



残暑が続く9月ですが、暦のうえではもう秋です。  
気候の変化が大きい時季なので、生活リズムを整えて、夏の疲れを回復させていきましょう！



### お月見

お月見は季節の移り変わりを知らせてくれる月に農作物の豊作を祈り、収穫への感謝を表す行事といわれています。

満月に見立てた丸いお団子と、稲穂に見立てたススキ、収穫したいもや野菜をお供えます。お供え物は月から見て右側にお月見団子、左側にススキと野菜類を並べるのがしきたりです。

### 中秋の名月

空気が澄む秋は月がより鮮やかに見えます。そのため、「中秋の名月」は1年で最も美しい月といわれています。2024年の「中秋の名月」は9月17日です。

保育園では、15時のおやつにさつまいものお月見団子をいただきます。

お楽しみに☆彡



### ～さつまいもの蒸しパンの作り方～

【作り方】

【材料】(子ども1人、大人2人分)

- ミックス粉 80g
- バター 15g
- 砂糖 15g(大さじ1と小さじ2)
- 卵(Lサイズ) 1個
- 牛乳 15g(大さじ1)
- さつまいも 30g

(準備)バターを常温に戻しておく

- ① さつまいもはよく洗って、皮付きのまま1センチ角のサイコロ状に切る。(時間があれば水を張ったボウルに入れてアク抜きを。時間がなければざっと洗うだけでOKです。)
- ② 耐熱皿に切ったさつまいもを入れてラップをかけて電子レンジで4～5分加熱します。
- ③ ボウルに卵を割りほぐし、砂糖と牛乳、バターを順に加えて混ぜ合わせます。
- ④ ③にミックス粉と蒸したさつまいもを加えて、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。
- ⑤ ④をカップの半分くらいを目安に流し入れる。
- ⑥ ⑤を電子レンジで3～5分(600W)ほど加熱し、竹串をさして生地がついてこなければ完成です。

#### POINT!

ご使用の電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じるので、様子を見ながら加熱してください。

### 鮭



秋になるといっせいに川をのぼってくる鮭は胃腸を快適にするビタミン類が豊富です。  
☆給食では9/3.17(火)の鮭のチーズ焼きで登場します。

### きのこ



食物繊維・ビタミンD・ミネラルなどを豊富に含んでおり、便通もよくなります。  
☆給食では9/5.19(木)のかれのきのこあんかけやお味噌汁・すまし汁にもたくさんのきのこが入っています。

### さつまいも さといも



お菓子などにも大活躍のさつまいもは秋の味覚の代名詞。さといもはいも類の中で最も低カロリーです。



☆給食では9/3.10.17.24(火)のふかし芋で、9/5.19(木)のお味噌汁で登場します。

### 梨



疲労回復に効く成分が多く含まれ、夏バテ解消に適した果物です。  
☆給食では9/6.13.20.27(金)のおやつで登場します。

### ～7・8月の食育報告～

7月:ふじ組でとうもろこしの皮むきをしました。とうもろこしのひげの数と粒の数は一緒ということと、とうもろこしの粒は約600粒もあることを伝えました。600粒もあるの!?とびっくりしていました。とうもろこしの皮むきをしていると、なんとかたつむりを発見しました!(笑)とても小さくてかわいかたつむりでした。甘くておいしいとうもろこしにひっついてきたんですね。ふじ組が皮むきしてくれたとうもろこしは、7月の15時のおやつでおいしくいただきました(^^)♪

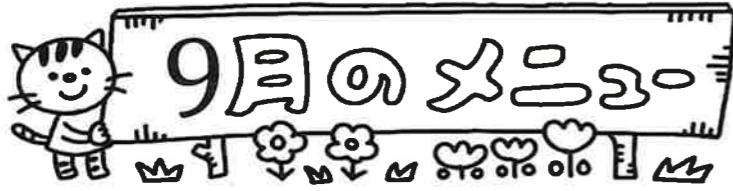
8月:全クラスで夏野菜に触れました。食材は、なす・トマト・ピーマン・南瓜・セロリです。セロリの独特なおい顔をしかめながらも夏野菜に楽しく触れ合っていました。これらの食材は、8月9.23日の夏野菜カレーに入れておいしくいただきました。ふじ組では、玉葱の皮むき・ピーマンの種取り・南瓜の種取りをしてもらいました。おうちでも機会があればぜひしてみてください。

### ～給食室からのお知らせ～

9月から運動会が終わるまでの間、経口補水液を給食室で作り、きく・たけ・ふじ組に提供します。内容量は以下の通りです。(水1Lあたり)

- ・砂糖 38g
- ・塩 3g
- ・ポッカレモン 15ml

まだまだ暑いので、熱中症にならないように、運動会まで頑張りましょう!



