令和8年9月分　幼保連携型認定こども園 瑠璃こども園予定献立表

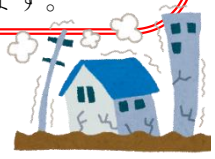
十五夜

旧暦の8 月 15 日の夜に見える月を「十五夜」またの名を「中秋の名月」と呼びます。美しい月を眺めるだけでなく、秋の収穫に感謝を伝える大切な行事です。十五夜は、この時期にとれる里芋をお供えすることから「芋名月」とも呼ばれています。月見団子と一緒に、旬の実りに感謝して　いただきましょう。十五夜の約1 か月後には、栗や豆の　　収穫を祝う「十三夜」というお月見があります。あわせて季節の行事を楽しみたいですね。

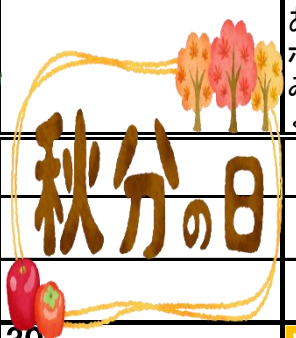


「食べる備え」大切です

9月１日は防災の日です。備蓄品によく使われるカレーや長期保存ができる乾物を使ったメニューを給食の献立に取り入れています。
ご家庭で備蓄している食品は「もしもの時のごはん」として一度試しておくことをおすすめします。苦手な味やアレルギーがないか、事前に確認することができ、災害時も慌てず安心できます。



旬の食材
さけ　さんま　いか　さといも
さつまいも　かぼちゃ　なす
きのこ類　ぶどう　なし

月	火	水	木	金	土
	1 カレイの焼き 切り干し大根の煮物 みそ汁（わかめ）	2 ぎせい豆腐 もやしのゆかり和え すまし汁（大根） 鬼まんじゅう	3 ポークチャップ スパゲティーサラダ 豆乳チャウダー	4 麻婆茄子 白菜のごま和え ふかし芋	5 チャンポン焼き バナナ
					
7 姫路風おでん キャベツの和風サラダ 揚げシューマイ	8 鮭のちゃんちゃん焼き おかかきゅうり ばち汁	9 鶏肉の和風唐揚げ 菊花和え風 みそ汁（なす）	10 豚肉のしょうが焼き ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾏﾖﾈｰｽﾞ和え かき玉汁 かぼちゃのｽｲｰﾄﾎﾞｰﾙ	11 もずくとｺｰﾝのかき揚げ ほうれん草とえのきの和え物 みそ汁（豆腐）	12 生姜焼きバーガー ｼﾞｭｰｽ・バナナ
					
14 ハッシュドビーフ はんぺんのﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ風 海草サラダ	15 筑前煮 磯辺揚げ キャベツの甘酢	16 鶏肉のさっぱり煮 鉄火なす すまし汁（もずく） レアチーズケーキ	17 さんまの塩焼き 肉かぼちゃ みそ汁（麩）	18 回鍋肉 ひじきのごまﾏﾖｻﾗﾀﾞ 冬瓜のスープ	19 かやくうどん バナナ
					
21 月に一度、金曜日 に おやつパンがありま す。 今月は 25日 ちくわぱん です。	22   	23  秋分の日	24 あじフライ ポパイサラダ みそ汁（わかめ） おはぎ	25 お月見ハンバーグ キャロットサラダ きのこスープ	26 焼きそばパン ｼﾞｭｰｽ・バナナ
					
28 炊き込みご飯（きのこ） 根菜汁	29 白身魚の野菜あんかけ かぼちゃサラダ みそ汁（白菜）	30 牛肉のウエスタン風 きゅうりこんぶ わかめスープ キャロットケーキ			
					

行事のおやつ　おはぎ

秋の彼岸に萩の花が咲くので「おはぎ」、春の彼岸に牡丹の花が咲くので「ぼた餅」と言われていますが、どちらも同じものです。家庭で春秋の彼岸に作って仏前に供えるという風習が江戸時代からあり、小豆は邪気をはらうといわれています。



※献立名の下の3つの枠は上段が熱や力になるもの、中段が血や肉・骨をつくるもの、下段が体の調子を整えるものです。
※離乳食に使用している食品の区分表示　　無印・・・生後5～6カ月頃・〇・・・生後7～8カ月頃・△生後9～11カ月頃・口・・・生後12～18カ月頃・×・・・使用しない
※仕入れの都合上、食材の変更がある場合があります。ご了承ください。
※🍽は手作りおやつ、最終金曜日はおやつパンです。予定ですので変更になる場合もあります。