



しょくじだよ!



こんにちは、きゅうしょくです。

祭 今年も大盛り上がり! お祭り週間!!

やってきました! お祭り週間!

ポスターを貼ったり、屋台を準備したりしていると、「もうすぐお祭りだよね?」とワクワクした顔で聞いてくる子どもたち。

さあ、みんな楽しみにしていたお祭り週間のはじまりはじまり~!

おまついランチ



焼きそば、からあげ、おにぎりなど!
ひとつ食べるとスタンプがもらえるよ。
スタンプ全部集めるとおたのしみデザートのアイス!



スタンプを集めてアイスをもらい、大喜びでした。

おかしのかじ引き



どのおかしがもらえるかな~?
どきどきわくわくのかじ引きでした。

おかしすくい



今年はおかしの山の中にアイス券が!
やった! アイスゲットだね。



おまついおやつ



最終日はおまついおやつ。
ポテトにたこ焼き、チョコバナナなどおまついの屋台にありそうなものがいっぱい!
何回もおかわりして大満足でした!



延期のお知らせ

9月の杉本富士子管理栄養士の栄養相談は延期になりました。
日程は決まり次第お知らせします。

食に関するアンケートにご協力いただきありがとうございました。

今年を魚をテーマにアンケートを取らせていただきました。

結果は別紙にまとめて配布しますのでご覧ください。

今後、貴重なご意見を給食作りに取り入れていき、教えていただいたご家庭での調理方法も参考にさせていただきたいと思ひます。

魚には体にいいことがいっぱい! 脳にいいと言われるDHAや歯や骨を作るカルシウムなどが含まれているので、ご家庭でも意識して取り入れてみてください。

園では焼魚・煮魚の他にも魚を春巻きに入れたり、小魚をサラダや天ぷらに入れたり子どもの食べやすように工夫して提供しています。

魚を食べやすく簡単に調理する方法など、今後レシピにしていきたいと思ひますので、ご家庭でも参考にしてみてください。



献立表

令和3年度9月

福)五和会 大津保育園

日	曜	午前のおやつ	クッキング	材料名	3時おやつ
1	水	スティック人参 お茶		米飯 コーンフレークチキン お豆サラダ 根菜汁 ぶどう	いちごババロア
2	木	ビスケット 牛乳		米飯 煮込みハンバーグ ごぼうのサラダ キャベツの野菜スープ チーズ	甘夏ゼリー
3	金	せんべい お茶		米飯 焼き魚さばこうじ もやしのごま酢和え 豆腐のみそ汁 バナナ	自家製黄桃ヨーグルト
4	土			土曜給食	菓子
6	月	ビスケット お茶		お好みラーメン ナムル バナナ	カナッペ お茶
7	火	乳酸菌飲料		米飯 ポップコーンチキン ツナのマカロニサラダ そうめん汁 プリン	オールドファッションドーナツ 牛乳
8	水	ふかしいも お茶		ハヤシライス ささみとトマトの中華和え 甘夏みかん缶	ぱりぱりピザ 自家製飲むヨーグルト
9	木	バナナ お茶	出前クッキング <ジュース>土っこ	米飯 魚フライりんごソース カニカマ入りドレッシングサラダ カレー汁 オレンジ	枝豆チーズ蒸しパン 牛乳
10	金	せんべい お茶		おたのしみ弁当	ブラウニー 自家製飲むヨーグルト
11	土			土曜給食	菓子
13	月	オレンジ お茶		米飯 キャベツのメンチカツ いんげんとハムのおかか和え 春雨スープ 梨	9月お誕生ケーキ 菓子
14	火	ビスケット 牛乳		こぼれ秋 お好み天ぷら もやしと人参の和え物 麩とわかめのすまし汁 ミニゼリー	お菓子屋さん
15	水	乳酸菌飲料		米飯 鶏ちゃん 味覚サラダ たまねぎのみそ汁 バナナ <ご当地おすすすめメニュー 岐阜県>	栗ようかん お茶
16	木	ミレーフライ お茶		園外保育	スペシャルパフェ屋さん
17	金	せんべい お茶		納豆ご飯 ポテト春巻き マカロニサラダ ワンタンスープ チョコプリン <太陽っこ ゆいといくんリクエストメニュー>	麩のラスク 牛乳
18	土			土曜給食	菓子
21	火	バナナ お茶	出前クッキング <ジュース>水っこ	<彼岸> おはぎ かやく和え 豚汁 <だものゼリー>	プリンケーキ 牛乳
22	水	ビスケット お茶		照り焼きバーガー フライドポテト コールスローサラダ ヤクルト <水っこ あおいくんリクエストメニュー>	自家製みかんヨーグルト
24	金	せんべい お茶		米飯 鮭の味噌マヨネーズ焼き 大和煮 きゃべつのみそ汁 オレンジ	マドレーヌ 牛乳
25	土			土曜給食	菓子
27	月	スティック人参 お茶		米飯 肉団子ケチャップ味 大豆のポテトサラダ 野菜スープ オレンジ	フルーチェ
28	火	乳酸菌飲料		米飯 チキン南蛮 納豆サラダ 切り干し大根のみそ汁 バナナ	フルーツポンチ
29	水	ビスケット お茶	出前クッキング <ジュース>太陽っこ	米飯 さんまのからあげ さつまいもとかぼちゃのサラダ 油揚げのみそ汁 オレンジ	きなこつぶあんカップケーキ 牛乳
30	木	せんべい 牛乳		スパゲティミートソース ジャがちくサラダ りんご	自家製マシュマロヨーグルト

	エネルギー kcal	タンパク g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g	食塩 g
3才以上児	572	21.2	18.6	236	2.2	163	0.32	0.42	37	5.4	1.8
目標量	574	23	15.9	259	2.5	214	0.31	0.36	22	3.6	1.6
充足率(%)	100	92	117	91	88	76	103	117	168	150	113
3才未満児	481	16.8	14.5	212	1.8	152	0.27	0.36	35	4.7	1.5
目標量	464	18.5	12.9	214	2.3	189	0.25	0.28	20	3.3	1.5
充足率(%)	104	91	112	99	78	80	108	129	175	142	100

*都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。

出前クッキング

今年からちょっとだけ出前クッキングをリニューアルしました。
8・9月は生ジュースです。
目の前でフルーツをミキサーにかけてジュースにします。
できたての生ジュースの味はどうか？
またお子さんに聞いてみてください。



おたのしみ弁当 10日(金)



毎月おたのしみ弁当の日があります。
給食で作ったごはんやおかずを持参したお弁当箱に自分で詰めるので、ふじ・つばき・さくら・うめ組は忘れないよう空のお弁当箱を包みに入れて持たせて下さい。
お弁当箱に詰めると色々な所に行って食べる楽しさがあります。(もも・たんぼぼはいりません)