



令和7年8月29日発行 豊川こども園給食

まだまだ暑い日が続く毎日ですね。

朝夕には少しずつ涼しい風を感じるようになり、季節はゆっくりと秋へ向かっています。9月は気温の変化が大きく、夏の疲れが出やすい時期でもあります。疲れを回復するには、バランスのとれた食事と十分な睡眠が大切です。

旬の食材は栄養価が高く、子どもたちの成長にも役立ちます。季節の変わり目を、家族で食事を楽しみながら、元気に乗り越えていきましょう。

食事の様子(0歳児クラス)

0歳児クラスでは、それぞれの発達に合わせて食材の形状を変えています。口を大きく開けてもぐもぐ、かみかみしながら味わう姿がとてもかわいらしく、食べることが楽しい経験になっています。



8月のおやつ

かき氷



夏といえばやっぱり「かき氷」！今年は、レインボー味が加わりました。思った以上に人気があり、おかわりする子もいました。いろんな味や色があり、目でも楽しめる夏のおやつですね。



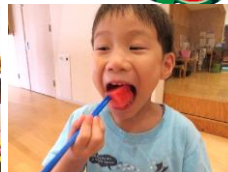
コーンおにぎり(絵本給食)



ご近所の方からすいかをいただきました



大きくて真っ赤なすいかは、とても甘くて美味しかったようです。夏ならではの味を存分に楽しみました。



9月の献立

月	火	水	木	金	土
Ⅰ かきたま汁 レバーのマリアナソース 果物 かぼちゃ蒸しパン	Ⅱ 牛肉と厚揚げのうま煮 ウインナー きゅうりのマリネ アイスクリーム・お菓子	Ⅲ 鮭のタンドリー焼き 切干大根のマヨサラダ レタス 野菜のチヂミ	Ⅳ ハヤシライス フルーツヨーグルト ※白ご飯いりません 豆乳もち	Ⅴ サバの竜田揚げ もやしサラダ トマト じゃが丸くん	Ⅵ ナポリタン 棒チーズ お菓子
Ⅶ ミネストローネ スパゲティサラダ 果物 ヨーグルトドーナツ	Ⅷ 麻婆豆腐 刻み昆布とツナの炒め煮 枝豆 果物・お菓子	Ⅷ 赤魚のカレーマヨ焼き キャベツの磯和え トマト 昆布チーズおにぎり	Ⅷ お弁当の日 	Ⅷ サバの野菜ジュース煮 マカロニサラダ レタス パン	Ⅷ うどんの肉味噌がけ ミニゼリー お菓子
Ⅷ 敬老の日 	Ⅷ 豚肉とキャベツの甘辛煮 彩り卵焼き 枝豆 レーズンスティックパン	Ⅷ 赤魚のチーズフライ わかめの酢の物 レタス アセロラゼリー・お菓子	Ⅷ キーマカレーライス 豆腐サラダ・福神漬け ※白ご飯いりません フロランタン・果物	Ⅷ スペニッシュオムレツ スパソテー しらすとわかめのさつと煮 ジャムサンド	Ⅷ 塩焼きそば 棒チーズ お菓子
Ⅸ 野菜たっぷり味噌汁 竹輪とこんにゃくの炒め煮 果物 おはぎ	Ⅸ 秋分の日 	Ⅸ 赤魚のマヨ味噌焼き 切干大根の炒め煮 レタス お麴ラスク	Ⅸ 牛肉のオスターソース炒め ひじきのソフトふりかけ 果物 プリン・お菓子	Ⅸ サバのカレー煮 野菜のミルクサラダ サニーレタス パン	Ⅸ インディアンパゲティ ミニゼリー お菓子
Ⅸ 餃子スープ レバーのソース煮 果物 キャラットケーキ	Ⅸ 唐揚げ 野菜サラダ トマト しらすゆかりおにぎり	旬の果物 ぶどう・梨・柿・いちじくなど 			

※行事等により、献立を多少変更することがあります。