定 袁 丘 未

夏の強い日差しも和らぎ、朝夕はようやく過ごしやすくなってきた今日この頃。実りの秋の到来です。 秋といったら"食欲の秋"。美味しい食材がたくさんの旬を迎えます。

そんな9月の給食は、旬の野菜や果物などたくさん使用した秋メニューとしました。秋の味覚を存分に味 わってください。



「萩」は秋の七草のひとつで、秋になるといっせいに小さなピンク色の 花を咲かせます。

萩ごはんは、黒米の赤紫色を萩の色に、枝豆の緑色を萩の葉に見立てて萩 の花を表現した秋のごはんです。

このように和食ではその季節折々の旬の食べ物や風情を取り入れ、料理 の中に季節を表現してきました。園のお給食でも和食の文化を取り入れて いきます。 萩ごはんを29日に実施します♪



萩の花













## 9月29日(金) お誕生会メニュー

- ・あじの天ぷら
- ・ 秋野菜の煮物
- 萩ごはん
- 果物
- ・ お月見団子



乳児の予定献立表(月齢により異なります)												
月	野菜のおじや(米、キャベツ、人参、しらす)	木	魚と切干大根の煮物(カレイ、切干大根、白菜) すまし汁(人参、									
	りんごとさつまいもの甘煮(りんご、さつまいも)		チンゲン菜、まいたけ) おかゆ (米)									
	野菜たっぷりトマトシチュー(トマト、キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、鶏さ		野菜とツナの蒸し煮(ツナ、さつまいも) すまし汁(ほうれん草、									
	さみ(初期しらす)) バナナの甘煮(バナナ) おかゆ(米)		しいたけ、なす)おかゆ(米)									
火	豆腐のおやき(絹豆腐、かぼちゃ、人参) 煮びたし(チンゲン菜、冬瓜、し		煮魚(鮭、大根、えのき) じゃがいもの煮物(じゃがいも、キャベ									
	いたけ) おかゆ (米)	金	ツ、人参)おかゆ(米)									
	ツナとチンゲン菜の炒め物(ツナ、チンゲン菜、しめじ) 含め煮(白菜、人	並	煮魚(カレイ、チンゲン菜) 野菜の煮物(切干大根、しめじ、人									
	参) おかゆ (米)		参)おかゆ(米									
7k	なすの含め煮(なす、ブロッコリー) 炒り豆腐(絹豆腐、キャベツ、人参)		野菜おじや									
	おかゆ(米)	土										
	南瓜のおやき(かぼちゃ、人参)野菜の和風煮(高野豆腐、まいたけ、ブロッ		野菜おじや									
	コリー) おかゆ (米)											

## 《 保育園児1人あたりの栄養摂取量 》

							ビタミン				
区	分	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	Α (μgRE)	B <sub>1</sub> ( mg )	B <sub>2</sub> ( mg )	C ( mg)	食塩相当量
		(kcal)	(g)	(g)	( mg )	( mg )			( mg )		(g)
乳	基準量	472	19.1	13.3	218	2.2	188	0.26	0.29	20	1.5未満
児	給与量	450	17.5	12.5	204	1.8	100	0.23	0.35	19	1.6
幼	基準量	574	23.0	15.9	259	2.5	213	0.31	0.36	22	1.8未満
児	給与量	547	19.9	16.1	146	2	123	0.27	0.31	23	1.9