



10月の献立表



平成29年年度 川辺幼稚園

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)
	食パン・牛乳・ジャーマンポテト 具たくさんスープ・茹でブロッコリー ☆ △食パン ☆ ○普通牛乳 ☆ △じゃがいも ○ペーコン □たまねぎ △調合油 食塩 ☆ □にんじん ○ウインナーソーセージ □キャベツ □ぶなしめじ □ブロッコリー きつねおにぎり ☆ △精白米 ○油揚げ 濃口しょうゆ △砂糖	ご飯・うさぎハンバーグ・里芋のごま味噌煮 サラダ・かき玉汁・お月見デザート ☆ △精白米 ☆ □トマトケチャップ ☆ △砂糖 本みりん △さといも ○麦みそ △いりごま ☆ △赤ピーマン □ゆでブロッコリー ☆ □ほうれんそう ○鶏卵 薄口しょうゆ 本みりん	ロールパン・牛乳・スープスパ・ツナサラダ ☆ △ロールパン ☆ ○普通牛乳 ☆ △マカロニ・スパゲティ □生しいたけ □ほんしめじ □たまねぎ ○ペーコン □青ねぎ 薄口しょうゆ ☆ ○まぐろ味付け缶詰 □キャベツ □きゅうり	ご飯・さかなの味噌マヨネーズ焼き・梅肉和え あおさ汁 ☆ △精白米 ☆ △マヨネーズ ○麦みそ ☆ □きゅうり □りよくとうもろやし △砂糖 ○鶏さき身 □カットわかめ △梅びしお △いりごま ☆ □あおさ ○木綿豆腐 □えのきたけ □青ねぎ	ご飯・さば味噌煮・ブロッコリーの和え物 豆腐の味噌汁 ☆ △精白米 ☆ ○削り節 □ゆでブロッコリー □かにかまぼこ ☆ ○木綿豆腐 □カットわかめ □青ねぎ ○麦みそ
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
	食パン・牛乳・マカロニグラタン・ハムサラダ ☆ △食パン ☆ ○普通牛乳 ☆ △マカロニ・スパゲティ □たまねぎ □にんじん □グリーンピース △調合油 △薄力粉 ○普通牛乳 ☆ □きゅうり □キャベツ ○ロースハム 夕焼けおにぎり ☆ △精白米 □にんじん	きのこご飯・高野豆腐と牛肉の煮物 ほうれん草のゴマ和え ☆ △精白米 □にんじん ○油揚げ △しらたき □ぶなしめじ ☆ ○凍り豆腐 □しょうが □にんじん △砂糖 薄口しょうゆ ☆ □ほうれんそう 薄口しょうゆ △砂糖 △ごま	お子様ランチ・すまし汁 ☆ △精白米 ☆ △片栗粉 △おろしにんにく ☆ □トマトケチャップ △砂糖 ☆ △フライドポテト △調合油 食塩 ☆ △マカロニ・スパゲティ □きゅうり ○ロースハム		ご飯・牛丼・きゅうりのたたき もやしの味噌汁 ☆ △精白米 ☆ □たまねぎ □にんじん △しらたき □青ねぎ 濃口しょうゆ △砂糖 本みりん ☆ □きゅうり 薄口しょうゆ △ごま油 △砂糖 △ごま ☆ □りよくとうもろやし □カットわかめ □青ねぎ
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)
ご飯・八宝菜・ささみの中華和え ☆ △精白米 ☆ □はくさい □生しいたけ □にんじん □たまねぎ ○うずら卵水煮缶詰 薄口しょうゆ △中ざら糖 ☆ ○若鶏さき身 濃口しょうゆ △砂糖 △ごま油 食塩 □きゅうり □りよくとうもろやし 穀物酢 △いりごま	牛乳・食パン・魚フライ・ゆでキャベツ コンソメジュリアンスープ ☆ ○普通牛乳 ☆ △食パン ☆ ○あじ △パン粉 △薄力粉 △調合油 △濃厚ソース ☆ □キャベツ 食塩 ☆ △じゃがいも □にんじん □えのきたけ △パセリ	さつまいもご飯・肉豆腐・きゃべつのみそしる ☆ △精白米 △さつまいも 食塩 △いりごま ☆ □にんじん □えのきたけ △砂糖 濃口しょうゆ □たまねぎ ○木綿豆腐 本みりん ☆ □キャベツ □にんじん □りよくとうもろやし ○油揚げ ○麦みそ	ご飯・鶏肉の照り焼き・ほうれん草のソテー