令和6年 香里ヶ丘保育園

日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
2	豚肉の生姜炒め	豚肉	砂糖・油	生姜・玉葱・青ネギ・キャベツ・人参	醤油
30	厚揚げのお味噌汁	厚揚げ・みそ		玉葱・えのき・小松菜	だし汁
(月)	パインケーキ	卵・牛乳	ミックス粉	パイン缶	
3	鮭のチーズ焼き	鮭 とろけるチーズ		パセリ	塩
17	ひじきと高野の炒り煮	高野豆腐 うすあげ	砂糖・油	ひじき・人参・ごぼう	醤油・みりん・だし汁
	にらのお味噌汁	豆腐・みそ	じゃがいも	玉葱・ほうれん草・にら	だし汁
	【17日:中秋の名月】 さつまいものお月見団子	牛乳・スキムミルク	さつまいも バター・砂糖		
(火)	ふかし芋		さつまいも		
4	肉みそスパゲティ	豚ミンチ・みそ	スパゲティ・油 砂糖・片栗粉	人参・玉葱・もやし・グリーンピース	みりん・醤油
18	長芋のすまし汁		長芋	玉葱・チンゲン菜・白菜・人参	だし汁・醤油
(水)	チョコクリーム サンド	生クリーム	ロールパン・砂糖		ココア
5	かれのい きのこあんかけ さつまいも のお味噌汁	かれい 豆腐・みそ	片栗粉 さつまいも	人参・しいたけ・えのき・生姜 三つ葉 玉葱・青ネギ・ほうれん草	塩・みりん 醤油・だし汁 だし汁
(木)	手作りヨーグルト お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		アップルソース
6	⑧ポークカレー	豚肉	じゃがいも・油	玉葱・人参・グリーンピース	カレールウ
20	グリーンサラダ		マヨドレ	ブロッコリー・きゅうり・キャベツ コーン缶	塩
(金)	果物・チーズ	スティックチーズ		梨	
7	鶏肉と野菜の ごまみそ煮	鶏肉・みそ	里芋・こんにゃく 油・砂糖・ごま	大根・人参・いんげん えのき・玉葱・人参 チンゲン菜・わかめ	醤油・だし汁 だし汁・醤油
21	わかめのすまし汁	豆腐			
	いりこ	ごま入り味付けいりこ			
(土)	お菓子				

日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
9	ローストチキン	鶏肉		玉葱・生姜・にんにく	醤油・みりん
	コーンソテー	ツナ	油	ほうれん草・キャベツ・人参 コーン缶・しめじ	醤油・塩
	かきたま汁	卵・豆腐	長芋・片栗粉	人参・えのき・小松菜	だし汁・醤油
(月)	パインケーキ	卵・牛乳	ミックス粉	パイン缶	
10	鯖の塩焼き	鯖			塩
24	おかか和え	削り粉		ブロッコリー・人参	醤油
	麩のお味噌汁	みそ	麩	大根・人参・チンゲン菜・玉葱	だし汁
	【24日:お誕生会】 ココアカップケーキ	卵	ミックス粉・粉糖 無塩バター・砂糖		ココア
(火)	ふかし芋		さつまいも		
11	きつねうどん	うすあげ	うどん・砂糖	白菜・玉葱・人参・青ネギ・しいたけ	だし汁・醤油 みりん・塩
25	小松菜の ごま酢和え	ちりめんじゃこ	ごま・砂糖	小松菜・人参・キャベツ・わかめ	醤油・酢
(水)	チョコクリーム サンド	生クリーム	ロールパン・砂糖		ココア
12	鶏肉の甘酢	鶏肉	片栗粉・油 砂糖	生姜・玉葱・ピーマン・人参・パイン缶	醤油・酢・ケチャップ
26	チンゲン菜の すまし汁	豆腐		玉葱・チンゲン菜・えのき	だし汁・醤油
	手作りふりかけ	干しエビ	ごま	青のり	ゆかり
(木)	手作りヨーグルト お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		アップルソース
13	⑧ビーフシチュー	牛肉・大豆水煮 スキムミルク・牛乳	じゃがいも・バター	人参・玉葱・マッシュルーム ブロッコリー・セロリ	ケチャップ ビーフシチューの素 塩
27	マカロニサラダ	ツナ	マカロニ・マヨドレ	キャベツ・きゅうり・コーン缶	
(金)	果物・チーズ	スティックチーズ		梨	
14	鶏の煮物	鶏肉	砂糖	生姜	醤油・みりん・酢
28	甘酢和え		砂糖・ごま油	キャベツ・いんげん・人参	醤油・酢
	小松菜のお味噌汁	豆腐・みそ		白菜・大根・人参・小松菜	だし汁
	いりこ	ごま入り味付けいりこ			
(土)	お菓子				

