



10月保育園献立予定表



曜	日	献立名		果物
水	① 29	ちゃんぽんうどん	うどん、豚肉、人参、ゆで筍、キャベツ、蒲鉾、にら、もやし、葱、醤油(淡)、胡麻油	オレンジ
		アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ	
		牛乳・パン	幼児：お芋のクリームパン 乳児：ミニデニッシュ（アップル）	
☆ 木	② 30	里芋の煮付け	豚肉、里芋、大根、人参、ゆで筍、いんげん、平天、干し椎茸、こんにゃく、砂糖、醤油(濃・淡)、味醂、だしの素、油	バナナ
		三色浸し	キャベツ、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(濃)	
		牛乳・クッキー	バター、砂糖、卵、小麦粉、ベーキングパウダー	
土	④ 18	和風スパゲッティ	スパゲッティ、ツナ、人参、玉葱、マッシュルーム、しめじ、大葉、醤油(淡)、油	バナナ
		すまし汁	豆腐、玉葱、えのき、カットわかめ、醤油(淡)、味醂、出し鰹	
		牛乳・パン	パン	
☆ 月	⑥ 27	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
		ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油	
		牛乳・ココアマドレーヌ	砂糖、バター、卵、ホットケーキミックス、ココア	
☆ 火	⑦ 21	竹輪の二色揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、卵、カレー粉、油	グレープ フルーツ
		切干大根の梅和え	切干大根、ひじき、人参、きゅうり、梅肉、マヨネーズ、醤油(淡)	
		牛乳・フランクフルト	フランクフルト・ケチャップ(幼児：サッポロポテトベジタブル)	
水	⑧ 22	ツナサンド	食パン、ツナ、玉葱、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	梨 (22日柿)
		緑黄色野菜ジュース・ブルー	ブルー	
		牛乳・シュガースティック	食パン、砂糖	
☆ 木	⑨ 23	豆腐とエビのうま煮	豆腐、豚肉、ムキエビ、人参、玉葱、チンゲンサイ、しめじ、醤油(淡)、味醂、片栗粉、鶏ガラ素、油	バナナ
		春雨の三色和え	春雨、人参、きゅうり、糸わかめ、砂糖、醤油(淡)、酢	
		リンゴジュース・おにぎり	米、ふりかけ	
金	⑩ 24	ひじきご飯	米、ひじき、人参、刻み昆布、薄揚げ、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	オレンジ
		味噌汁	豆腐、白菜、大根、じゃがいも、薄揚げ、ワカメ、葱、出し鰹、味噌	
		牛乳・ジャムサンド	バターロール、マーガリン、ジャム	
土	⑪ 25	親子丼	米、鶏肉、人参、玉葱、蒲鉾、薄揚げ、干し椎茸、葱、卵、砂糖、醤油(淡)、味醂、油	オレンジ
		味噌汁	キャベツ、玉葱、薄揚げ、カットわかめ、葱、味噌、出し鰹	
		牛乳・パン	パン	
☆ 火	⑭ 28	秋刀魚の蒲焼風	さんま、土生姜、小麦粉、片栗粉、砂糖、醤油(濃)、味醂、油	グレープ フルーツ
		胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ちりめんじゃこ、白胡麻、砂糖、醤油(淡)、酢	
		牛乳・きな粉おにぎり	米、きな粉、砂糖	
水	⑮	五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲンサイ、もやし、葱、醤油(淡)、胡麻油、出し鰹	オレンジ
		アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ	
		牛乳・パン	幼児：チーズ蒸しパン 乳児：北海道ミルク	
☆ 木	⑯	鶏肉と大豆の五目煮	鶏肉、大豆、薩摩芋、人参、ほうれん草、平天、砂糖、醤油(淡)、味醂、油、だしの素	バナナ
		野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油(淡)	
		牛乳・ホットケーキ	卵、豆乳、ホットケーキミックス、マーガリン、ケーキシロップ	
金	⑰ 31	きのご飯	米、人参、舞茸、シメジ、薄揚げ、刻み昆布、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油	梨 (31日柿)
		かき玉汁	卵、玉葱、豆腐、蒲鉾、ほうれん草、葱、片栗粉、出し鰹、醤油(淡)、味醂	
		牛乳・紅茶ケーキ	バター、砂糖、卵、牛乳、紅茶の葉、アーモンドパウダー、小麦粉、ベーキングパウダー(幼児：おっとっとコンソメ)	
☆ 月	⑳	カレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	オレンジ
		茹で筍のおかかのサラダ	ゆで筍、人参、きゅうり、糸鰹、マヨネーズ、醤油(濃)	
		牛乳・お好み焼き	卵、スキムミルク、小麦粉、けずり粉、桜海老、竹輪、キャベツ、もやし、葱、マヨネーズ、ケチャップ、豚カツソース	

○印は給食展示日です ☆印はご飯持参日です(乳児組はいりません) * メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります

