



令和 6年 9月 給食予定献立表

給食目標

すききらいしないで いっぱいたべようね

令和 6年 9月 1日
幼保連携型認定こども園
六郷保育園
園長 工藤圭
(担当 加藤)

月	火	水	木	金	土	
2 チキンレモンソテーnew! ブロッコリーのおひたし 豆腐みそ汁 メロン (卵豆腐) (麦茶・クラッカー) 牛乳・さつまいもスティック エネルギー(kcal) 383 459 たんぱく質(g) 21.6 21.4 脂質(g) 13.2 13.0 塩分(g) 2.3 2.0	3 煮魚 野菜とたまごの炒め物 豚汁 バナナ (トマトのドレッシングがけ) (牛乳・えびせんべい) 牛乳・ねじりパイnew! エネルギー(kcal) 336 458 たんぱく質(g) 26.2 23.2 脂質(g) 15.6 16.4 塩分(g) 2.3 1.9	4 りんごぐみクッキング チーズカレー コールスローサラダ カルピス (ソーセージ炒め) (牛乳・野菜せんべい) ソフト元気ヨーグルト エネルギー(kcal) 341 476 たんぱく質(g) 16.4 19.4 脂質(g) 15.1 15.4 塩分(g) 1.8 2.0	5 ★ククス とりささみのくずたたき きゅうりの甘酢漬け バナナ (えだまめごはん) (牛乳・たまごボーロ) サイダーかんnew! エネルギー(kcal) 318 452 たんぱく質(g) 17.5 16.8 脂質(g) 6.2 8.5 塩分(g) 1.9 1.8	6 以上児バス遠足 全園児 愛情弁当を おねがいします 	7 ビビンバ納豆 もみじ揚げ 開花煮 すいか (ブロッコリー) (麦茶・せんべい) 牛乳・コーンスナック エネルギー(kcal) 402 476 たんぱく質(g) 21.4 19.2 脂質(g) 20.0 17.2 塩分(g) 1.3 1.1	
9 ハワイアンハンバーグnew! 野菜の付け合わせ 豆腐すまし汁 メロン (のり佃煮) (牛乳・ポテトスナック) 牛乳・きな粉マカロニ エネルギー(kcal) 403 489 たんぱく質(g) 22.7 22.5 脂質(g) 17.9 17.1 塩分(g) 1.4 1.7	10 さくらんぼぐみクッキング シーフードサラダ 付け合わせ コーンスープ みかん缶 (チーズ) (麦茶・クッキー) りんごジュース・コーンフレークスコーン エネルギー(kcal) 454 517 たんぱく質(g) 23.1 20.5 脂質(g) 14.9 14.3 塩分(g) 1.6 1.4	11 ぶどうぐみクッキング ★あんかけスパゲティ たたききゅうり スープ バナナ (ひじきごはん) (麦茶・サラダせんべい) みかんラッシー・ウエハース エネルギー(kcal) 368 478 たんぱく質(g) 10.8 12.5 脂質(g) 11.3 11.1 塩分(g) 1.3 1.4	12 タラのパン粉焼き キャベツとたくあんの和え物 なめこおろし汁 バナナ (鶏そぼろ) (麦茶・鉄ウエハース) 牛乳・かぼちゃクッキー エネルギー(kcal) 360 493 たんぱく質(g) 17.9 18.0 脂質(g) 13.1 14.7 塩分(g) 1.1 0.9	13 ロールオムレツ ひじきの炒り煮 青菜のすまし汁 パイン缶 (トマト) (牛乳・コーンスナック) 麦茶・やきそば エネルギー(kcal) 366 526 たんぱく質(g) 19.5 19.0 脂質(g) 18.2 20.9 塩分(g) 2.1 1.7	14 やきとり丼new! ポテトサラダ すまし汁 バナナ (ゆでたまご) (麦茶・スティックゼリー) 牛乳・キャラットケーキ エネルギー(kcal) 413 512 たんぱく質(g) 19.1 18.8 脂質(g) 14.3 13.3 塩分(g) 1.7 1.6	
16 敬老の日 	17 お月見ランチ うさぎさんカレー マカロニサラダ カルピス (麦茶・やさいせんべい) 牛乳・うさちゃんまんじゅう エネルギー(kcal) 591 468 たんぱく質(g) 20.2 15.2 脂質(g) 19.8 14.1 塩分(g) 2.3 1.6	18 レバーの生姜焼き 野菜サラダ かきたまそうめん バナナ (昆布佃煮) (麦茶・ビスケット) 麦茶・マーブルケーキ エネルギー(kcal) 427 535 たんぱく質(g) 22.6 21.9 脂質(g) 14.3 13.1 塩分(g) 2.1 2.1	19 食育の日 なすのハムはさみ揚げ ポテトマッシュ 冷製ポターージュnew! みかん缶 (わかめごはん) (牛乳・たまごボーロ) 豆乳プリン エネルギー(kcal) 365 460 たんぱく質(g) 14.0 15.5 脂質(g) 15.0 15.1 塩分(g) 1.7 1.7	20 白身魚のトマト煮 フライドポテト 五色卵 バナナ (ブロッコリー) (牛乳・黒糖せんべい) 牛乳・スティックゼリー エネルギー(kcal) 438 478 たんぱく質(g) 22.2 18.9 脂質(g) 18.7 15.8 塩分(g) 2.0 1.3	21 たくあん納豆 ほうれんそうグラタンnew! わかめスープ パイン缶 (冷やっこ) (牛乳・えびせんべい) 麦茶・焼きおにぎり エネルギー(kcal) 379 525 たんぱく質(g) 16.6 21.4 脂質(g) 14.0 17.8 塩分(g) 2.0 1.9	
23 振替休日 	24 マーボー丼 カラフル炒りたまご バナナ (さつまいも甘煮) (麦茶・クラッカー) 牛乳・Caウエハース エネルギー(kcal) 338 471 たんぱく質(g) 21.6 21.7 脂質(g) 19.0 18.1 塩分(g) 1.1 0.9	25 いかのトマト炒め ウィンナーとポテト 豆腐のすまし汁 バナナ (きゅうり) (牛乳・どうぶつビスケット) 麦茶・ごまおはぎ エネルギー(kcal) 388 493 たんぱく質(g) 16.0 16.7 脂質(g) 13.5 13.5 塩分(g) 1.5 1.2	26 メンチカツ ナポリタン えのきみそ汁 みかん缶 (ミニおにぎり) (牛乳・スティックゼリー) 牛乳・バリバリじゃこチップ エネルギー(kcal) 408 517 たんぱく質(g) 18.4 20.9 脂質(g) 19.1 19.1 塩分(g) 1.8 1.8	27 五目炒り豆腐 わかめサラダ ワンタンスープ バナナ (鮭フレーク) (麦茶・クッキー) 牛乳・★揚げいも エネルギー(kcal) 413 493 たんぱく質(g) 21.1 20.4 脂質(g) 18.3 15.3 塩分(g) 1.5 1.2	28 親子コロッケ りんごサラダ 大根みそ汁 バナナ (チーズ) (麦茶・鉄ウエハース) ミルージュ・ビスケット エネルギー(kcal) 410 515 たんぱく質(g) 15.2 17.0 脂質(g) 15.1 15.2 塩分(g) 1.4 1.3	
30 カレーうどん ちくわの磯辺揚げ いんげんソテー メロン (きつねご飯) (牛乳・ポテトスナック) 牛乳・鉄ウエハース エネルギー(kcal) 358 471 たんぱく質(g) 15.1 16.6 脂質(g) 15.7 16.9 塩分(g) 1.7 1.4	★9月6日は遠足のため全園児おべんとうの日となっています こどもたちがとっても楽しみにしているお弁当♡ 食中毒や、誤嚥がないようなお弁当の工夫を 献立裏面の特別号に掲載していますので ぜひ参考にしてみてくださいね♪  					★ご当地メニュー ・new! 新メニュー (未満児付けあわせ) おやつ(未満児9時) 以上児3時半 エネルギー(kcal) 以上児 未満児 たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)

