

令和5年度 9月

げんきさう

保育園



日	曜	献立名	ざいりょう			乳児のおやつ 午後のおやつ
			あか	みどり	き	
1	金	スライスパン 牛乳	牛乳		パン	クラッカー
		えんぴつソーセージ	魚肉ソーセージ			
		りんごジャム		りんご	砂糖	
		ヨーグルト	ヨーグルト			
2	土	おにぎり			おにぎり	せんべい
		えんぴつソーセージ デザート	魚肉ソーセージ		デザート	焼き菓子
9月4日は給食センター3周年記念給食です						
4	月	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	三角せんべい (しょうゆ)
		阿久比町産なすのみそ汁	豆腐 油揚げ わかめ みそ	なす かぼちゃ 玉ねぎ ねぎ えのきだけ		
		ポークステーキの和風ソースかけ	豚肉	玉ねぎ 大根 にんにく しょうが	砂糖 でんぷん	
		小松菜のおかか和え	かつお節	小松菜 にんじん キャベツ 切り干し大根	砂糖	
		蒲郡みかんプチゼリー		みかん	砂糖	
5	火	麦ごはん 牛乳	牛乳		麦ごはん	プリン
		八宝湯	豚肉	にんじん チンゲン菜 玉ねぎ 白菜 たけのこ きくらげ	ごま油 でんぷん	
		レバー入りつくね(年中から2個)	鶏肉 鶏レバー	玉ねぎ	米粉 砂糖 菜種油 でんぷん	
		ひじき入り中華サラダ	まぐろ ひじき	赤ピーマン キャベツ	ごま ごま油 砂糖	
6	水	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	かぼちゃボーロ
		とうがんのそぼろ煮	鶏肉 生揚げ	にんじん とうがん 枝豆 しいたけ こんにゃく	でんぷん	
		れんこんチップス		れんこん	菜種油	
		切り干し大根とハムのごま酢和え	ハム	にんじん 切り干し大根 きゅうり	ごま 砂糖	
7	木	小型ロールパン 牛乳	牛乳		パン	ソフトあられ
		トマトスパゲッティ	ベーコン	にんじん トマト 玉ねぎ エリンギ にんにく	スパゲッティ オリーブ油 砂糖	
		鶏肉のハーブ焼き	鶏肉	バジル しょうが	オリーブ油	
		チーズサラダ	チーズ	キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング	
8	金	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	きな粉ウエハース
		実だくさん汁	豚肉 豆腐	にんじん 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく	でんぷん	
		さんまの銀紙焼き	さんま みそ		米粉 砂糖	
		巨峰プチゼリー		巨峰	砂糖	
9	土	おにぎり			おにぎり	焼き菓子
		えんぴつソーセージ デザート	魚肉ソーセージ		デザート	せんべい
11	月	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	クリームクラッカー
		玉ふ汁	豆腐 かまぼこ わかめ	小松菜 玉ねぎ えのきだけ	玉ふ	
		なすみそメンチカツ	豚肉 大豆 みそ	なす 玉ねぎ	砂糖 でんぷん パン粉 小麦粉 菜種油	
		卵の花の炒り煮	豚肉 おから ちくわ	にんじん 枝豆	砂糖 菜種油	
12	火	麦ごはん 牛乳	牛乳		麦ごはん	星型せんべい
		マーボ豆腐	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが	砂糖 でんぷん ごま油	
		ビーフン炒め	まぐろ	キャベツ もやし しょうが	ビーフン 砂糖 ごま油	
		冷凍みかん		みかん		
13	水	ソフトめん 牛乳	牛乳		めん	ぶどうゼリー
		和風汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ かつお節	にんじん 小松菜 白菜 ねぎ しいたけ	でんぷん	
		ささみ大葉梅肉フライ	鶏肉	梅肉 大葉	パン粉 小麦粉 菜種油 砂糖	
		大根サラダ	まぐろ	大根 切り干し大根 きゅうり とうもろこし	ドレッシング	

