

	曜	日	献立名		果物	おやつ
	金	2	わかめ御飯	米、糸わかめ、人参、ちりめんじゃこ、醤油(淡)、	梨	牛乳
		23		バター	(23 日柿)	まがりせん
			味噌汁	じゃがいも、玉葱、茄子、大根、カットわかめ、		(胡麻)
				薄揚げ、葱、出し鰹、味噌		
☆	月	⑤	カレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ	牛乳
		26	蓮根サラダ	蓮根、人参、きゅうり、キャベツ、マヨネーズ、		ホームパイ
				砂糖、酢、白味噌、白胡麻		
☆	火	6	秋刀魚の蒲焼風	さんま、土生姜、小麦粉、片栗粉、砂糖、醤油(濃)、	グレープ	牛乳
				味醂、油	フルーツ	アンパンマン
		20	ひじきの胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ひじき、		お野菜せん
				ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢		
	水	7	ドックサンド	パン、ウインナー、きゅうり、卵、マヨネーズ、	梨	牛乳
		21		マーガリン、ケチャップ	(21日柿)	ミニサラダ
			リンゴジュース	プロセスチーズ		(塩味)
			チーズ			
☆	木	_	豚肉と大根の煮物	豚肉、大根、人参、いんげん、厚揚げ、こんにゃく、平天、	バナナ	牛乳
		22		干し椎茸、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油	_	ルーベラ
			酢の物	きゅうり、糸わかめ、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油		
				(淡)、酢		
	金		きのこ御飯	米、人参、舞茸、シメジ、薄揚げ、刻み昆布、砂糖、	オレンジ	牛乳
		30		醤油(淡)、味醂、だしの素、油		ばかうけ
			豆乳豚汁	豚肉、人参、玉葱、薩摩芋、蓮根、葱、こんにゃく、		(胡麻)
	.1.	40	L+\0 = 2 H	薄揚げ、豆乳、味噌、出し鰹		4L 파I
¥	火	-		竹輪、小麦粉、青のり、卵、カレ一粉、油	グレープ	牛乳
		27	野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、	フルーツ	ぽたぽた
\vdash	دا-	1	+ 11 12 1	醤油(淡)	±1	焼き
	水	14) 28	ちゃんぽん	中華そば、豚肉、むきえび、人参、白菜、もやし、	オレンジ	牛乳
		ΖŎ	マーエン・ドフィック:-	チンゲン菜、土生姜、片栗粉、醤油(淡)、鶏ガラ素	-	カントリー マアム
	+	(1Ē)	アーモンドフィッシュ 里芋の煮付け	アーモンドフィッシュ 豚肉、里芋、大根、人参、ゆで筍、いんげん、平天、	バナナ	ジョア
ヹ	个	①5) 29	主于の急刊 ロ	豚肉、里手、人根、人参、ゆで旬、いんけん、半大、 干し椎茸、こんにゃく、砂糖、醤油(濃・淡)、味醂、	<i>ハテ</i> テ	ンヨア ハッピー
		۲3		十し惟耳、こんにやく、砂棉、醤油(脹・炭)、味酔、 だしの素、油		ターン
			 三色浸し	トしの系、油 キャベツ、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、	-	
			一口皮し			
	金	(16)	生そぼろ&		柿	生 到.
	-1-	••				ぼんち焼き
					1	(サラダ)
☆	月	19	クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ	牛乳
			ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油	1	豆乳ウエハース
☆	金月	16 19			材	(サラタ

〇印は給食展示日です

☆印はごはん持参日です(月・火・木)

※ 2日は12:30 降園の為、おやつはありませn