

日	献立	10時のおやつ	3時のおやつ
1(月)	ビビンバ丼 チーズサラダ すまし汁 果物	せんべい	焼きポテト
2(火)	ハヤシライス ツナコーンサラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	きな粉トースト 牛乳
3(水)	ごはん 魚の照り焼き 大根サラダ 味噌汁 果物	せんべい	鮭おにぎり
4(木)	ひじきごはん ちくわの磯部揚げ さっぱりキャベツ 味噌汁 果物	ビスケット	コーンフレーククッキー
5(金)	ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 味噌汁 果物	せんべい	バナナパイ
6(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け なめこの味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
8(月)	ごはん 豚肉の味噌焼き かぼちゃのサラダ すまし汁 果物	せんべい	シュガートースト
9(火)	チキンカレー ほうれん草のしらす和え コンソメスープ 果物	ビスケット	ジャムパン
10(水)	ミートソースパスタ 花野菜サラダ 豆腐スープ 果物	せんべい	塩おすび
11(木)	ごはん 魚の竜田揚げ(きのこあんかけ) キャベツの昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
12(金)	麻婆豆腐丼 枝豆とカリフラワーのサラダ 味噌汁 果物	せんべい	鬼まんじゅう
13(土)	ごはん 煮込みハンバーグ 人参の甘煮とフロッコリー 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
16(火)	三色丼 チーズサラダ 味噌汁 果物	せんべい	人参蒸しパン
17(水)	ごはん 鮭のムニエル(オーロラソース) 春雨サラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	カレートースト
18(木)	肉味噌うどん カニカマ入り卵焼き ほうれん草のお浸し 果物	せんべい	ツナマヨおにぎり
19(金)	ごはん 回鍋肉 ポテトサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	あんバターサンド 牛乳
20(土)	チキンカレー ちくわのきゅうり詰め 味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
22(月)	ごはん 鶏のつくね焼き 切り干し大根 味噌汁 果物	ビスケット	きな粉トースト
24(水)	キーマカレー キャベツのナムル 豆腐スープ 果物	せんべい	ツナコーンパン
25(木)	ごはん 煮魚 マセドアンサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
26(金)	ごはん カレー唐揚げ スパサラ 味噌汁 果物	せんべい	いちごクッキー
27(土)	ハヤシライス 浅漬け 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
29(月)	ロールパン かぼちゃのコロッケ 野菜のマリネ ほうれん草と卵のスープ 果物	せんべい	わかめおにぎり
30(火)	チキンカレー リンゴサラダ コンソメスープ 果物	ビスケット	レモンケーキ

※10 時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。
 ※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

8月の食育

CARROT さんが、枝豆の収穫をお手伝いしてくれました。
 みんなでがんばって採った枝豆は塩茹でにし、とてもおいしくいただきました♪



8月の誕生日ケーキ バナナのシフォンケーキ



今月の郷土料理

名古屋の郷土料理 鬼まんじゅう

- 作り方
- ①さつまいもを角切りにして、てんさい糖と塩で馴染ませる。
- ②小麦粉と水少々を混ぜる。
- ③食べやすい大きさに分け、15 分程蒸したら完成!!



中秋の名月「お月見」

中秋の名月を「十五夜」ともいいます。
 十五夜は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、十五夜には、15 個のお団子をお供えします。
 お月見に欠かせないお団子は、白玉粉や上新粉で作り、お月様の見えるところにお団子や、秋の果物、ススキを供えて、祈りを捧げる風習があります。
 今年の十五夜は10月6日です。園では、みんなで白玉団子を作ってお月見を楽しみながら味わう予定です。
 秋ならではの行事を通して、日本の季節の文化に親しんでいきたいと思います。

