

2023年 10月 献立表

日付	献立名	材料	主食	フルーツ	おやつ
2 30 月	鯖のコマ照り焼き 大豆と人参の煮物 さゅうりとしらすの酢の物 かきたま汁	鯖、みそ、酒、しょうゆ、上白糖、片栗粉、ごま 大豆、人参、こんにゃく、ひじき、椎茸、だし、しょうゆ、 上白糖、みりん さゅうり、わかめ、しらす、上白糖、酢、食塩 卵、白菜、玉ねぎ、だし、しょうゆ、みりん	ごはん	りんご	牛乳 ☆フルーツヨーグルト みかん缶、パイント、 もも缶、ヨーグルト
3 17 火	鶏肉の甘辛揚げ かぼちゃの和風オムレツ プロッコリーのサラダ キャベツのみぞ汁	鶏肉、片栗粉、酒、しょうゆ、上白糖、油 卵、かぼちゃ、ツナ、しめじ、上白糖、だし、しょうゆ、 みりん、片栗粉 プロッコリー、人参、コーン、マヨネーズ、食塩 キャベツ、もやし、油揚げ、だし、みそ	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆カルピスマフィン 穀力粉、ベーキングパウ ダー、卵、上白糖、牛乳、 カルピス、バター
4 18 水	鮭のもじ焼き 大豆ときついものかりんとう風炒め 白菜の昆布和え 豆腐と玉ねぎのみぞ汁	鮭、人参、みそ、マヨネーズ、酒、みりん 大豆、さつまいも、片栗粉、上白糖、黒砂糖、食塩 白菜、わかめ、人参、塩昆布、だし、しょうゆ、みりん 豆腐、玉ねぎ、ねぎ、だし、みそ	ごはん	梨	牛乳 ☆ポップコーン ポップコーン、食塩
5 19 木	ミートボール スパゲティーソース ツナサラダ コーンスープ	合挽肉、玉ねぎ、豆腐、卵、パン粉、ケチャップ、 ウスターーソース、片栗粉 スパゲティー、パプリカ、ピーマン、しめじ、コンソメ、 しょうゆ、食塩 キャベツ、ツナ、さゅうり、人参、ひじき、マヨネーズ コーン、コーンクリーム、牛乳、バセリ、コンソメ	ごはん	バナナ	牛乳 ☆芋カステラ さつまいも、卵、 バター、生クリーム、 上白糖
6 20 金	鯖の幽庵焼き 高野豆腐の卵とじ ほうれん草ののり和え なすのみぞ汁	鯖、しょうゆ、酒、みりん、ゆず 高野豆腐、グリンピース、椎茸、人参、卵、だし、上白糖、 しょうゆ、みりん ほうれん草、人参、のり、しょうゆ、上白糖、酢、ごま油 なす、玉ねぎ、だし、みそ	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆ココアお駄ラスク 穀力、バター、 上白糖、ココア
7 21 土	ロールパン ささみ入りスープ ヨーグルト	ロールパン ささみ、人参、コーン、グリンピース、鶏がらだし、食塩 ヨーグルト	パン	バナナ	牛乳 ひこうきビスケット
16 23 月	鶏肉のチャーシュー風味焼き じゃがいものオイマヨ炒め 春雨サラダ わかめスープ	鶏肉、しょうゆ、みりん、酒、上白糖、片栗粉 じゃがいも、しめじ、オイスターーソース、マヨネーズ 春雨、パプリカ、さゅうり、卵、酢、しょうゆ、上白糖、ごま油 わかめ、もやし、鶏がらだし、食塩	ごはん	りんご	牛乳 ☆ジャムサンド 食パン、苺ジャム
10 24 火	牛肉のしぐれ煮 キャベツと厚揚げの炒め物 さつま芋のコロコロサラダ 大根と卵のみぞ汁	牛肉、しぐれ、玉ねぎ、舞茸、上白糖、みりん、しょうゆ、酒 キャベツ、厚揚げ、ピーマン、みそ、しょうゆ、みりん、ごま油 さつま芋、人参、コーン、さゅうり、マヨネーズ、食塩 大根、小松菜、卵、だし、みそ	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆ぶどうゼリー ぶどうジュース、 寒天、上白糖
11 25 水	鮭のタンドリー焼き ほうれん草としめじのソテー パプリカともやしのマリネ 玉ねぎとコーンのスープ	鮭、ヨーグルト、カレー粉、ケチャップ ほうれん草、しめじ、バター、しょうゆ、食塩 パプリカ、もやし、セロリ、オリーブ油、酢、レモン汁、 しょうゆ、食塩 玉ねぎ、コーン、グリンピース、コンソメ、食塩	ごはん	梨	牛乳 ☆焼きいも さつまいも
31 木	麻婆豆腐 かぼちゃののり塩焼き チンゲン菜のサラダ レタスと卵のスープ	豆腐、玉ねぎ、人参、豚ひき肉、しごれ、にんにく、ねぎ、 みそ、上白糖、片栗粉、ごま油、しょうゆ かぼちゃ、食塩、青のり チンゲン菜、パプリカ、コーン、みりん、酢、上白糖、ごま油、 食塩 レタス、卵、わかめ、鶏がらだし、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆りんごとレーズンのケーキ りんご、レーズン、卵、 上白糖、ヨーグルト、穀 力粉、ベーキングパウ ダー、バター
13 27 金	栗ごはん さんまの蒲焼き 豚肉と根菜の甘辛煮 小松菜のごま和え 豆腐と油揚げのみぞ汁	米、栗、酒、食塩 さんま、しごれ、しょうゆ、酒、みりん、上白糖 大根、豚肉、ごぼう、人参、上白糖、しごれ、酒、みりん 小松菜、人参、もやし、ごま、しごれ、上白糖、みりん、 みそ、酒 豆腐、油揚げ、玉ねぎ、だし、みそ	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆いももち じゃがいも、 片栗粉、バター
14 28 土	ロールパン ささみ入りスープ ヨーグルト	ロールパン ささみ、人参、コーン、グリンピース、鶏がらだし、食塩 ヨーグルト	パン	バナナ	牛乳 星っこ

お楽しみメニュー

26 木	おばけごはんのカレーライス マカロニのケチャップ炒め パンブキンサラダ キャベツのスープ	米、牛肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、 カレールウ、食塩 マカロニ、ピーマン、パプリカ、ツナ、ケチャップ、コンソメ かぼちゃ、玉ねぎ、マヨネーズ、食塩 キャベツ、卵、コーン、セロリ、コンソメ、食塩	ごはん	柿	牛乳 ☆ミイラワインナー ホットケーキミックス、油、 ワインナー、ごま
---------	---	---	-----	---	--

・旬の食べ物 さんま、さつまいも、なし

・☆のついているおやつは手作りおやつです。

・3歳未満児は牛乳と月・木はカルテツウエハース、その他の曜日は袋菓子の朝のおやつがつきます。

・だしは昆布とかつおだしを使っています。

・麦入りのごはんを使用しています。

★印のついているメニューは北海道の郷土料理を取り入

れたものです。