

日付	献立名	材料名	おやつ
1(月)	ごはん 豚肉のみそ炒め ひじきのふりかけ すまし汁	米 豚肉 玉ねぎ 人参 なす 油 みそ 醤油 みりん ひじき 醤油 みりん 三温糖 ごま かつお節 水 豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ぶかし芋 さつまいも 牛乳
2(火)	ごはん タンドリーチキン ルンササガ わかめスープ	米 鶏もも肉 ヨーグルト ケチャップ 醤油 カレー粉 にんにく 塩 きゅうり 人参 キャベツ 油 酢 三温糖 塩 わかめ 玉ねぎ コーン ｺﾝﾈ 醤油 塩	[幼]いちごツイストパン[乳]北海道ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 牛乳
3(水)	ごはん 魚の煮つけ ごま和え みそ汁	米 鱈 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 かつおだし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 キャベツ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ	フルーツヨーグルト ヨーグルト もも缶 みかん缶 三温糖
4(木)	焼きそば 鶏の唐揚げ たたききゅうり 南瓜のスープ ロールパン	中華麺 豚肉 キャベツ 人参 油 ウスターソース あおのり 鶏もも肉 塩 酒 生姜 醤油 片栗粉 油 きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水 ﾊﾞｰｺﾝ 南瓜 玉ねぎ ｺﾝﾈ 醤油 塩 ﾛｰﾙﾊﾟﾝ	クッキーｼﾞｬﾑｻﾝﾄﾞ クッキー いちごｼﾞｬﾑ 牛乳
5(金)	ごはん 魚のごまだれがけ 切干大根煮 豚汁	米 かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切り干し大根 油揚げ 人参 いんげん かつおだし汁 醤油 三温糖 みりん 油 豚肉 なす 人参 ごぼう ねぎ かつおだし汁 みそ	ﾊﾞｰｺﾝｽﾈﾞｹﾞﾃｲ ｽﾈﾞｹﾞﾃｲ ﾊﾞｰｺﾝ えのきたけ 玉ねぎ 醤油 牛乳
6(土)	鶏そぼろ丼 みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 米 キャベツ 人参 ねぎ かつおだし汁 みそ	ふんわりﾛｰﾙﾊﾟﾝ ぼたぼた焼き 牛乳
8(月)	ごはん 麻婆豆腐 添え野菜 春雨スープ	米 豆腐 豚ひき肉 にら 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 塩 春雨 玉ねぎ ｴﾅｸﾞﾅｲ ｺﾝﾈ 醤油 塩	黒糖蒸しﾊﾟﾝ 小麦粉 黒砂糖 ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 水 油 牛乳
9(火)	ごはん ミートｽﾛｯﾌﾟ ﾏｲﾅﾅｶﾞ ﾄﾚｰｽｰﾌﾟ	米 卵 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 塩 ケチャップ ウスターソース 三温糖 ﾏｲﾅ 水煮 きゅうり わかめ 酢 ごま油 三温糖 醤油 ﾊﾞｰｺﾝ トマト もやし 玉ねぎ ｺﾝﾈ 醤油 塩	さつま芋の揚げ菓子 春巻きの皮 さつまいも 三温糖 ごま 油 牛乳
10(水)	ごはん 魚のかば焼き風 ゆかり和え すまし汁	米 鱈 生姜 酒 片栗粉 油 醤油 みりん 三温糖 キャベツ もやし きゅうり ゆかり ほうれん草 えのきたけ ところろこんぶ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	焼きおにぎり 米 水 酒 人参 塩こんぶ 醤油 牛乳
11(木)	ごはん 鶏の甘辛炒め 粉ふき芋 みそ汁	米 鶏もも肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃがいも 塩 あおのり キャベツ 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ﾋﾞｻﾞｰｽﾄ 食ﾊﾟﾝ ﾊﾞｰｺﾝ 玉ねぎ ｴｰﾏﾝ ケチャップ とろけるﾁｰｽﾞ 牛乳
12(金)	ごはん 魚の照り焼き ごま酢和え すまし汁	米 鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま 焼ふ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ｶﾌﾞﾁｾﾞﾘｰ[もも] おしやぶり昆布 牛乳
13(土)	和風ちゃんぽん ﾊﾞﾅﾅ	中華麺 ﾊﾞｰｺﾝ キャベツ 人参 たけのこ もやし ねぎ ｺﾝﾈ 醤油 塩 ﾊﾞﾅﾅ	ｶｽﾀｰﾄﾞﾛｰﾙﾊﾟﾝ リトせんべい 牛乳
16(火)	ごはん タンドリーチキン ルンササガ わかめスープ	米 鶏もも肉 ヨーグルト ケチャップ 醤油 カレー粉 にんにく 塩 きゅうり 人参 キャベツ 油 酢 三温糖 塩 わかめ 玉ねぎ コーン ｺﾝﾈ 醤油 塩	[幼]いちごツイストパン[乳]北海道ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 牛乳
17(水)	ごはん 魚の煮つけ ごま和え みそ汁	米 鱈 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 かつおだし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 キャベツ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ	フルーツヨーグルト ヨーグルト もも缶 みかん缶 三温糖
18(木)	ごはん ﾊﾙﾊﾞｰｸ みかんササガ 南瓜のスープ	米 牛ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 塩 油 ｾﾅﾝ粉 酒 みそ ケチャップ ウスターソース 三温糖 みかん缶 キャベツ きゅうり 油 酢 三温糖 塩 ﾊﾞｰｺﾝ 南瓜 玉ねぎ ｺﾝﾈ 醤油 塩	クッキーｼﾞｬﾑｻﾝﾄﾞ クッキー いちごｼﾞｬﾑ 牛乳
19(金)	ごはん 魚のごまだれがけ 切干大根煮 豚汁	米 かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切り干し大根 油揚げ 人参 いんげん かつおだし汁 醤油 三温糖 みりん 油 豚肉 なす 人参 ごぼう ねぎ かつおだし汁 みそ	ﾊﾞｰｺﾝｽﾈﾞｹﾞﾃｲ ｽﾈﾞｹﾞﾃｲ ﾊﾞｰｺﾝ えのきたけ 玉ねぎ 醤油 牛乳

