

8月 給食だより

社会福祉法人 暁ほほえみ福祉会 吉田こども園 2023年 8月

	月	火	水	木	金	土
昼食		1 7分つきご飯・麦茶 オクラのみそ汁 鶏肉のくわ焼き トマトの和え物	2 とうもろこしご飯・麦茶 豆腐の崩し汁 魚のごまみそ焼き わかめの酢の物	3 7分つきご飯・麦茶 もやしのみそ汁 厚焼き卵 切干大根の煮物	4 7分つきご飯・麦茶 青菜のみそ汁  魚の竜田揚げ オクラと豆腐のサラダ	5 きのご丼・麦茶 じゃが芋のみそ汁 きゃべつの酢の物
午前のおやつ (もも、ちゅーりっぷ、つくし組)		ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび
午後のおやつ		炊き込みおむすび	季節の果物	梅じゃこおむすび	そぼろおむすび	きな粉おむすび
昼食	7 7分つきご飯・麦茶 えのきのみそ汁 豚の生姜焼き もずくの酢の物	8 7分つきご飯・麦茶  魚の梅焼き カラフルじゃこピーマン	9 7分つきご飯・麦茶 かきたま汁 なすのみそ煮 夏野菜の酢の物	10 7分つきご飯・麦茶 貝だくさんみそ汁 魚の南蛮漬 オクラのごま和え	11 山の日	12 親子丼・麦茶 わかめのみそ汁 もやしの酢の物
午前のおやつ (もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	冷奴	ころころおむすび	ころころおむすび		ころころおむすび
午後のおやつ	ばくだんおむすび	稲荷おむすび	茹でとうもろこし	冷しぜんざい		茶むすび
昼食	14 7分つきご飯・麦茶 なすのみそ汁 魚の照り焼き きゅうりの梅和え	15 7分つきご飯・麦茶 厚揚げのみそ汁 五目煮 トマトの和え物	16 7分つきご飯・麦茶 豆腐のみそ汁 鶏肉のくわ焼き わかめの酢の物	17 7分つきご飯・麦茶 もやしのみそ汁 厚焼き卵 切干大根の煮物	18 7分つきご飯・麦茶  魚の竜田揚げ オクラと豆腐のサラダ	19 きのご丼・麦茶 じゃが芋のみそ汁 きゃべつの酢の物
午前のおやつ (もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	焼きかぼちゃ	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび
午後のおやつ	のりおむすび	梅こぶおむすび	寿司おむすび	梅じゃこおむすび	そぼろおむすび	きな粉おむすび
昼食	21 7分つきご飯・麦茶 えのきのみそ汁 豚の生姜焼き もずくの酢の物	22 7分つきご飯・麦茶  魚の梅焼き カラフルじゃこピーマン	23 7分つきご飯・麦茶 かきたま汁 なすのみそ煮 夏野菜の酢の物	24 7分つきご飯・麦茶 貝だくさんみそ汁 鶏肉の甘酢あんかけ オクラのごま和え	25 7分つきご飯・麦茶 豚汁 魚の塩焼き トマトの酢の物	26 牛丼・麦茶 わかめのみそ汁 もやしの酢の物
午前のおやつ (もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	冷奴	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび
午後のおやつ	ばくだんおむすび	稲荷おむすび	季節の果物	冷やしぜんざい	焼きおむすび	茶むすび
昼食	28 7分つきご飯・麦茶 なすのみそ汁 魚の照り焼き きゅうりの梅和え	29 7分つきご飯・麦茶 じゃがいものみそ汁 鶏肉のくわ焼き 白和え	30 7分つきご飯・麦茶 そうめん汁 魚のごまみそ焼き わかめの酢の物	31 7分つきご飯・麦茶 もやしのみそ汁 真砂揚げ 切干大根の煮物	暑い日が続くごはんが食べにくい時期なので しばらくの間7分つき米で出します。 こども園に精米機があるのでその都度精米しています。	
午前のおやつ (もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	焼きかぼちゃ	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび		
午後のおやつ	おかかおむすび	炊き込みおむすび	寿司おむすび	梅こぶおむすび		

6月にJA西いわみさんより、「子どもたちに
益田の食材を食べてほしい」ということで、
メロン・ぶどう・トマトを頂きました！
みんなでおいしくいただきました！



保小中連携献立について

益田市保育研究会では、学校給食連携として保育園から
中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。
その取り組みの一つとしての保小中連携献立です。

8月、9月の連携献立は「魚の竜田揚げ」と「カラフルじゃこピーマン」です。
4日、18日に「魚の竜田揚げ」
8日、22日に「カラフルじゃこピーマン」を出します。



8、9月においしい海と川の食べ物 ～鮎～

鮎は日本の代表的な川魚で、夏の訪れを告げる魚として昔から食べられてきました。今では、減ってきた鮎を守るために、6月から9月頃の短い期間にしか鮎をとることはできません。

また、鮎はきれいな水質の川でしか生きることができません。益田市を流れる清流「高津川」でとれる天然の鮎は、味や香りが良く全国的にもよく知られています。益田市の特産品でもある鮎を旬の時期にぜひ食べてみてほしいと思います。

暑い日が続く食中毒が心配される時期です！

- ★食中毒の基本→菌をつけない（手洗いをしっかりと）
- 菌を増やさない（調理したものはすぐ食べる）
- 菌をやっつける（加熱調理する）

園でも衛生管理には気をつけていますが
おうちでも気をつけていただくよう、
よろしくおねがいします。

