

献立表 10月

2022年9月28日

乳児（あひる・あかぐみ）、幼児（もも・き・あおぐみ）

朝晩が涼しくなり、吹く風や虫の声からも秋を感じられるようになってきました。
給食室の裏にある柿の木に、今年はたくさん実がなっています。赤く色づき食べ頃になるのが今から楽しみです。スポーツの秋・食欲の秋・芸術の秋…いろいろな秋に感謝しながら、体調管理に気をつけてみんなで楽しみましょう♪

	㊦ ㊩・24	㊦ 11・25	㊦ 12・26	㊦ 13・27	㊦ 14・28	㊦ 1・15・29
献立	秋の収穫鍋 くだもの	酢豚 いろどりナムル 中華スープ	さばの塩焼き 切り干し大根の煮物 みそ汁	れんこん豆腐ハンバーグ 花野菜サラダ コンソメスープ	牛肉とごぼうの炒め煮 納豆和え すまし汁	鶏南蛮うどん 小松菜のおかか和え
材料	鶏肉 ごぼう 人参 里芋 さつま芋 しめじ しいたけ えのき マロニー 酒、みりん、塩、砂糖 しょうゆ(薄口、濃口)	豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン れんこん 片栗粉 鶏ガラスープ、酢 砂糖、酒、しょうゆ	さば、塩 切り干し大根 人参 ひじき 水煮大豆 油あげ 酒、みりん、砂糖 塩、しょうゆ	合挽きミンチ 豆腐 れんこん 玉ねぎ パン粉 塩、ケチャップ、砂糖	牛肉 ごぼう 人参 系こんにやく 酒、みりん、砂糖 しょうゆ	うどん 鶏肉 人参 しめじ ねぎ 昆布、塩、砂糖 酒、みりん しょうゆ(薄口、濃口)
おやつ	五平餅、牛乳 米、赤味噌、三温糖 しらす干し、酒、みりん	鬼まんじゅう、牛乳 さつま芋、米粉、砂糖	卵ボーロ、牛乳 卵、小麦粉、サラダ油 ベーキングパウダー ごま、三温糖	ココア寒天、牛乳 寒天、ココア、砂糖、豆乳	さつま芋ときな粉の パウンドケーキ、牛乳 小麦粉、きな粉、砂糖 レーズン、豆乳 ベーキングパウダー サラダ油、塩	おせんべい・果物など お茶
	㊦ 3・17・31	㊦ 4・18	㊦ 5・19	㊦ 6・20	㊦ 7・21	㊦ 8・22
献立	八宝菜 春雨サラダ くだもの	アジフライ ほうれん草の梅和え すまし汁	きのこカレー 根菜サラダ	すきやき風煮 小松菜のしらす和え みそ汁	鶏肉の南蛮漬け 花野菜のゴマ和え すまし汁	トマトハヤシシチュー マカロニサラダ
材料	豚肉 白菜 人参 もやし マッシュルーム ちんげん菜 鶏ガラスープ、塩 酒、しょうゆ、片栗粉	アジ 小麦粉 パン粉 塩、油	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 しめじ しいたけ エリンギ バター 小麦粉 カレー粉 ヨーグルト スキムミルク チーズ 黒砂糖、ケチャップ、塩	牛肉 焼豆腐 玉ねぎ 人参 白ねぎ ふ 系こんにやく 酒、みりん、砂糖 しょうゆ	鶏肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 土生姜 酢、しょうゆ、酒 砂糖、油、みりん だし汁、片栗粉	豚肉 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 三度豆 トマト水煮 小麦粉 油 ケチャップ、塩 ウスターソース コンソメ、砂糖
おやつ	かぼちゃもち、牛乳 かぼちゃ、米粉 きな粉、三温糖、水 サラダ油	肉まん、牛乳 合挽きミンチ、ニラ、塩 小麦粉、砂糖、酒、しょうゆ ベーキングパウダー サラダ油、片栗粉	芋ようかん、牛乳 さつま芋、寒天、砂糖	フルーツサンド、牛乳 食パン、生クリーム、砂糖 秋の果物(梨、ぶどう、りんごなど)	ふかし芋or焼き芋 牛乳 さつま芋	ビスケット・果物など お茶

☆味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。