤油・砂糖・塩・キャベツ もやし・わかめ・人参・かにかまぼこ・ごま油・酢・砂糖・塩・醤油 コーン・クリームコーン・玉葱・葱・鶏がら・醤油・塩・片栗粉	バナナ	★：ジャムサンド・牛乳 食パン・いちごジャム
	20	土	ご飯	菓子パン・牛乳	菓子パン・牛乳		せんべい・牛乳
	21	日					
	22	月	ご飯	ビビンバ ポテトサラダ わかめスープ	米・牛肉・ごま・醤油・砂糖・人参・もやし・小松菜 じゃが芋・ハム・人参・きゅうり・りんご・マヨネーズ わかめ・キャベツ・しめじ・いりこ・醤油・塩	なし	二色おはぎ・牛乳 米・もち米・きな粉 砂糖・塩・あんこ
はるさん・ゆなさん	23	火		秋分の日			
	24	水	ご飯	カレーうどん かぼちゃのちいめん煮 酢味噌和え	うどん・豚肉・玉葱・人参・かまぼこ・油揚げ・葱・昆布・かつお節・カレールウ・醤油 かぼちゃ・しらす干し・醤油・砂糖 キャベツ・人参・コーン・しめじ・酢・味噌・砂糖	バナナ	★：チキンピラフおにぎり・お茶 米・鶏肉・玉葱・人参・コーン ピーマン・バター・コンソメ・塩
	25	木	ご飯	厚揚げの味噌煮 磯和え じゃが芋のすまし汁	厚揚げ・豚肉・玉葱・人参・チンゲン菜・味噌・醤油・砂糖 小松菜・もやし・人参・海苔・醤油 じゃが芋・玉葱・えのき茸・葱・いりこ・醤油・塩	オレンジ	★：ピザトースト・牛乳 食パン・ベーコン・玉葱 コーン・ケチャップ・チーズ
	26	金	ご飯	五日揚げ ひじきの中華酢もの 大根の味噌汁	豚挽肉・ピーマン・人参・ひじき・豆腐・卵・片栗粉・醤油・塩・キャベツ ひじき・人参・ハム・コーン・小松菜・ごま油・酢・醤油・砂糖・塩 大根・玉葱・油揚げ・葱・いりこ・味噌	バナナ	せんべい・牛乳
	27	土	ご飯	サンドパン・牛乳	ロールパン・ハム・きゅうり・チーズ・マヨネーズ・牛乳		ビスケット・牛乳
	28	日					
	29	月	梅ごはん	高野豆腐の煮物 切干大根のマヨサラダ ふかし芋・わかめスープ	高野豆腐・醤油・みりん・砂糖 切干大根・水煮大豆・ひじき・マグロの水煮・コーン・マヨネーズ さつま芋・わかめ・ふりかけ	オレンジ	★：甘納豆煮しパン・牛乳 ミックス粉・卵・牛乳 甘納豆
30	火		愛情弁当の日			ビスコ・牛乳	

☆行事や食材の都合により献立を変更することがあります。 ☆手作りおやつを基本としています。 ☆うめ組は、朝のおやつに果物と牛乳を提供します。