アレルギー食品:ヨーグルト(乳製品)バター(乳製品)無塩バター(乳製品)スティックチーズ(乳製品)ロールパン(乳製品・小麦)スキムミルク(乳製品)スパゲティ(小麦)うどん(小麦)ミックス粉(小麦)カレールウ(小麦)生クリーム(乳製品)ビーフシチューの素(乳製品・小麦)とろけるチーズ(乳製品)マカロニ(小麦)

《9月平均栄養価》 ※1日3回食量

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	食物繊維(mg)	塩分(g)
乳児クラス	474(480)	18.7(20.0)	15.0(14.0)	64.0(69.0)	240(225)	2.0(2.3)	4.1(3.0)	1.5(1.7)
幼児クラス	568(585)	22.6(24.0)	17.4(17.0)	77.7(84.0)	282(270)	2.4(2.5)	4.0(3.8)	1.8(2.0)

\* 材料の都合により献立を変更することがあります。

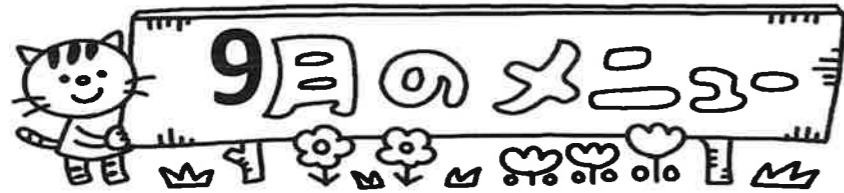
\* ⑧マークはき組、たけ組、ふじ組さんはスプーンを忘れずに持ってきてください。

\* 17日は中秋の名月の為、おやつにさつまいものお月見団子をいただきます。

\* 24日はお誕生日会の為、おやつにココアカップケーキをいただきます。

\* 3時のおやつには、おやつと牛乳をいただきます。(土曜日は、牛乳はありません。)

\* 給食で使用する“だし汁”は、毎朝昆布とかつお節からとった出汁を使用しています。

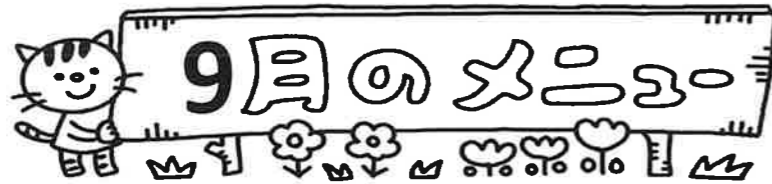


# 初期

アレルギーがある場合は、除去する食品に  
×印の記入をお願いします。

令和6年 9月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
2	おかゆ	米		9	おかゆ	米	
30	さつまいものペースト	さつまいも	昆布だし		豆腐のペースト	豆腐	昆布だし
(月)	野菜スープ	キャベツ(ペースト)	〃	(月)	野菜スープ	小松菜(ペースト)	〃
3	おかゆ	米		10	おかゆ	米	
17	豆腐のペースト	豆腐	昆布だし	24	さつまいものペースト	さつまいも	昆布だし
(火)	野菜スープ	ほうれん草(ペースト)	〃	(火)	野菜スープ	大根(ペースト)	〃
4	おかゆ	米		11	おかゆ	米	
18	人参のペースト	人参	昆布だし	25	南瓜のペースト	南瓜	昆布だし
(水)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃	(水)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃
5	おかゆ	米		12	おかゆ	米	
19	豆腐のペースト	豆腐	昆布だし	26	豆腐のペースト	豆腐	昆布だし
(木)	野菜スープ	玉葱(ペースト)	〃	(木)	野菜スープ	チンゲン菜(ペースト)	〃
6	おかゆ	米		13	おかゆ	米	
20	じゃがいものペースト	じゃがいも	昆布だし	27	じゃがいものペースト	じゃがいも	昆布だし
(金)	野菜スープ	ブロッコリー(ペースト)	〃	(金)	野菜スープ	キャベツ(ペースト)	〃
7	おかゆ	米		14	おかゆ	米	
21	豆腐のペースト	豆腐	昆布だし	28	豆腐のペースト	豆腐	昆布だし
(土)	野菜スープ	チンゲン菜(ペースト)	〃	(土)	野菜スープ	白菜(ペースト)	〃



