



給食だより

まだまだ暑い日が続いていますが、朝夕は過ごしやすい日も増えてきましたね。
9月の給食には秋なす、きのこ、根菜など秋を感じる食材が少しずつ増えていきます。
また9月1日の防災の日には園でストックしている備蓄米を提供します。毎年、
防災の日に備蓄米をみんなで食べて、また新しく買い足してローリングストックして
災害に備えています。



毎年9月1日は防災の日です！

桂ぶどうの木こども園では防災用備蓄米として「わかめご飯」を
ストックしています。以前、「野菜ピラフ」「ドライカレー」
「山菜おこわ」「五目ご飯」「ひじきご飯」などの防災用備蓄米
を試したのですが、慣れ親しんだ味に近いからか「わかめご飯」
が一番子どもたちからの人気が高かったので「わかめご飯」に
落ち着きました。
お店にもたくさんの防災用備蓄米が並んでいるので、おうち
でもお気に入りの味を見つけてみてはいかがでしょうか？

すっぱーい💧 だけど美味しいゆい組さんの梅干し💖

梅雨が明けた7月の後半の晴れた日に3日間梅干しを天日干し
して、ついにゆい組さんの作ってくれた梅干しが完成しました！
2階のテラスで天日干しを行ったので梅干しのすっぱい匂いがお
部屋に広がり、食べたい気持ちがどんどん膨らんでくるようで天日
干しの3日間「今日食べる？おやつに食べる？明日は食べられ
る？」と待ちきれない様子を見せてくれていました。
出来上がった梅干しは8月はじめから給食の時にしています。



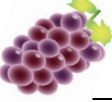
今月の給食にししゃもが出ます！

9月9日の給食にししゃもを提供します。ししゃもは頭、尾、骨
まで全部食べられるお魚です。園では『頭から尻まで丸ごと食べら
れるよ』と伝え、“魚を丸ごと食べる”ということを学ぶ良い経験
として定期的にししゃもを提供していきます。また頭から丸ごと食
べることで噛む力を育てることもつながります。

※ししゃもは魚卵アレルギーが出やすい食材になります。給食で食
べる前におうちで試してもらえようご協力をお願いします。

9月の予定献立

2025年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
1 防災の日 メニュー	月	・非常用備蓄米 ・マカロニスープ ・フルーツカクテル	・わかめごはん（非常用備蓄米） ・ベーコン.マカロニ.玉葱.人参.ブロッコリー じゃがいも(コンソメ) ・みかん缶.桃缶.パイン缶	・牛乳 ・ぶどうゼリー ・乾パン 
29	月	・豚汁うどん ・フルーツカクテル	・うどん.豚肉.大根.人参.ごぼう.ねぎ (味噌.醤油.みりん.砂糖) ・みかん缶.桃缶.パイン缶	・牛乳 ・かぼちゃもち (かぼちゃ.米粉.砂糖.きな粉.豆乳.油)
2 16 30	火	・秋茄子のカレーライス 	・精白米.豚ひき肉.人参.玉葱.じゃが芋.茄子 (カレールウ.ウスターソース) ・マカロニ.人参.胡瓜.キャベツ.ハム (マヨドレ.塩胡椒.酢.砂糖)	・牛乳 2・30日 ・ちんすこう (小麦粉.砂糖.油) 16日 ・ベジロールにんじん
3 17 お誕生日 参観の日	水	・ご飯 ・チーズハンバーグ ・ブロッコリーのゆかり和え ・味噌汁 17日・果物	・精白米 ・合挽ミンチ.玉葱.人参.チーズ.豆腐 (パン粉.塩胡椒.ナツメグ.ケチャップ) ・ブロッコリー.人参.ゆかり(塩) ・玉葱.わかめ(味噌) 17日・梨 	・牛乳 3日 ・麩のココアラスク (麩.ココア.砂糖.マーガリン) 17日・フレンチトースト (バケット.卵.砂糖.牛乳)
4 18	木	・ご飯 ・さわらのポン酢焼き ・みかんサラダ ・中華スープ	・精白米 ・さわら(ポン酢) ・みかん缶.キャベツ.ほうれん草.人参(砂糖.酢.塩胡椒.油) ・もやし.人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・お菓子 4日 ・バナナ 18日 ・ぶどう 
5 19	金	・ご飯 ・スパニッシュオムレツ ・ツナの白和え ・コンソメスープ	・精白米 ・卵.じゃが芋.玉葱.人参.ベーコン (ケチャップ.油.塩胡椒) ・ツナ.豆腐.ほうれん草.人参.ごま(マヨドレ.塩胡椒) ・コーン.玉葱.キャベツ.パセリ(コンソメ)	・牛乳 ・ふかし芋 
6 20	土	・焼き肉丼 ・チーズ ・中華スープ	・精白米.豚肉.玉葱.人参.キャベツ.もやし ・チーズ(醤油.砂糖にんにく.生姜.塩胡椒.胡麻油) ・豆腐.わかめ(鶏ガラ)	・牛乳 ・お菓子
8 22	月	・ご飯 ・鶏の照り焼き ・かぼちゃサラダ ・味噌汁	・精白米 ・鶏肉(醤油.みりん.砂糖.酒) ・かぼちゃ.人参.胡瓜.ハム(マヨドレ.塩胡椒.酢.砂糖) ・人参.玉葱(味噌)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子 
9	火	・ご飯 ・ししゃも焼き ・ラーメンサラダ ・きのこ汁	・精白米 ・ししゃも ・中華麺.人参.ツナ.胡瓜.レタス.トマト(醤油.砂糖.酢.胡麻油) ・えのき.しめじ.なめこ.まいたけ.人参(醤油)	・牛乳 ・おはぎ (精白米.もち米.こしあん.きな粉)
10 24	水	・豚丼 ・ブロッコリーナムル ・味噌汁	・精白米.豚肉.人参.玉葱.しめじ(醤油.砂糖.みりん.酒.片栗粉) ・ブロッコリー.カリフラワー.赤パプリカ ・白菜.人参(味噌)(にんにく.鶏ガラ.塩胡椒.胡麻油)	・牛乳 ・ういろう (小麦粉.砂糖)
11 25	木	・ご飯 ・厚揚げの肉味噌炒め ・切干大根の洋風煮 ・中華スープ	・精白米 ・厚揚げ.豚ミンチ.白葱(味噌.酒.砂糖.みりん.生姜.にんにく) ・ベーコン.切干大根.人参.三度豆(コンソメ) ・もやし.小松菜(鶏ガラ)	・牛乳 ・みるく寒天 (牛乳.寒天.砂糖.パイン缶 みかん缶.黄桃缶)
12 26	金	・ご飯 ・お好みちくわ ・ほうれん草の胡麻和え ・すまし汁	・精白米 ・ちくわ(青海苔.鯉節.お好みソース.マヨドレ) ・ほうれん草.もやし.人参.すり胡麻(醤油.砂糖) ・大根.人参.わかめ(醤油)	・牛乳 ・お菓子 12日 ・オレンジ 26日 ・バナナ 
13 27	土	・和風スバゲティ ・野菜スープ	・パスタ.玉葱.ほうれん草.えのき.しめじ.ベーコン.海苔 (醤油.みりん.マーガリン.にんにく.塩) ・キャベツ.玉葱.人参(コンソメ)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。