

2020.8月

給食だより



6月の郷土料理は岡山県でした。

メニューは、蒜山焼きそば、おかめスープ、
みぞれ

オクラの塩昆布和え、メロン、さつまいものきび団子(おやつ)です。蒜山焼きそばは、鶏肉を使い、

焼きそばソースではなく みぞれで口味つけをしています😊

真月をイメージさせる

目玉焼きと福神漬を

トッピングした



食育の日

「あさせん焼きそば」や 辛味や

パンチを加えた「よるせん焼きそば」

もあるそうです!

←とうもろこしは生のまま

でも黄色くておいしいそう

なのよ、食べたそらに

している子がちびほろ...

その気持ちもおかます(笑)



今月の食育の日は、未満児さんは「とうもろこしの皮むき」以上児さんは「枝豆のさや取り」を

しました。とうもろこしの皮むきは未満児さんには「しさが」いるので「むずかしいかな」としりあがりましたが

しりあは「ご無用!」力強く皮を引っ張り上手におむいていました。自分達で皮むきをしたからなのか

前におやつで出したときよりもよく食べていました😊

枝豆も枝からさやをはずすのは結構力がいるんですが、楽しく「はずすことが」できたようです😊😊

「力いっぱいひっぱらんと取れんかったわ?」と聞くと「全然! 簡単やった😊」とのことでした!

とても楽しかったです😊



2020.

8月の南犬立

月	火	水	木	金	土
・豆腐ハンバーグ ・マゼドアンサラダ ・すまし汁 ・トマト 					・かじあげ飯 ・みそ汁 ・もも缶 
人輪マフィン 					小豆7ツキ
・枝豆入りはんぺん <small>るおと火焼き</small> ・いじぎの華岡茶碗 ・みそ汁 ・みかん缶 	・レバーの甘煮煮 ・青菜のリテー ・煮豆 ・トマト 	・大豆といじぎの <small>三味火ゆめ</small> ・うりの西作の物 ・ししも ・バナナ 	・魚のピザ圓 ・たこみとオクラの <small>茶碗味噌</small> ・おかめスープ ・パン缶 	・カレー ・七の昆布の当座煮 ・トマト 	・ホットドリンク ・コンスープ ・みかん缶 
トマト蒸しはん 	おかめおにぎり 	水とうかん	ごぼうサブレ	とろもろシ	果物
山の日 	・洋風かき玉汁 ・肉と里芋の <small>変わり金平</small> ・トマト 	・魚のつくね焼き ・じゃが芋といじぎの <small>木舞サラダ</small> ・すまし汁 ・もも缶 	・冷しゃぶのマリネ ・かぼちゃのしと煮 ・みそ汁 ・りんご 	・鶏肉のネギマヨ <small>ポテト火ゆめ</small> ・ピザのおかか <small>じと茶碗</small> ・みそ汁 ・パン缶 	お弁当の日 
	わせろま	かぼちゃドーナツ	ブルーヨーグルト	フライドポテト	
・冷凍豆腐のたまご煮 ・小松菜の人輪の <small>ピュレ</small> ・しらす ・みかん缶 	・大豆の×ンカリ ・キャベツの塩昆布 <small>茶碗</small> ・すまし汁 ・もも缶 	・チーズ入り卵焼き ・オクラのごま茶碗 ・みそ汁 ・りんご 	・魚のチーズフライ ・春雨の西作の物 ・すまし汁 ・トマト 	・ピザの肉詰め ・かぼちゃサラダ ・みそ汁 ・みかん缶 	・なすとトマトの <small>スイート</small> ・里芋スープ ・パン缶 
七の千本根おにぎり	ちんすこう	かぼちゃゼリー 	カルピス杏仁	チーズポテト	コーンフレーク
・火印豆腐 ・アイルランド風ポテト ・もも缶 	・魚のロニエル  ・野菜火ゆめ ・米粉きり ・おかめスープ ・りんご 	・かに玉 ・大豆サラダ ・みそ汁 ・みかん缶 	・豚肉となすの <small>みそ火ゆめ</small> ・花火田舎ガ ・バナナ 	お誕生会 	・五目ぞうめん ・ゆで卵 ・パン缶 
じゃこトースト	豆腐バナナケーキ	中華おこわ	おにがもち		きなこ蒸しはん

- ・15時のおやつに牛乳がつかます。
- ・アレルギー食はメニューが少し異なります。
- ・食材の銘柄状況によりメニューが少し異なることがありますので予めご了承ください。