『AGUMOGU』は、「阿久比町の子どもたちが、
もぐもぐとおいしく食べるように」と願って、町内の
子どもたちが名付けてくれた愛称です。

★は業者配送です。

14日(木)から裏面になります。

14	木	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	こめ粉クッキー	
		かき卵汁		卵 鶏肉 豆腐	にんじん 小松菜 玉ねぎ えのきだけ		でんぷん
		ごぼう入りつくね（年中から2個）		鶏肉 大豆	玉ねぎ ごぼう		でんぷん 砂糖 菜種油
		ひじきと大豆の炒め煮		大豆 ひじき ちくわ	にんじん 枝豆		砂糖 ごま油
15	金	ナン	牛乳	牛乳	ナン	小魚せんべい	
		キーマカレー		豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが りんご		砂糖 小麦粉 菜種油
		ジャーマンポテト		ベーコン	パセリ バジル		じゃがいも 菜種油
		フルーツのヨーグルト和え		ヨーグルト	黄桃 みかん パイン		砂糖
16	土	おにぎり			おにぎり	せんべい	
		えんぴつソーセージ	デザート	魚肉ソーセージ		デザート	焼き菓子
19	火	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	メープルビスケット	
		豆腐汁		豆腐	にんじん 大根 えのきだけ ねぎ		
		ししゃもフライのレモンしょうゆかけ		ししゃも	レモン		パン粉 小麦粉 菜種油 砂糖
		もやしのごま和え		ハム	にんじん ほうれん草 もやし		ごま 砂糖
20	水	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	かぼちゃボーロ	
		春雨スープ		鶏肉 豆腐	にら にんじん たけのこ 玉ねぎ しいたけ		春雨 ごま油
		えびしゅうまいの甘酢あんかけ（2個）		えび たら	玉ねぎ		パン粉 でんぷん 小麦粉 砂糖 植物油
		チャーハンの具		いか	にんじん ピーマン 玉ねぎ とうもろこし エリンギ にんにく しょうが		オリーブ油
21	木	麦ごはん	牛乳	牛乳	麦ごはん	むらさきいもせんべい	
		肉じゃが		豚肉 揚げはんぺん	にんじん さやいんげん 玉ねぎ こんにゃく		じゃがいも 砂糖 菜種油
		焼きさばのおろしかけ		さば	大根		砂糖 でんぷん
		野菜の大豆和え		鶏肉 大豆	にんじん 小松菜 キャベツ		砂糖
22	金	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	クラッカー	
		沢煮椀		豚肉	にんじん ごぼう もやし ねぎ たけのこ		
		けんちん信田のごまだれかけ（年少まで1/2個）		豆腐 油揚げ たら ひじき	にんじん		砂糖 ごま でんぷん 植物油
れんこんのきんぴら		揚げはんぺん	にんじん れんこん ピーマン こんにゃく	砂糖 ごま油	野菜せんべい		
25	月	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	水族館クッキー	
		生揚げの旨煮		生揚げ 鶏肉	にんじん たけのこ 玉ねぎ 枝豆 しいたけ しょうが		砂糖 でんぷん
		豆腐団子（年中から2個）		鶏肉 豆腐 ひじき	にんじん 玉ねぎ ごぼう ねぎ		でんぷん 小麦粉 菜種油 砂糖
		キャベツのたくあん和え			キャベツ たくあん もやし きゅうり		砂糖 ごま
26	火	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	しょうゆせんべい	
		とうがん汁		鶏肉 えび	とうがん にんじん 白菜 えのきだけ ねぎ		でんぷん
		野菜はんぺんのたれかけ		たら	にんじん キャベツ とうもろこし		砂糖 でんぷん 植物油
		切り干し大根の含め煮		豚肉 大豆 油揚げ	切り干し大根 にんじん さやいんげん しいたけ		砂糖 ごま油
27	水	中華めん	牛乳	牛乳	めん	野菜ビスケット	
		ワンタンスープ		焼き豚 鶏肉 豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ もやし 白菜 チンゲン菜 えのきだけ		ワンタン ごま油 でんぷん
		揚げ鶏のねぎソース		鶏肉	ねぎ にんにく しょうが		菜種油 砂糖 でんぷん
		海藻の中華和え		わかめ ぶのり 昆布 とさかのり	赤ピーマン キャベツ きゅうり とうもろこし		砂糖 ごま油
28	木	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	ヨーグルト	
		高野豆腐の卵とじ煮		卵 高野豆腐 鶏肉 かまぼこ	にんじん 玉ねぎ しいたけ ねぎ		砂糖 でんぷん
		豚肉となすのみそ炒め		豚肉 生揚げ みそ	なす キャベツ しょうが		砂糖 菜種油 でんぷん
		黄桃			黄桃		砂糖
29	金	ごはん	牛乳	牛乳	ごはん	米菓子	
		湯葉のすまし汁		豆腐 湯葉 かまぼこ	小松菜 玉ねぎ えのきだけ		
		里芋コロッケ		鶏肉			里芋 砂糖 小麦粉 菜種油
		いかときゅうりの酢の物		いか わかめ	きゅうり もやし とうもろこし		砂糖 ごま
★月見デザート			みかん	砂糖	ラスク		
30	土	おにぎり			おにぎり	焼き菓子	
		えんぴつソーセージ	デザート	魚肉ソーセージ		デザート	せんべい

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料（1%以上）を表記しています。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。

☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食（卵・乳）を提供しています。

今月の阿久比町産の野菜は、 **なす** です。



献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへご連絡ください。 阿久比町立学校給食センターAGUMOGU（あぐもぐ）TEL48-5111 FAX48-5114

※令和5年4月から令和6年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。

給食だより♪号外



7月の後半から8月の給食では、保育園で栽培した野菜を給食の一部に使用しました。
食べ物を育てること・収穫すること・みんなで食べることを通じて、子どもたちは、普段よりも給食を楽しみにしたり、食べ物を大切に思ったり、楽しさやうれしさをお友達と共有したり、とてもよい時間を過ごすことができました。

給食で使
用した
野菜を紹
介しま
す。



保育園で育ててくれた野菜はいろいろなメニューに変身しました！

- 7月21日：トマト →ポークビーンズ
きゅうり→大根サラダ
- 7月28日：枝豆 →かぼちゃのそぼろ煮
おくら →おくらとツナの和え物
- 7月31日：きゅうり→春雨の中華和え
- 8月 2日：ピーマン→豚肉と玉ねぎの炒め物
- 8月10日：トマト →ミネストローネ

調理員さん
がおいしく
調理してく
れました！



(7月21日)



(7月21日)



(7月28日)



(7月28日)

**みんなが春から大事に育ててくれた野菜は、
どれもおいしそうにキラキラと輝いていました！**



(7月28日)



(7月31日)



(8月2日)



(8月10日)



この期間の給食では、型抜きにんじんを取り入れた“ラッキーにんじん献立”も実施しました。野菜が苦手な子ども、食べてみようかなという気持ちが芽生える機会になりました。



型抜きにんじんが入っていたらラッキー♪