# 中期

アレルギーがある場合は、除去する食品に×印の記入をお願いします。

令和6年 9月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
2	麩の含め煮	麩	だし(昆布・削り節)	9	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)
30	野菜の含め煮	南瓜・人参	〃		野菜の含め煮	南瓜・人参	〃
	野菜スープ	キャベツ・小松菜	〃		野菜スープ	ほうれん草・小松菜	〃
(月)	ふかし芋	さつま芋		(月)	ふかし芋	さつま芋	
3	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)	10	鮭の旨煮	鮭	だし(昆布・削り節)
17	野菜の旨煮	じゃがいも・さつまいも	〃	24	野菜の旨煮	ブロッコリー・大根	〃
	野菜スープ	ほうれん草・玉葱	〃		野菜スープ	チンゲン菜・玉葱	〃
(火)	りんごすりすり	りんご		(火)	りんごすりすり	りんご	
4	鯛の旨煮	鯛	だし(昆布・削り節)	11	煮込みうどん	うどん・白菜・玉葱・人参	だし(昆布・削り節)
18	野菜の含め煮	南瓜・人参	〃	25	野菜の含め煮	じゃがいも・南瓜	〃
	野菜スープ	チンゲン菜・白菜	〃				〃
(水)	ふかし芋	さつま芋		(水)	ふかし芋	さつま芋	
5	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)	12	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)
19	野菜の含め煮	さつまいも・人参	〃	26	野菜の旨煮	さつまいも・人参	〃
	野菜スープ	ほうれん草・玉葱	〃		野菜スープ	チンゲン菜・南瓜	〃
(木)	りんごすりすり	りんご		(木)	りんごすりすり	りんご	
6	ささみの旨煮	ささみ	だし(昆布・削り節)	13	ささみの旨煮	ささみ	だし(昆布・削り節)
20	野菜の旨煮	じゃがいも・ブロッコリー	〃	27	野菜の含め煮	じゃがいも・ブロッコリー	〃
	野菜スープ	キャベツ・南瓜	〃		野菜スープ	キャベツ・玉葱	〃
(金)	果物	梨		(金)	果物	梨	
7	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)	14	豆腐のとろ煮	豆腐	だし(昆布・削り節)
21	野菜の含め煮	大根・里芋	〃	28	野菜のとろ煮	大根・人参	〃
	野菜スープ	チンゲン菜・人参	〃		野菜スープ	小松菜・白菜	〃
(土)	お菓子	赤ちゃんせんべい・ベビースティック・ソフトせん のいずれか1つ		(土)	お菓子	赤ちゃんせんべい・ベビースティック・ソフトせん のいずれか1つ	





