



令和2年度9月献立表



月	火	水	木	金	土
	1 鯖のチーズ焼き 野菜ソテー 煮豆 マカロニスープ	2 擬製豆腐 きんぴらごぼう キャベツのみそドレ和え すまし汁	3 三色丼 鮭の梅みそ焼き 大豆とひじきのサラダ えのきのすまし汁	4 郷土料理の日～鹿児島～ にらレバ炒め 納豆サラダ チーズ さつま汁	5 ごぼうとベーコンの 炊きこみごはん わかめ汁 果物 牛乳
7 オムレツのミートソース マッシュポテト ゆで野菜 押し麦スープ	8 あじのマリネ 南瓜の枝豆あんかけ ふわふわみそ汁 くだもの	9 切干大根煮 和え物 かぼちゃのいとこ煮 ほうとう汁	10 きのこごはん 豆腐の松風焼き わかめの酢の物 かきたま汁	11 大豆のごつごつ揚げ 青菜の酢みそ和え ゆで野菜 にゅうめん汁	12 中華サラダソーメン さつまいもサラダ 果物 牛乳
14 肉じゃが かに入り酢の物 チーズ わかめのみそ汁	15 鯖のごまみそ焼き さつま芋の白和え ゆで野菜 すまし汁	16 (鮎のつかみ取り) 鮎の塩焼き きゅうりなます くだもの おにぎり(ご家庭で準備) ※中身は自由です	17 クリスピーチキン ラタトゥイユ かぼちゃのポターージュ くだもの パン	18 ツナのオープン焼き 野菜のごま和え 付け合わせ どさんこ汁	19 親子うどん わかめサラダ くだもの 牛乳
21 敬老の日	22 秋分の日	23 豆腐の真砂揚げ フルーツの酢の物 大豆のきんぴら 小松菜のみそ汁	24 バイキング (お楽しみメニュー)	25 味噌カツ 酢の物 ゆで野菜 むらくも汁	26 卵サンド 三色サラダ くだもの ポターージュ
28 ひじき入り卵焼き 塩もみ野菜 さつま芋のいとこ煮 高野豆腐のみそ汁	29 鮭の変わり西京焼き 小松菜のしらすあえ ゆで豆 さつま芋のみそ汁	30 (誕生日会) 大豆とひじきの煮物 厚焼き卵 チーズ 豆腐のみそ汁			

～9月からさくら組のお米当番を再開します～

新型コロナウイルスの感染拡大防止の為にしばらくお休みしていましたが、エプロンマスクの着用をして安全に配慮して行います。また今後の状況の変化に応じて対応させていただきます。料理会についてはしばらくお休みさせていただきます。

～学校給食の先生が来園されました～

8月19日に、高津学校給食センターから栄養教諭の三島先生が来園され、食べる時の正しい姿勢や、苦手の食べ物も少しずつでも食べてみる事などお話しして下さいました。梅・藤・桜組の子ども達は学校給食センターで使っている大きなしゃもじや、取り分け用の長い柄のついた鍋を持たせてもらったりしていました。

8月のバイキングメニュー (夏祭りバイキングでした)

そうめんいなり フライドポテト 鶏肉のから揚げ ゆでもろこし ねばねば和え ミニアメリカンドッグ 野菜のピンチョス パイナップルポットのフルーツポンチ
*ホールで屋台風バイキングを楽しみました、甚平や浴衣を着て職員の出し物を楽しみました。ごさを敷いて楽しい雰囲気でのバイキングでした。



キリトリ

月 日の保育士を希望します
組 保護者名