




9月さくらが丘保育園献立カレンダー


		行事	主食	献立名		おやつ
1	日					
2	月	そら組キャンプ説明会		ごはん すき焼き風煮物 ★厚揚げのみそチーズ焼き ひじきの酢の物 なめこのすまし汁		おたのしみ 牛乳
3	火			コッペパン プルコギ かぼちゃのソテー キャロットサラダ 冬瓜スープ	 	青菜としらすのおにぎり ●煮干し
4	水			ごはん 赤魚の南蛮漬け 五目煮豆 おからサラダ のりのみそ汁		●野菜クラッカー 牛乳
5	木	親子 		三色丼 具だくさんみそ汁 バナナ		ココアババロア ●かんぱん
6	金			雑穀ごはん レバニラ炒め なすとかぼちゃの焼き浸し もやしのナムル 豆腐のみそ汁	 	●シナモンラスク 牛乳
7	土			けんちんうどん オレンジ		クリームパン 牛乳
8	日					
9	月	キャンプごっこ		ごはん 鶏肉のごまだれ焼き 切干大根の煮物 えのき納豆 麩のみそ汁		おたのしみ 牛乳
10	火	3歳児健康診査 		食パン BBQポーク 野菜のコンソメ煮 ツナサラダ コーンスープ		みそ焼きそば
11	水			ごはん ★鯖のカレー竜田焼き ひじきの煮物 チンゲン菜のおかか和え なすのみそ汁		ミルクくずもち
12	木	そら組キャンプ  1歳6か月児健康診査 		きのこの炊き込みごはん ●もずくの天ぷら 豚汁 梨	 	おからチヂミ 牛乳
13	金	そら組キャンプ 		赤米ごはん 松風焼き 人参しりしり キャベツのごま和え ごぼうのすまし汁		フルーツポンチ（白玉）
14	土			和風スパゲティ オレンジ		バームクーヘン 牛乳
15	日					
16	月	敬老の日				


17	火			コッペパン 鶏肉のマーマレード焼き ペネアラビータ ハワイアンサラダ 雑穀スープ		梅おかかおにぎり
18	水	2歳6か月児歯科健診 		ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き いんげんの卵とじ きゅうりの酢の物 かみなり汁		★塩パン 牛乳
19	木	歯科検診 		豚丼 ●さきいかの和え物 バナナ		●ごまだれ団子
20	金			もち麦入りごはん 八宝菜 ●フライドごぼう 中華サラダ 長ねぎしょうがスープ	 	フレンチトースト 牛乳
21	土			タンメン オレンジ		バナナカステラ 牛乳
22	日	秋分の日				
23	月	振替休日				
24	火	避難訓練		食パン 豚肉のカレー風味焼き 人参の甘煮 海藻サラダ イタリアンスープ		●もちもちドーナツ 牛乳
25	水	夕食モリモリデー 乳児健康診査 		ごはん 魚の照り焼き 炊き合わせ 白和え すまし汁		おはぎ
26	木	誕生会 		お月見ピラフ ●サクサクチキン さつまいものレモン煮 パンプキンシチュー 梨	 	パンナコッタ(ももソース) 麦ふあ〜
27	金	 育児相談 		麦ごはん ★しいたけの鶏つくね ●きんぴられんこん キャベツのゆかり和え 花切大根のみそ汁	 	のり塩焼きポテト 牛乳
28	土			ごまみそうどん バナナ		あんぱん 牛乳
29	日					
30	火			ごはん 豚肉と納豆のみそ炒め 厚揚げの含め煮 いんげんの黒ごま和え えのきのすまし汁		おたのしみ 牛乳


3上主食弁当 


パンの日 


旬の食材(下線) 

かみかみメニュー(●) 

絵本貸出日 

夕食モリモリデー 

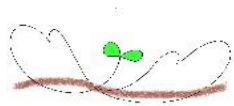
布団持ち帰り日 

赤磐市保健行事 

新メニュー ★

*食材などの都合により献立
を変更することがあります

つき・ほし・そら組
月・水は主食弁当持参
お願いします。



ぱっくん

社会福祉法人岡山子ども協会
給食委員会
給食だより No.6
2024年8月30日発行

『腹ぺこ大作戦』 ～給食の手伝い～

9月の腹ぺこ大作戦は、「給食の手伝い」です。よく投げかける手伝いとして、小さいクラスの子どもたちは、キャベツを小さくちぎったり、きのこをさいたり、大きいクラスの子どもたちは、ピーラーで野菜の皮をむいたり、包丁で切ったりしています。手伝いをした日は、給食の時間が待ち遠しい様子も見られ、食欲も増し、おかわりもあつという間になくなることが多いです。なにより、こどもたちは手伝いが大好きなので、最高の腹ぺこ大作戦となりそうです。いつもしている手伝い以外にどんなことができるか、献立を確認しながら考えて、実践していきます。「お腹が空いた」「早く食べたい」腹ぺこになったこどもたちの様子も、次回のぱっくんで報告しますね。



お手伝い やってみよう！

- 野菜をちぎる（キャベツやほうれん草などの葉物をちぎる）
- 野菜の皮をピーラーでむく
- 袋に食材と調味料を入れて、振って混ぜる
- 野菜のすじをとる
- お米を研ぐ
- ごまをする



スーパーでのお買い物で
「Aちゃん、トマトあるかな？」
「美味しそうなトマトを1つ選んでね」



食卓にて…

「今日のトマトはAちゃんが選んだトマトだよ。おいしそうだね」
ちょっとしたことですが、食材に興味を持つきっかけになります。

今月の様子



～ほし組クッキング～

ピーマン、トマト、玉ねぎ、人参、きゅうりと色んな野菜を使って野菜炒め。醤油で味を付けて、みんなでパクッ。野菜が苦手な子も進んで食べていました。



～にじ組クッキング～

細長～いミニトマトを切って、塩とごま油で味付けして食べました。シンプルですが、トマトのおいしさをより感じられます。

こどもたちもモグモグとよく噛み、おいしいと食べていました。



まだまだ夏の暑さが続く9月。身体に疲れがたまり、食欲が落ちやすい時期でもあります。

9月の食育テーマは『給食の手伝い』です。玉ねぎの皮むきやきのこを裂くなど、年齢によって手伝いは様々ですが、手伝うという経験から、普段の給食とはまた違う味わいが生まれるのではないかと期待しています。もりもりと給食を食べて、食欲の秋・スポーツの秋に向けて身体作りをしていきたいです。

あすなろこども園 栄養士 石河知沙子

