



令和3年9月

	月	火	水
日	6・13・27	7・14・21・28	8・15・22・29
献立	ごはん ブリ揚げのゴマダレかけ 串切りポテトと きのこの秋の実焼き 秋なすと厚揚げの味噌汁	ごはん 豚ロースの味噌漬け焼き コク甘かぼちゃの ごまグリン 十五夜のお味噌汁	玄米 むつみの手作りみそ煮物 納豆 いんげんとオクラの 味噌汁 果物
主なアレルギー	小麦	小麦	小麦
おやつ	ブルーベリーマフィン	お月見まんじゅう	なすミートスパゲティ
主なアレルギー	小麦		小麦

<給食1回分の栄養目標量>

	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	ビタミンC
以上児	585kcal	17~26g	270mg	18mg
未満児	480kcal	16~24g	225mg	18mg

- ☆自家製無添加ヨーグルトが毎日出ます。おやつもすべて手作りで。
- ☆アレルギー体質、体調の悪いお子さんには、随時対応いたします。
遠慮なくお申し付けください。
- ☆卵アレルギーのお子さんにはノンエッグマヨネーズを、魚アレルギーのお子さんには肉を、乳アレルギーのお子さんには豆乳を使用します。
- ☆可能な限り無農薬有機栽培の食材を使用しているため入荷の都合により献立変更する場合があります。
- ☆ご試食希望の方は、いつでもお申し出ください。(有料です。300円~500円)
- ☆献立のレシピをお知りになりたい方はいつでもお申し付けください。

給食のこんだて



木	金	土
2・16・30	3・10・17・24	4・11・18・25
ごはん 鮭の夕焼けパン粉焼き コリコリサラダ 夕顔の味噌汁	玄米 おからのパワーボール 納豆 秋の満ち汁 果物	ごはん じゃがいもと鶏肉の カラピー炒め とれたて里芋の味噌汁
卵・小麦	小麦	
枝豆と焼き芋	豚肉ときのこの炊き込みご飯	さつまいものねじりパン
	小麦	小麦

スペシャルランチ9日(木)	おやつバイキング29日(水)
よこて 発酵 味噌 甘酒 サミット 納豆	・ナポリライス ・さつまいもケーキ ・コーンのふっくらケーキ ・つるむらさき ・なす ・果物 

おにぎりデーは16日(木)です。
忘れずに持ってきてください。