



令和4年9月の予定献立表

安謝こども園

日曜日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる(あか)	力や熱となる(きいろ)	体の調子をととのえる(みどり)
	1 木	あわごはん, おからコロッケ 秋野菜ソテー, きのこのスープ フルーツ、ミルク	むぎちや シリアルクッキー	おから、合いびき肉、卵、ベーコン、牛乳	米、あわ、じゃがいも、小麦粉、パン粉、コーンフレーク	たまねぎ、赤ピーマン、なす、にんじん、ブロッコリー、れんこん、えのき、ぶなしめじ、パイン、バナナ
	2 金	あわごはん, 魚の蒲焼き チンゲン菜の中華炒め, 中華スープ フルーツ、ミルク	むぎちや 焼き芋	さんま、豆腐、牛乳	米、あわ、はるさめ、片栗粉、ごま、さつまいも	チンゲンサイ、にんじん、たまねぎ、えのき、しいたけ、はくさい、長ネギ、りんご
	3 土	親子丼, みそ汁, フルーツ、ミルク	むぎちや バナナケーキ	鶏もも、卵、豆腐、牛乳、ハム、チーズ	米、パン	たまねぎ、たけのこ、にんじん、みつば、干ししいたけ、のり、こまつな、オレンジ、レタス
	5 月	カシチー, イナムドウチ ゴーヤーチャンブルー, スヌイ, フルーツ ミルク	むぎちや アガラサー	あずき、豚肉、かまぼこ、豆腐、ツナ水煮缶、卵、牛乳	米、もち米、こんにゃく、強力粉	干ししいたけ、たけのこ、にんじん、ゴーヤー、たまねぎ、もずく、きゅうり、パイン
	6 火	島野菜カレー フルーツヨーグルト, ミルク	むぎちや ポテトサンド	鶏もも、レバー、ヨーグルト、豆腐、牛乳	米、パン、じゃがいも	へちま、たまねぎ、オクラ、トマト、ゴーヤー、りんご、もも缶、キウイ、フルーツカクテル、ほうれん草、にんじん、きゅうり
	7 水	あわごはん, オムレツ野菜あん ポテトサラダ, みそ汁, フルーツ、ミルク	むぎちや きなこラスク	卵、ヨーグルト、豆腐、牛乳、きな粉	米、あわ、片栗粉、じゃがいも、パン、砂糖	たまねぎ、プロッコリー、えのき、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん、コーン、グリンピース、長ネギ、オレンジ
	8 木	パン, お月見ハンバーグ ごぼうサラダ, 野菜スープ, フルーツ	ミルク ふちやぎもち	合いびき肉、卵、牛乳、ハム、小豆	パン、パン粉、ごま、白玉粉、砂糖	たまねぎ、プロッコリー、にんじん、ごぼう、赤ピーマン、きゅうり、しめじ、ズッキーニ、エリンギ、パイン
	9 金	弁当会	むぎちや おからドーナツ			
	10 土	お月見うどん オクラのおかか和え, フルーツ、ミルク	むぎちや ハムチーズサンド	卵、かまぼこ、しらす、糸かつお、牛乳、豆腐	うどん、白玉粉	たまねぎ、にんじん、ほうれん草、長ネギ、オクラ、えのき、りんご、かぼちゃ
	12 月	あわごはん, 白身魚のブチブチ焼き 小松菜のサラダ, みそ汁, フルーツ ミルク	むぎちや ベイクドポテト	キングクリップ、牛乳	米、あわ、小麦粉、パン粉、ごま、さつまいも、じゃがいも	こまつな、にんじん、だいこん、長ネギ、りんご
	13 火	沖縄そば, ゴーヤーの白和え, イモ天ぷら フルーツ、ミルク	むぎちや ジューシーおにぎり	三枚肉、かまぼこ、豆腐、牛乳	沖縄そば、さつまいも、ごま、米	こねぎ、ゴーヤー、にんじん、コーン、スイカ、ひじき、にら
	14 水	あわごはん, 魚の唐揚げ きんぴらごぼう, みそ汁, フルーツ ミルク	むぎちや 焼きとうもろこし	カレイ、牛乳	米、あわ、ごま、じゃがいも	ごぼう、にんじん、黄ピーマン、なす、りんご、とうもろこし
	15 木	グファン(あわごはん), クーブリチー かぼちゃのじゃこがらめ, ウシル(汁物) フルーツ、ミルク	むぎちや 紅芋サーティーアンダギー	豚肉、さつま揚げ、油揚げ、しらす、牛乳、卵	米、あわ、こんにゃく、小麦粉	こんぶ、にんじん、かぼちゃ、キャベツ、もやし、パイン
	16 金	あわごはん, 肉詰めピーマン ポリポリサラダ, ヘチマスープ, フルーツ ミルク	むぎちや オートミールクッキー	豚ひき肉、卵、牛乳	米、あわ、パン粉、片栗粉、オートミール、ごま	ピーマン、たまねぎ、だいこん、にんじん、黄ピーマン、きゅうり、へちま、エリンギ、長ネギ、オレンジ