日付	献立名	材料名	おやつ
20(土)	わかめラーメン パナ	中華麺 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 わかめ コーン ソシメ 醤油 塩 パナ	北海道ミルパン 星たべよ 牛乳
22(月)	ごはん 麻婆豆腐 添え野菜 春雨スープ	米 豆腐 豚ひき肉 にら 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 アツクリ 塩 春雨 玉ねぎ しょうが しょうが しょうが 醤油 塩	黒糖蒸しパン 小麦粉 黒砂糖 バター 水 油 牛乳
24(水)	ごはん 魚のかば焼き風 ゆかり和え すまし汁	米 鯖 生姜 酒 片栗粉 油 醤油 みりん 三温糖 キャベツ もやし きゅうり ゆかり ほうれん草 えのきたけ とろろこんぶ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	おはぎ もち米 米 塩 あずき 三温糖 きな粉 三温糖 牛乳
25(木)	ごはん 鶏の甘辛炒め 粉ふき芋 みそ汁	米 鶏もも肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃがいも 塩 あおのり キャベツ 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ピザトースト 食パン バター 玉ねぎ ピーマン ケチャップ とろけるチーズ 牛乳
26(金)	ごはん 魚の照り焼き ごま酢和え すまし汁	米 鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま 焼ふ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	サッポロポテト 牛乳
27(土)	煮込みうどん チーズ	うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩 チーズ	カスタードロールパン ぼたぼた焼き 牛乳
29(月)	ごはん 豚肉のみそ炒め ひじきのふりかけ すまし汁	米 豚肉 玉ねぎ 人参 なす 油 みそ 醤油 みりん ひじき 醤油 みりん 三温糖 ごま かつお節 水 豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ぶかし芋 さつまいも 牛乳
30(火)	豆乳カレーライス わかめサラダ	米 牛肉 人参 玉ねぎ じゃがいも 生姜 にんにく 油 タマリコ カレー粉 ケン カーマン 小麦粉 豆乳 塩 ケチャップ トマトペースト ウスターソース 醤油 ソシメ りんごソース 三温糖 わかめ キャベツ 人参 コーン 醤油 三温糖 酢 ごま油	梨 ぼたぼた焼き 牛乳

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



給食のスプーンとフォークについて



印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は
フォークの持参は不要です)

今月のおすすめ献立

タンドリーチキン



【材料】

鶏もも肉 1枚
☆ヨーグルト 大さじ2
☆ケチャップ 大さじ1
☆醤油 小さじ1
☆カレー粉 0.5g
☆塩 少々
☆おろしにんにく 少々

【作り方】

①ビニール袋に☆を合わせ、食べやすい大きさに切った鶏もも肉を10分以上漬けます。
②クッキングシートの上に①を並べ、オーブン(180℃15～20分)で焼く。
フライパンの場合はサラダ油を入れて熱し、①を並べふたをして両面焼く。 タレのとびはねに注意!!