かぼちゃのポタージュ ☆ △精白米 ☆ 濃口しょうゆ おろししょうが 本みりん ☆ □ほうれんそう □冷凍コーン ○ペーコン ☆ ○普通牛乳 □たまねぎ	ご飯・鶏の梅焼き・土佐和え じゃがいもの味噌汁 ☆ △精白米 ☆ △砂糖 ○麦みそ 本みりん △うめ ○鶏もも ☆ □きゅうり □にんじん □かにかまぼこ 薄口しょうゆ ○削り節 □りよくとうもろやし ☆ □たまねぎ □にんじん □カットわかめ ○麦みそ	とりごぼろご飯・ナムル卵入り 油揚げの味噌汁 ☆ △精白米 □にんじん △しらたき □ごぼう □たまねぎ 濃口しょうゆ 本みりん ☆ □ほうれんそう □りよくとうもろやし □にんじん △ごま油 ○だし巻きたまご △いりごま ☆ □カットわかめ □青ねぎ ○麦みそ □油揚げ
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)
ご飯・けんちん汁・きゃべつのはちま酢炒め ☆ △精白米 ☆ □にんじん △こんにやく □ごぼう □青ねぎ △ごま油 薄口しょうゆ ☆ □キャベツ △オリーブ油 ほん酢しょうゆ □ぶたばら	牛乳・食パン・イチゴジャム・きつねうどん ポテトミートローフ・みかん ☆ ○普通牛乳 ☆ △食パン ☆ △いちごジャム ☆ □ほうれんそう ○蒸しかまぼこ 薄口しょうゆ △砂糖 本みりん △うどん □にんじん	ご飯・にら玉豆腐・さつま汁 ☆ △精白米 ☆ ○鶏卵 ○ぶたばら ○木綿豆腐 にら △砂糖 薄口しょうゆ 本みりん △かつお・こんぶだし ☆ △さつまいも □にんじん □だいこん □ごぼう △こんにやく □ぶなしめじ □青ねぎ ○麦みそ	黒糖パン・牛乳・鶏肉のクリーム煮 カレー炒め ☆ △黒糖パン ☆ ○普通牛乳 ☆ □はくさい □にんじん □ほんしめじ □たまねぎ △調合油 ○普通牛乳 △薄力粉 △有塩バター △砂糖 ☆ ○鶏卵 ○ロースハム □ゆでブロッコリー □長ねぎ	ご飯・カレー・フルーツヨーグルト キャンディーチーズ ☆ △精白米 ☆ □たまねぎ □にんじん □グリーンピース △じゃがいも カレールー ☆ ○プレーンヨーグルト □パイナップル缶詰 □黄桃缶 □りんご	ご飯・ブルコギ丼・グリーンサラダ ワカメスープ ☆ △精白米 ☆ □たまねぎ □にんじん □りよくとうもろやし 焼き肉のたれ △片栗粉 にら ☆ □ブロッコリー 和風ドレッシング □きゅうり ☆ □青ねぎ □カットわかめ
30(月)	31(火)	お月見メニュー(10月4日)			
ご飯・ピピンパの具・中華スープ・プリン ☆ △精白米 ☆ □ほうれんそう □にんじん 濃口しょうゆ △砂糖 薄口しょうゆ □しょうが ○厚焼きたまご ☆ ○ロースハム □りよくとうもろやし ○鶏卵 にら □生しいたけ	食パン・牛乳・りんごジャム・鶏肉の南蛮漬け 汁ピーマン ☆ △食パン ☆ ○普通牛乳 ☆ △りんごジャム ☆ □きゅうり □たまねぎ □にんじん △薄力粉 △調合油 穀物酢 △砂糖 本みりん 薄口しょうゆ	日本では、旧暦の8月15日にお月見をする風習があります。 この日の月を「中秋の名月」、「十五夜」と呼び、 お団子やすずき、里芋など収穫物をお供えて月を眺めます。 今年10月4日です。 給食ではお月見メニューとして、 「うさぎハンバーグ」と「里芋のごま味噌煮」と「お月見デザート」を 予定しています。 満月の夜にはご家庭でも、子ども達とお月様を見上げ、 うさぎを探してみてくださいはいかがですか？			
牛乳・トースト ☆ ○普通牛乳 ☆ △食パン △有塩バター	バナナケーキ ☆ △薄力粉 □バナナ △砂糖 ベーキングパウダー △調合油				

○一血・肉・骨になるもの △一熱や力もととなるもの □一体の調子を整えるもの

※材料の都合により、献立が変更する場合があります。ご了承下さい。