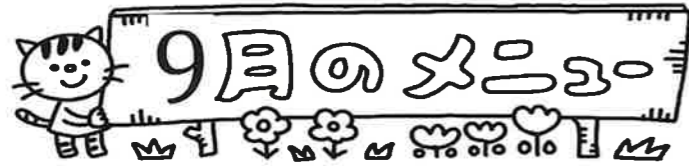
# 後期

アレルギーがある場合は、除去する食品に  
×印の記入をお願いします。

令和6年 9月

日	献立	食材	調味料	日	献立	食材	調味料
2	豚肉の炒め物	豚肉・玉葱・青ネギ・キャベツ・人参	油・砂糖・醤油	9	ローストチキン	鶏肉・玉葱	醤油
30	玉葱のお味噌汁	玉葱・小松菜	だし汁・みそ		コーンソテー	ツナ・ほうれん草・キャベツ 人参・コーン缶	油・醤油・塩
(月)	パンケーキ	ミックス粉・卵・牛乳		(月)	かきたま汁	卵・豆腐・人参・小松菜・長芋	だし汁・醤油・片栗粉
					パンケーキ	ミックス粉・卵・牛乳	
3	鮭のチーズ焼き	鮭・とろけるチーズ	塩	10	鮭の塩焼き	鮭	塩
17	ひじきと高野の炒り煮	ひじき・高野豆腐・人参	油・砂糖・醤油・だし汁	24	おかか和え	ブロッコリー・人参・削り粉	醤油
	じゃがいものお味噌汁	豆腐・じゃがいも・玉葱・ほうれん草	だし汁・みそ		麩のお味噌汁	麩・大根・人参・チンゲン菜・玉葱	だし汁・みそ
	【17日：中秋の名月】 さつまいものお月見団子	さつまいも・バター・牛乳・スキムミルク	砂糖		【24日：お誕生会】 ココアカップケーキ	ミックス粉・卵・ココア	無塩バター・砂糖・粉糖
(火)	ふかし芋	さつまいも		(火)	ふかし芋	さつまいも	
4	肉みそスパゲティ	スパゲティ・人参・豚ミンチ・玉葱 もやし・グリーンピース	油・砂糖・醤油 みそ・片栗粉	11	煮込みうどん	うどん・白菜・玉葱・人参・青ネギ	だし汁・砂糖・醤油
18	長芋のすまし汁	長芋・玉葱・チンゲン菜・白菜・人参	だし汁・醤油	25	小松菜のごま和え	小松菜・人参・キャベツ ちりめんじゃこ・わかめ・すりごま	砂糖・醤油
(水)	パン	ロールパン		(水)	パン	ロールパン	
5	かれのいの人参あんかけ	かれい・人参	塩・醤油 片栗粉・だし汁	12	鶏肉のケチャップ煮	鶏肉・玉葱・ピーマン・人参	油・醤油・片栗粉 砂糖・ケチャップ
19	さつまいものお味噌汁	豆腐・さつまいも・玉葱・青ネギ・ほうれん草	だし汁・みそ	26	チンゲン菜のすまし汁	豆腐・玉葱・チンゲン菜	だし汁・醤油
	手作りヨーグルト	ヨーグルト・りんご			手作りふりかけ	青のり・すりごま	
(木)	りんごすりすり・お菓子			(木)	手作りヨーグルト	ヨーグルト・りんご	
6	豚じゃが	豚肉・玉葱・じゃがいも・人参・グリーンピース	油・砂糖・醤油・だし汁	13	牛肉と野菜のケチャップ煮	牛肉・人参・じゃがいも・玉葱・ブロッコリー 大豆水煮・スキムミルク・牛乳	砂糖・ケチャップ・バター
20	グリーンサラダ	ブロッコリー・きゅうり・キャベツ・コーン缶	塩	27	マカロニサラダ	マカロニ・キャベツ・きゅうり・ツナ・コーン缶	塩
(金)	果物・チーズ	梨・チーズ		(金)	果物・チーズ	梨・チーズ	
7	鶏肉と野菜のごまみそ煮	鶏肉・大根・人参・里芋・いんげん・すりごま	油・だし汁 みそ・砂糖・醤油	14	鶏の煮物	鶏肉	砂糖・醤油
21	わかめのすまし汁	豆腐・玉葱・人参・チンゲン菜・わかめ	だし汁・醤油	28	野菜の和え物	キャベツ・いんげん・人参	砂糖・醤油
					小松菜のお味噌汁	豆腐・白菜・大根・人参・小松菜	だし汁・みそ
(土)	お菓子			(土)	お菓子		

\* 材料の都合により献立を変更することがあります。  
\* 17日は中秋の名月の為、おやつにさつまいものお月見団子をいただきます。  
\* 24日はお誕生会の為、おやつにココアカップケーキをいただきます。