	17 土	オムライス, イタリアンサラダ コーンスープ, フルーツ、ミルク	むぎちや ビザ風トースト	鶏もも、卵、牛乳、チーズ、ベーコン	米、食パン	たまねぎ、レタス、赤ピーマン、黄ピーマン、きゅうり、コーン、りんご、ピーマン
	20 火	スパゲティミートソース, ミモザサラダ 冬瓜スープ, フルーツ、ミルク	むぎちや おはぎ	合いびき肉、卵、牛乳、しらす あずきあん、きなこ	スパゲティ、もち米	たまねぎ、にんじん、グリンピース、プロッコリー、とうがん、にら、りんご
	21 水	あわごはん, 千草焼き, ひじきの炒め煮 みそ汁, フルーツ、ミルク	むぎちや ビスケット オレンジゼリー	豆腐、卵、豚肉、牛乳 ゼラチン	米、あわ、こんにゃく、じゃがいも、	干ししいたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、たまねぎ、ブロッコリー、ひじき、にんじん、もやし、にら、わかめ、パイン
	22 木	あわごはん 鶏のシーカーサーソースかけ 南蛮サラダ, スープ, フルーツ、ミルク	むぎちや ホットケーキ	鶏もも、ハム、豆腐、牛乳、	米、あわ、HM粉	シーカーサー果汁、きゅうり、もやし、レタス、トマト、こまつな、りんご
	24 土	カンダバージューシー, ゆし豆腐汁 ワインナー, フルーツ、ミルク	むぎちや たまごサンド	三枚肉、ゆし豆腐、卵、牛乳、 ワインナー	米、さつまいも、ごま	にんじん、えのき、チンゲンサイ、こねぎ
	26 月	タコライス, さつまいものマヨサラダ スープ, フルーツ、ミルク	むぎちや 煮干しカリカリ フルーツ	合いびき肉、チーズ、ヨーグルト、牛乳、煮干し	米、さつまいも	たまねぎ、レタス、トマト、きゅうり、黄ピーマン、レモン汁、こまつな、にんじん、りんご、バナナ
	27 火	パン, 鶏グラタン, レバーのサラダ わかめスープ, フルーツ、ミルク	むぎちや おにぎり	鶏ささみ、スマートレバー、 ヨーグルト、卵、牛乳、糸かつお、チーズ	パン、マカロニ、小麦粉、米	たまねぎ、にんじん、しめじ、きゅうり、トマト、レタス、コーン、わかめ、長ネギ、スイカ、焼きのり
	28 水	あわごはん, 豚のしょうがやさ ウカライチー, みそ汁, フルーツ、ミルク	むぎちや 豆腐スコーン	豚肉、おから、豚ひき肉、牛乳、豆腐	米、あわ、HM粉	プロッコリー、ひじき、にんじん、たまねぎ、こまつな、だいこん、りんご
	29 木	あわごはん, ドイツ風ミートローフ コールスローサラダ, スープ, フルーツ ジュース	むぎちや バースディケーキ	合いびき肉、ベーコン、卵、牛乳、 ウインナー	米、あわ、パン粉、じゃがいも、コーンスター	たまねぎ、トマト缶、キャベツ、きゅうり、りんご、レーズン、セロリ、にんじん、パイン
	30 金	あわごはん, 魚のホイル焼き ポテトサラダ, スープ, フルーツ、ミルク	むぎちや 大学芋	鮭、チーズ、豆腐、牛乳	米、あわ、じゃがいも、さつまいも、ごま	たまねぎ、しめじ、プロッコリー、きゅうり、にんじん、コーン、オクラ、オレンジ

作成: 管理栄養士 幸正直子

お月見の日とお団子

旧暦の8月15日(ハチグワチユーラ)にあたる日は中秋の名月(十五夜)で、月が一番明るく美しいとされています。

昔は収穫のお祝いをする行事だったものが、徐々に変化しており、月に開連する食べ物が多いことが特徴です。

月見だんごは、秋の収穫に感謝して米を粉にし、月に見立てて丸く、感謝の気持ちを表したと言われています。

また、いも類の収穫を祝う意味を込めて「芋名月(いもめいげつ)」とも言います。里芋をはじめ、さつまいも、栗なども黄色い月に見立てることも多いのです。

関西では里芋をイメージしたしづく型のだんご、東北では中にこしらんが入ったまんじゅうタイプのものなど、各地の違いもあるようです。

沖縄の『ふちやぎ』もお餅が月を表し、小豆は「星」=「こども」「子孫繁榮」を表すと言われています。

食べることで健康と幸せを得られると言われていますから、大切に食べましょう。

9/10
十五夜

琉球
料理
の日

9/22
シー
クア
サー
の日