調理室より

食欲の秋がやってきました!

秋は食べ物がおいしく感じられる季節。夏の暑さで食欲が落ちていた子どもたちも徐々に食べる量が増えてきます。

給食でも秋の味覚と言われる

さつまいも、きのこ、

秋ナスや梨などが登場します!



令和7年9月 献立表

こうたり保育園

	日付	献立名	材料名	おやつ	延長
	1(月)	ごはん 豚肉のみそ炒め ひじきのふりかけ すまし汁	米 豚肉 玉ねぎ 人参 なす 油 みそ 醤油 みりん ひじき 醤油 みりん 三温糖 ごま かつお節 水 豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ふかし芋 さつまいも 牛乳	若菜ごはん
	2(火)	ごはん タンドリーチキン レンジャウ わかめスープ	米 鶏もも肉 ヨーグルト ケチャップ 醤油 加工粉 にんにく 塩 きゅうり 人参 キャベツ 油 酢 三温糖 塩 わかめ 玉ねぎ ｺｰﾝ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	[幼]いちごツイストﾊﾟﾝ[乳]北海道ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 牛乳	鮭ﾌﾙｰｸごはん
	3(水)	ごはん 魚の煮つけ ごま和え みそ汁	米 鱈 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 かつおだし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 キャベツ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ	ﾌﾙｰﾔｰｸﾞﾙﾄ ﾕｰｸﾞﾙﾄ もも缶 みかん缶 三温糖	まがりせんべい
	4(木)	焼きそば 鶏の唐揚げ たたききゅうり 南瓜のスープ ﾛｰﾙﾊﾟﾝ	中華麺 豚肉 キャベツ 人参 油 ﾕｽﾀｰｰｽﾞ あおのり 鶏もも肉 塩 酒 生姜 醤油 片栗粉 油 きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水 ﾊﾞｰｺﾝ 南瓜 玉ねぎ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩 ﾛｰﾙﾊﾟﾝ	ｸﾗｯｶｰｼﾞｬﾑｻﾝﾄﾞ ｸﾗｯｶｰ いちごｼﾞｬﾑ 牛乳	ゆかりごはん
	5(金)	ごはん 魚のごまだれがけ 切干大根煮 豚汁	米 かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切り干し大根 油揚げ 人参 いんげん かつおだし汁 醤油 三温糖 みりん 油 豚肉 なす 人参 ごぼう ねぎ かつおだし汁 みそ	ﾊﾞｰｺﾝｽﾛｰｹﾞﾃີ ｽﾛｰｹﾞﾃີ ｹｰﾓﾝ えのきたけ 玉ねぎ 醤油 牛乳	ﾑｰﾝﾗｲﾄﾋﾞｽｹｯﾄ
	6(土)	鶏そぼろ丼 みそ汁	鶏ひき肉 油 生姜 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 米 キャベツ 人参 ねぎ かつおだし汁 みそ	ふんわりﾛｰﾙﾊﾟﾝ ぼたぼた焼き 牛乳	おこさませんべい
	8(月)	ごはん 麻婆豆腐 添え野菜 春雨スープ	米 豆腐 豚ひき肉 にら 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 塩 春雨 玉ねぎ ｱﾝｹﾞｰﾝｻｲ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	黒糖蒸しﾊﾟﾝ 小麦粉 黒砂糖 ｻｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 水 油 牛乳	わかめごはん
