



	12 0					
	月/1, 29	火/2, 30	水/3, 17	木/4, 18	金/5, 19	<u> </u>
主食	ごはん	ごはん	ミートスパゲティー	ごはん	ごはん	お弁当日 野菜そぼろ丼 豚肉と茄子うどん
副菜	豚肉と野菜の炒め物 オクラの海苔和え みそ汁	鮭のムニエル ひじきとキャベツのサラダ みそ汁	さつま芋サラダ チンゲン菜のスープ	鶏肉のみそ焼き 切干大根の塩昆布和え すまし汁	高野豆腐の煮物 茄子のポン酢和え みそ汁	すまし汁南瓜の甘煮
材料	豚肉、玉葱、ピーマン、 人参、にんにく オクラ、人参、きゅうり、 海苔 葱、じゃが芋、みそ	鮭、小麦粉、バター ひじき、人参、キャベツ、 コーン缶、マヨドレ 豆腐、ごぼう、みそ		冬瓜、わかめ	高野豆腐、人参、玉葱、ツナ缶、椎茸 茄子、キャベツ、人参、ポン酢 南瓜、えのき、みそ	米、鶏肉、小松菜、うどん、豚肉、茄子、 キャベツ、玉葱、 人参、ごま油、 片栗粉 南瓜、ごま 椎茸、もやし、 わかめ
4) 40		从 可	おから、酢			
おやつ	バナナケーキ	牛乳 きな粉クリームサンド	わかめおにぎり	牛乳 みかんゼリー	牛乳、クロワッサン (人参蒸しパン)	牛乳牛乳ビスケットおかき
材料 	バナナ、調製豆乳、BP、 小麦粉	Pasco「超熟ロール」 調製豆乳、きな粉	米、わかめ、じゃこ、ごま、ごま油	みかん缶、寒天、 オレンジジュース	ヤマザキ 「ミニクロワッサン」 (HM、牛乳、人参)	森永製菓「マリー」 自然味良品 「たつまき」
	月/8, 22	火/9	水/10, 24	木/11, 25<混ぜごはんの日>	金/12, 26	16(火)/お楽しみメニュー
主食	ごはん	ごはん	ごはん	きのことベーコンの混ぜごはん	秋のカレーライス	彩り散らし寿司
副食	肉じゃが チンゲン菜のしらす和え みそ汁	ひじきの炒り豆腐 トマトとツナのサラダ みそ汁	てりマヨチキン キャベツのゆかり和え みそ汁	さんまの塩焼き 小松菜のおかか和え みそ汁	フルーツヨーグルト	すまし汁 フルーツ
材料	牛肉、玉葱、人参、 じゃが芋、しらたき、 グリンピース チンゲン菜、人参、しらす 茄子、もやし、みそ	豆腐、豚肉、ひじき、人参、 玉葱、いんげん、片栗粉 トマト、きゅうり、ツナ缶、酢 大根、キャベツ、みそ	鶏肉、マヨドレ キャベツ、もやし、人参、 ゆかり なめこ、麩、みそ	小松菜、もやし、人参、かつお節	米、豚肉、玉葱、人参、 さつま芋、コーン缶、 マッシュルーム、 カレールー バナナ、みかん缶、 パイン缶、ヨーグルト	米、酢、かにかま、きゅうり、人参、切干大根、 コーン缶、ごま、刻み海苔 小松菜、わかめ、花麩 梨、バナナ
おやつ		牛乳	学 りりりり >>>> 牛乳	オクラ、油揚げ、みそ 牛乳、スティックパン	牛乳	牛乳
材料	チヂミ 豚肉、玉葱、ニラ、人参、 おから、片栗粉、豆乳、 ごま油	りんご、ビスケット りんご ギンビス「アスパラガス」	南瓜の素揚げ 南瓜	(きな粉ホットケーキ) Pasco「スナックパン」 (HM、牛乳、きな粉)	<u>キャロットクッキー</u> 人参、小麦粉、バター	末廣菓舗
1	i	Ī	1	1	Í	

O材料の都合により多少変更することがあります。おやつ小魚(食べられるじゃこ)を食べます。☆市販菓子の材料名は掲示板に張り出しています。 ※BP=ベーキングパウダー、HM=ホットケーキミックス

O()はアレルギー対応食です。○本園の給食材料はなるべく国産を使用しています。 <u>☆ハム、ベーコン、ウインナー、かにかま、竹輪、かまぼこは卵・乳が入っていない物を使用しています。</u>