# 完了期



令和6年 香里ヶ丘保育園

日	献立	赤	黄	緑	その他	日	献立	赤	黄	緑	その他
		血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの				血や肉になるもの	力になるもの	体の調子を整えるもの	
2 30 (月)	豚肉の炒め物 厚揚げのお味噌汁	豚肉 厚揚げ・みそ	砂糖・油	玉葱・青ネギ・キャベツ・人参 玉葱・えのき・小松菜	醤油 だし汁	9 (月)	ローストチキン コーンソテー かきたま汁	鶏肉 ツナ 卵・豆腐	油 長芋・片栗粉	玉葱 ほうれん草・キャベツ・人参 コーン缶・しめじ 人参・えのき・小松菜	醤油・みりん 油・醤油・塩 だし汁・醤油
	パインケーキ	卵・牛乳	ミックス粉	パイン缶			パインケーキ	卵・牛乳	ミックス粉	パイン缶	
3 17 (火)	鮭のチーズ焼き ひじきと高野の炒り煮 にらのお味噌汁	鮭 とろけるチーズ 高野豆腐 うすあげ 豆腐・みそ	砂糖・油 じゃがいも	パセリ ひじき・人参・ごぼう 玉葱・ほうれん草・にら	塩 醤油・みりん・油・だし汁 だし汁	10 24 (火)	鯖の塩焼き おかか和え 麩のお味噌汁	鯖 削り粉 みそ		玉葱 ブロッコリー・人参 大根・人参・チンゲン菜・玉葱	塩 醤油 だし汁
	【17日:中秋の名月】 さつまいものお月見団子	牛乳・スキムミルク	さつまいも バター・砂糖				【24日:お誕生会】 ココアカップケーキ	卵	ミックス粉・砂糖 無塩バター・粉糖		ココア
	ふかし芋		さつまいも				ふかし芋		さつまいも		
4 18 (水)	肉みそスパゲティ 長芋のお味噌汁	豚ミンチ・みそ	スパゲティ・油 砂糖・片栗粉 長芋	人参・豚ミンチ・玉葱 もやし・グリーンピース 玉葱・チンゲン菜・白菜・人参	みりん・醤油 だし汁・醤油	11 25 (水)	きつねうどん 小松菜のごま酢和え	うすあげ ちりめんじゃこ	うどん・砂糖 ごま・砂糖	白菜・玉葱・人参・青ネギ・しいたけ 小松菜・人参・キャベツ・わかめ	だし汁・醤油・みりん 醤油・酢
	チョコクリームサンド	生クリーム	ロールパン 砂糖		ココア		チョコクリームサンド	生クリーム	ロールパン 砂糖	ココア	
5 19 (木)	かれのいきのこあんかけ さつまいものお味噌汁	カレイ 豆腐・みそ	片栗粉 さつまいも	人参・しいたけ・えのき・みつ葉 玉葱・青ネギ・ほうれん草	だし汁・塩 みりん・醤油 だし汁	12 26 (木)	鶏肉の甘酢 チンゲン菜のすまし汁 手作りふりかけ	鶏肉 豆腐 干しエビ	片栗粉・油 砂糖 ごま	玉葱・ピーマン・人参・パイン缶 玉葱・チンゲン菜・えのき 青のり	醤油・酢・ケチャップ だし汁・醤油 ゆかり
	手作りヨーグルト お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖				手作りヨーグルト お菓子	ヨーグルト	グラニュー糖		
6 20 (金)	ポークカレー グリーンサラダ	豚肉	じゃがいも・油 マヨドレ	玉葱・人参・グリーンピース ブロッコリー・きゅうり キャベツ・コーン缶	カレーの王子様 塩	13 27 (金)	ビーフシチュー マカロニサラダ	牛肉・大豆水煮 スキムミルク・牛乳 ツナ	じゃがいも バター マカロニ マヨドレ	人参・玉葱・マッシュルーム ブロッコリー・セロリ キャベツ・きゅうり・コーン缶	ケチャップ ハヤシの王子様 塩
	果物・チーズ	スティックチーズ		梨			果物・チーズ	スティックチーズ		梨	
7 21 (土)	鶏肉の野菜の ごまみそ煮 わかめのすまし汁	鶏肉・みそ 豆腐	長芋・油 砂糖・ごま	大根・人参・いんげん えのき・玉葱・人参 チンゲン菜・わかめ	醤油・だし汁 だし汁・醤油	14 28 (土)	鶏の煮物 甘酢あえ 小松菜のお味噌汁	鶏肉 豆腐・みそ	砂糖 砂糖・ごま油	キャベツ・いんげん・人参 白菜・大根・人参・小松菜	醤油・みりん・酢 醤油・酢 だし汁
	お菓子						お菓子				

\* 材料の都合により献立を変更することがあります。  
 \* 17日は中秋の名月の為、おやつにさつまいものお月見団子をいただきます。  
 \* 24日はお誕生日会の為、おやつにココアカップケーキをいただきます。  
 \* 3時のおやつには、おやつと牛乳をいただきます。(土曜日は、牛乳はありません。)  
 \* 給食で使用する“だし汁”は、毎朝昆布とかつお節からとった出汁を使用しています。