

令和6年9月



給食だより

食べこぼし

お月見

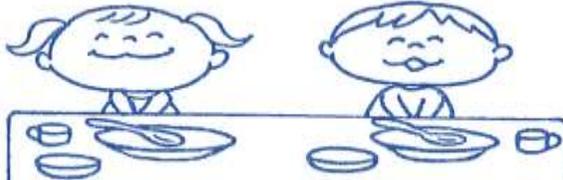


お月見とは、月の満ち欠けが農作業の大きな指標になっていたことから、**月への感謝と豊作の祈願**をしたものです。

平安時代に、「中秋の名月」を祝う習慣として一般的になりました。

だんごや里芋など月に見立てた**丸い物**と、**葉先のとんがり**に**邪気を払う力**があるとされているススキやあきの七草をお供えます。

ご家庭でも丸い物を食卓に並べて、お月見気分を味わってみましょう。



「高木兼寛麦飯カレーの日」

ビタミンの父と呼ばれる高岡出身の偉人、高木先生の功績をたたえるとともに、食育の観点から、生誕の日である9月15日の週に設定したうえで、給食(カレー)の提供をおこなうこととなります。

園では、9月17日(火)のメニューになります

「おやつは なあに？」

園では昼食が過ぎると、時々伝達者が来て、

「今日のおやつは何ですか？」
「今日は〇〇だよ！」メニューに「やったあ」だったり、「ええー」と顔が曇ったりですが、「今日は〇〇だってえー」とみんなに伝えにいきます。

子ども達の大好きなおやつが、残念な日にならないように、1回目不評だったおやつは、できるだけ工夫したり、変更したりします。

子どもたちの“空っぽの食器”は作り手のパワーになります。

みんなでおいしく食べることは子ども達の心身の栄養にもなっています。

- ★**麦飯カレーの日**
9月17日(火)
- ★**誕生会**
9月18日(水)

麦飯カレーの日はきりん組さんのカレークッキングになります。

★ 冷蔵庫 奥で手をあげ、出番待つ

★ 「パンドラ」と呼ばれた我が家の 冷蔵庫 (川柳抜粋)

1年中休むことなく働き続ける冷蔵庫、感謝の気持ちで庫内清掃を。「食べれない？、食べない？」ものは思い切って処分しましょう。地産地消・新鮮な食材で、子ども達の大好きな「お料理を作ってくださいね。」

《**読書の秋**》親子で料理本や料理に関連した絵本を見ながら、食について会話を楽しみ、興味をどんどん引き出してあげてくださいね。

日	曜	副 食	おやつ	未満時 追加分	離 乳 食
2	月	ポークソテーの和風ソース 添え野菜(きゃべつ・人参・トマト) もずくのすまし汁	牛乳 ふかし芋	牛乳 せんべい	おかゆ 煮りんご ささ身の根菜類煮 野菜スープ
3	火	魚のマヨネーズ焼き チャウダー ほうれん草ともやしのごま和え	牛乳 梨	飲む ヨーグルト	おかゆ 魚の野菜あんかけ 野菜スープ パナナ
17		麦飯カレー スパゲティサラダ	クラッカー		
4	水	筑前煮 きゅうりのおかか和え 玉ねぎのみそ汁	お茶 おはぎ	牛乳 バナナ	おかゆ 豆腐の野菜あんかけ スープ 煮りんご
18		誕生会メニュー	牛乳 お菓子		
5	木	白身魚のチーズフライ トマトの甘酢づけ えのきのスープ	牛乳 マシュマロフレーク	牛乳 卵ボーロ	パン粥 かぼちゃのスープ 魚の煮物 煮りんご
6	金	ブルコギ なすのみそ汁 くだもの	牛乳 パインケーキ	牛乳 ビスケット	おかゆ ささみと野菜の煮物 野菜スープ
7	土	スパゲティミートソース たまごスープ	牛乳 ミニパン	牛乳 チーズ	くたくたうどん 野菜スープ バナナ
9	月	里芋の煮ころがし かみかみサラダ もやしのみそ汁	牛乳 ウィンナーボール	牛乳 コーンフレーク	おかゆ ささみと野菜の煮物 野菜スープ
10	火	チキン南蛮 添(レタス・きゅうり・トマト) 野菜スープ	牛乳 ミニパン	飲む ヨーグルト	おかゆ ささ身の根菜類煮 スープ 煮りんご
11	水	牛肉とごぼうの炒め煮 白菜とりんごのサラダ ほうれん草のみそ汁	お茶 マカロニのあべかわ	牛乳 ビスコ	野菜おじや 魚の野菜あんかけ 野菜スープ
12	木	三色揚げ 添え(きゃべつ・人参) かぼちゃのみそ汁	飲むヨーグルト バナナ せんべい	牛乳 クッキー	おかゆ 煮りんご 豆腐の野菜あんかけ 野菜スープ
13	金	鮭のみそバター焼き こぎつねサラダ 中華スープ(かきたま風)	牛乳 クラッシュゼリー	牛乳 りんご	おかゆ 魚の煮物 煮りんご 野菜スープ
14	土	マーボーなす 豆腐のみそ汁	ミニパン	牛乳 せんべい	野菜おじや ささ身の根菜類煮 野菜スープ