



令和7年度

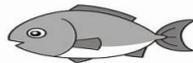
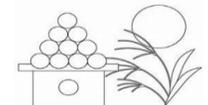


10月

こんだて表



認定こども園 洛北幼児園

	月/27	火/14, 28	水/1, 29	水/15	木/2, 16<混ぜごはんの日>	木/30	金/17, 31	土/4	土/18
主食	ごはん	ごはん	きのこうどん	ごはん	カレーピラフ	ごはん	ごはん	お弁当日	牛肉のみそ丼
副食	大根と豚肉の煮物 キャベツのドレッシング和え みそ汁	鯖の塩焼き ごぼうとコーンのサラダ みそ汁	ベイクド里芋	きんぴらハンバーグ ほうれん草のお浸し みそ汁	揚げない唐揚げ 白和え みそ汁	れんこんつくね ブロッコリーのおかか和え みそ汁	厚揚げの生姜醤油炒め さっぱりポテトサラダ みそ汁		白菜スープ
材料	豚肉、大根、人参、 チンゲン菜 キャベツ、小松菜、 ベーコン、酢 ごぼう、茄子、みそ	鯖 ごぼう、人参、コーン缶 マヨドレ じゃが芋、玉葱、みそ 	うどん、豚肉、しめじ、 葱、人参、えのき、 椎茸 里芋、片栗粉 	合い挽き肉、玉葱、 人参、ごぼう、 調製豆乳、パン粉 ほうれん草、えのき、 白菜 椎茸、わかめ、みそ	米、ツナ缶、玉葱、人参、 ピーマン、カレー粉、コンソメ 鶏肉、生姜、にんにく、 片栗粉 豆腐、きゅうり、柿、干しぶどう 小松菜、えのき、みそ	れんこん、鶏肉、玉葱、 生姜、片栗粉 ブロッコリー、人参、 コーン缶、かつお節 白菜、舞茸、みそ	厚揚げ、豚肉、玉葱、 ニラ、しめじ、生姜、人参、 ごま油、 片栗粉、鶏がらスープ じゃが芋、きゅうり、酢、 人参、おから 南瓜、キャベツ、みそ	 	米、牛肉、玉葱、 みそ、チンゲン菜、 ピーマン 白菜、鶏がらスープ、 コーン缶、人参
おやつ	牛乳、バウムクーヘン (ココアホットケーキ)	牛乳 豆腐ガトーショコラ	ゆかりおにぎり	牛乳 揚げパン	ブルーベリーヨーグルト ビスケット	牛乳 ココア蒸しパン	牛乳 黒糖クッキー	牛乳 おかき	
材料	starselect 「バウムクーヘン」 (HM、牛乳、ココア)	豆腐、調製豆乳、米粉、 片栗粉、BP、ココア	米、しそふりかけ	Pasco「超熟ロール」、 グラニュー糖	ブルガリアヨーグルト、 ブルーベリージャム 森永製菓「マリー」	小麦粉、BP、調製豆乳、 ココア	小麦粉、バター、BP、 調製豆乳、黒糖	三幸製菓 「ぱりんこ」 	
	月/6, 20	火/7, 21	水/8, 22	木/9, 23	金/10, 24	土/11	土/25	金/3 お楽しみメニュー	
主食	ごはん	ハヤシライス	ごはん	ごはん	ごはん	運動会	きつねうどん	そばろ寿司	
副食	高野豆腐の五目煮 キャベツの磯和え みそ汁	フルーツヨーグルト	鯛の照り焼き さつま芋の酢の物 みそ汁	鶏肉の塩焼き かぶの塩昆布和え みそ汁	ツナマーボー豆腐 もやしとわかめのナムル すまし汁		じゃが芋の煮物	具だくさん汁 フルーツ	
材料	高野豆腐、大豆水煮、 ごぼう、人参、片栗粉、 こんにゃく キャベツ、人参、えのき、 海苔 大根、葱、みそ	米、豚肉、人参、玉葱、 マッシュルーム、 じゃが芋、ハヤシルー みかん缶、パイン缶、 バナナ、ヨーグルト 	鯛 さつま芋、きゅうり、酢 豆腐、なめこ、みそ 	鶏肉、鶏がらスープ、 生姜、にんにく かぶ、人参、塩昆布 さつま芋、もやし、みそ 	豆腐、ツナ缶、葱、にんにく、 みそ、片栗粉 もやし、人参、わかめ、 ごま油、ごま 冬瓜、人参		うどん、油揚げ、人参、 葱、白菜 じゃが芋、玉葱、 グリーンピース 	米、酢、豚肉、人参、 れんこん、干し椎茸、いんげん 里芋、人参、かぶ、葱、油揚げ りんご、バナナ 	
おやつ	牛乳 キャラメル麩	牛乳 南瓜プリン風	牛乳 パインチーズクラッカー	牛乳 しらす海苔トースト	牛乳 もちもちチーズパン		牛乳 ビスケット	牛乳 お月見団子	
材料	麩、バター	南瓜、調製豆乳、 ゼラチン	ヤマザキ 「ルヴァンクラシカル」 クリームチーズ、 パイン缶	Pasco「超熟食パン」 しらす、刻み海苔、バター	白玉粉、チーズ、調製豆乳		スマイルライフ 「ミレービスケット」	末廣菓舗 	

○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

○()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。 ☆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。