★ ご当地メニュー
★ new! 新メニュー

(未満児付けあわせ)
おやつ(未満児9時)
以上児3時半

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)
以上児			
未満児			

特 別 号!

令和 6 年 9 月 1 日 担当 加藤

9 月の 給食だより

ねふたも終わり、あっという間に 9 月になりましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。今月は遠足の日があります♪愛情いっぱいの美味しいお弁当を食べて、楽しい 1 日にしましょうね♪



お弁当づくりのポイント



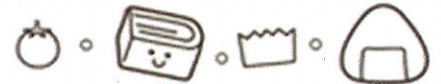
食中毒予防や、誤嚥予防のお弁当……。

朝早くからお弁当を作るだけでも大変なのに、

何に気を付けたらいいのかわからないと困ってしまいますよね。

今回の特別号は、保育園の給食では

具体的にどんなことに気を付けているかをご紹介します！



⚠ 食中毒 ⚠



◎清潔な手指、器具、お弁当箱を使用する

…爪のあいだや指の間もしっかり洗い、使用する器具やお弁当箱はしっかり洗浄し、乾燥させる。



◎生ものは避ける

…保育園では、サラダなどの野菜類も加熱して提供しています。すじこやたらこなども、塩分やアレルギーの点からも提供していません。



◎しっかり加熱する

…加熱調理が必要な食品は中心温度が 76℃以上になるまで加熱する。



◎非加熱のものは直接手で触れない

…おにぎりなど、直接口にするものをさわる場合はビニール手袋やラップなどを使用する。



◎高温多湿の環境に

調理済み食品を置かない

…食中毒がもっとも好む温度は 30℃～60℃とされています。ご飯や、おかずはしっかり冷まして、保冷剤も準備していただくようお願いします♪



⚠ 誤嚥 ⚠



◎誤嚥の危険性があるものは切る

!! 特に注意が必要な食品 !!

ミニトマト・ぶどう・うずら卵・さくらんぼ・

ベビーチーズ(球形のもの)、えだまめ など

これらの食材は、誤嚥の危険性が高いため給食では提供していませんが、お弁当に使用する際には

切って入れるようにしましょう♪

食パンやいも類も、唾液を吸収して飲み込みづらい
ため、水分をしっかりととりながら口に詰め込まないよ
うにしっかり見守ります。

◎月齢にあった量にする (食べきれる量)

…しっかり噛んで、食べきれる量にすることで完食する満足感を大切にできればと思っています。

◎低月齢の子には装飾品はつけない

…行事食の場合でも、ピックやつまようじなど
誤嚥やケガの危険性があるものは使用していません。

当日は、朝早くからお忙しいとは思いますが
ご協力よろしくお願いします♡♡