	9(火)	ごはん ミートﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ﾏｲﾅｰ ﾄﾏﾄｽｰﾌﾟ	米 卵 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 塩 ケチャップ ﾕｽﾀｰｰｽﾞ 三温糖 ﾏｲﾅｰ 水 煮 きゅうり わかめ 酢 ごま油 三温糖 醤油 ﾊﾞｰｺﾝﾄﾓﾄ もやし 玉ねぎ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	さつま芋の揚げ菓子 春巻きの皮 さつまいも 三温糖 ごま 油 牛乳	鶏そぼろごはん
	10(水)	ごはん 魚のかば焼き風 ゆかり和え すまし汁	米 鱈 生姜 酒 片栗粉 油 醤油 みりん 三温糖 キャベツ もやし きゅうり ゆかり ほうれん草 えのきたけ ところろこんぶ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	焼きおにぎり 米 水 酒 人参 塩 こんぶ 醤油 牛乳	動物ﾋﾞｽｹｯﾄ
	11(木)	ごはん 鶏の甘辛炒め 粉ふき芋 みそ汁	米 鶏もも肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃがいも 塩 あおのり キャベツ 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ﾋﾞｰｽﾄｰｽﾄ 食ﾊﾟﾝ ｻｰﾓﾝ 玉ねぎ ｻｰﾓﾝ ケチャップ とうけるﾁｰｽﾞ 牛乳	若菜ごはん
	12(金)	ごはん 魚の照り焼き ごま酢和え すまし汁	米 鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 きゅうり 人参 もやし 三温糖 酢 塩 ごま 焼ふ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ｶｯﾌﾟﾍﾞﾘｰ[もち] おしやぶり昆布 牛乳	雪の宿
	13(土)	ごはん[ふりかけ] 和風ちゃんぽん	米 炊き込みわかめ 中華麺 ｻｰﾓﾝ キャベツ 人参 たけのこ もやし ねぎ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	ｶｽﾀｰﾄﾞﾛｰﾙﾊﾟﾝ リフトせんべい 牛乳	おこさませんべい
	16(火)	ごはん タンドリーチキン レンジャウ わかめスープ	米 鶏もも肉 ヨーグルト ケチャップ 醤油 加工粉 にんにく 塩 きゅうり 人参 キャベツ 油 酢 三温糖 塩 わかめ 玉ねぎ ｺｰﾝ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	[幼]いちごツイストﾊﾟﾝ[乳]北海道ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 牛乳	鮭ﾌﾙｰｸごはん
	17(水)	ごはん 魚の煮つけ ごま和え みそ汁	米 鱈 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 かつおだし汁 ほうれん草 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 キャベツ 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ	ﾌﾙｰﾔｰｸﾞﾙﾄ ﾕｰｸﾞﾙﾄ もも缶 みかん缶 三温糖	まがりせんべい
	18(木)	ごはん ﾊﾙﾊﾞｰｸﾞ みかんサラダ 南瓜のスープ	米 牛ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 塩 油 ｾﾐ粉 酒 みそ ケチャップ ﾕｽﾀｰｰｽﾞ 三温糖 みかん缶 キャベツ きゅうり 油 酢 三温糖 塩 ﾊﾞｰｺﾝ 南瓜 玉ねぎ ｺﾝｼﾞﾔ 醤油 塩	ｸﾗｯｶｰｼﾞｬﾑｻﾝﾄﾞ ｸﾗｯｶｰ いちごｼﾞｬﾑ 牛乳	ゆかりごはん
	19(金)	ごはん 魚のごまだれがけ 切干大根煮 豚汁	米 かれい 醤油 みりん 三温糖 水 酒 片栗粉 ごま 切り干し大根 油揚げ 人参 いんげん かつおだし汁 醤油 三温糖 みりん 油 豚肉 なす 人参 ごぼう ねぎ かつおだし汁 みそ	ﾊﾞｰｺﾝｽﾛｰｹﾞﾃີ ｽﾛｰｹﾞﾃີ ｹｰﾓﾝ えのきたけ 玉ねぎ 醤油 牛乳	ﾑｰﾝﾗｲﾄﾋﾞｽｹｯﾄ

令和7年9月 献立表

こうたり保育園

日付	献立名	材料名	おやつ	延長
20(土)	ごはん[ふりかけ] わかめスープ	米 ゆかり 中華麺 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 わかめ ｺﾝｼﾑ 醤油 塩	北海道ﾐﾙｸﾊﾟﾝ 星たべよ 牛乳	おこさませんべい
22(月)	ごはん 麻婆豆腐 添え野菜 春雨ｽｰﾌﾟ	米 豆腐 豚ひき肉 ｾﾗ 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 塩 春雨 玉ねぎ ｴﾝｶﾞﾅｲ ｺﾝｼﾑ 醤油 塩	黒糖蒸しﾊﾟﾝ 小麦粉 黒砂糖 ｻﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟﾝｸﾞｰ 水 油 牛乳	わかめごはん
24(水)	ごはん 魚のかば焼き風 ゆかり和え すまし汁	米 鯖 生姜 酒 片栗粉 油 醤油 みりん 三温糖 ｷｬﾊﾞﾃﾞ ｵﾔｼ ｷｬｳﾘ ｳｶﾘ ほうれん草 えのきたけ ところこんぶ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	おはぎ もち米 米 塩 あずき 三温糖 きな粉 三温糖 牛乳	動物ﾋﾞｽｶｯﾄ
25(木)	ごはん 鶏の甘辛炒め 粉ふき芋 みそ汁	米 鶏もも肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 じゃがいも 塩 あおのり ｷｬﾊﾞﾃﾞ 人参 油揚げ かつおだし汁 みそ	ﾋﾞｻﾞｰﾄﾞ 食ﾊﾟﾝ ｻﾞｰｷﾝｸﾞ 玉ねぎ ｻﾞｰﾓﾝ ｴﾁﾔｯﾌﾟ ところけるﾁｰｽﾞ 牛乳	若菜ごはん
26(金)	ごはん 魚の照り焼き ごま酢和え すまし汁	米 鮭 醤油 三温糖 みりん 酒 ｷｬｳﾘ 人参 ｵﾔｼ 三温糖 酢 塩 ごま 焼ふ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ｶｯﾌﾟｾﾋﾞﾘｰ[もち] おしゃぶり昆布 牛乳	雪の宿
27(土)	ごはん[ふりかけ] 煮込みうどん	米 炊き込みわかめ うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩	ｶｽﾀｰﾄﾞｰﾙﾊﾟﾝ (ばたばた焼き) 牛乳	おこさませんべい
29(月)	ごはん 豚肉のみそ炒め ひじきのふりかけ すまし汁	米 豚肉 玉ねぎ 人参 なす 油 みそ 醤油 みりん ひじき 醤油 みりん 三温糖 ごま かつお節 水 豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩	ふかし芋 さつまいも 牛乳	若菜ごはん
30(火)	豆乳ｶｰﾗｲｽ わかめｻﾗﾀﾞ	米 牛肉 人参 玉ねぎ じゃがいも 生姜 にんにく 油 ﾀｰﾐｯｸ ｶｰﾌﾟ ｸﾐﾝ ｶﾞｰﾓﾝ 小麦粉 豆乳 塩 ｴﾁﾔｯﾌﾟ トﾏﾎｰｽﾄ ｳｽﾀｰｰｽ 醤油 ｺﾝｼﾑ りﾝｺﾞｰｰｽ 三温糖 わかめ ｷｬﾊﾞﾃﾞ 人参 ｺﾝ 醤油 三温糖 酢 ごま油	梨 ばたばた焼き 牛乳	鮭ﾌﾙｰｸごはん

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



給食のスプーンとフォークについて



印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は

フォークの持参は不要です)

今月のおすすめ献立

タンドリーチキン



【材料】

- 鶏もも肉 1枚
- ☆ﾖｰｸﾞﾙﾄ 大さじ2
- ☆ｴﾁﾔｯﾌﾟ 大さじ1
- ☆醤油 小さじ1
- ☆ｶｰﾌﾟ 0.5g
- ☆塩 少々
- ☆おろしにんにく 少々

【作り方】

- ①ﾋﾞﾆｰﾙ袋に☆を合わせ、食べやすい大きさに切った鶏もも肉を10分以上漬け込みます。
 - ②ｸｯｷﾝｸﾞｼｰﾄの上に①を並べ、オーブン(180℃15～20分)で焼く。
- フライパンの場合はサラダ油を入れて熱し、①を並べふたをして両面焼く。 タレのとびはねに注意!!



調理室より

9月はお祭りごっこがありますね!

4日の給食は、焼きそばや唐揚げとお祭り気分を楽しめる

メニューになっています。

主食はロールパン。焼きそばをはさんで焼きそばパン

にしても美味しいですよ。

