

2025年 10月 献立表

日付	献立名	材料	主食	フルーツ	おやつ
6月20日	さばの塩焼き チリコンカン ひじきサラダ 小松菜と大根のみそ汁	さば、食塩、酒 大豆、豚ひき肉、玉ねぎ、カレー粉、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、片栗粉 ひじき、人参、きゅうり、マヨネーズ、しょうゆ、ごま 小松菜、大根、だし、みそ	ごはん	バナナ	牛乳 ☆カルビスゼリー カルビス、上白糖、寒天
7月21日	牛肉のしぐれ煮 人参しりしり ほうれん草のおかか和え じゃが芋となすのみそ汁	牛肉、しょうが、玉ねぎ、舞茸、上白糖、みりん、しょうゆ、酒 人参、卵、ツナ、食塩、酒、ごま油 ほうれん草、えのき、かつお節、しょうゆ、みりん じゃが芋、なす、青ねぎ、だし、みそ	ごはん	梨	牛乳 ☆さつま芋のカップケーキ 薄力粉、ベーキングパウダー、バター、上白糖、卵、牛乳、さつま芋
8月22日	あじの香味焼き ★ゼリーフライ キャベツのゴマドレサラダ 卵スープ	あじ、しょうゆ、みりん、酒、ごま油、しょうが おかから、じゃが芋、玉ねぎ、人参、薄力粉、卵、食塩、サラダ油、ウスターソース、中濃ソース キャベツ、パプリカ、れんこん、しょうゆ、マヨネーズ、上白糖、酢、ごま 卵、セロリ、コーン、コンソメ、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆塩サブレ バター、上白糖、食塩、卵、薄力粉
9月23日	焼き鳥丼 さつま芋の塩バター炒め 小松菜とパプリカの和え物 豆腐と油揚げのみそ汁	米、鶏肉、卵、しょうゆ、みりん、酒、上白糖 さつま芋、バター、食塩、上白糖 小松菜、パプリカ、しょうゆ、上白糖 豆腐、油揚げ、ニラ、だし、みそ	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆パンプディング 食パン、卵、牛乳、上白糖、バター、粉糖
10月24日	鮭のタンドリー焼き 白菜とベーコンの洋風煮 マカロニサラダ 玉ねぎと豆苗のスープ	鮭、ヨーグルト、カレー粉、ケチャップ 白菜、ベーコン、コンソメ マカロニ、人参、きゅうり、コーン、食塩、オリーブ油、上白糖、しょうゆ、酢 玉ねぎ、豆苗、コンソメ、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆お好み焼き 薄力粉、サラダ油、キャベツ、卵、食塩、豚ひき肉、青のり、ソース
11月25日	豚肉のしょうが焼き丼 人参とじゃが芋のみそ汁	米、豚肉、玉ねぎ、しょうが、みりん、上白糖、酒、しょうゆ 人参、じゃが芋、だし、みそ	ごはん	フルーツ	牛乳 胚芽クッキー
12月27日	鶏肉のオイスターソース焼き チンゲンサイと厚揚げの炒め物 春雨サラダ ニラ玉スープ	鶏肉、オイスターソース、みりん、しょうゆ、ごま油 チンゲンサイ、厚揚げ、エリンギ、ごま油、酒、上白糖、しょうゆ 春雨、人参、わかめ、ごま油、酢、しょうゆ、上白糖 ニラ、卵、もやし、鶏がらだし、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆カレーチーズトースト 食パン、マヨネーズ、カレー粉、粉チーズ
12月28日	栗ご飯 さんまの磯辺揚げ ちぐさ焼き 白菜の塩昆布和え なめこのみそ汁	米、栗、食塩 さんま、しょうが、しょうゆ、酒、薄力粉、片栗粉、青のり、食塩 卵、マヨネーズ、しょうゆ、ひじき、玉ねぎ、椎茸、食塩 白菜、塩昆布、人参、だし、しょうゆ、みりん 豆腐、わかめ、なめこ、だし、みそ	ごはん	りんご	牛乳 ☆さつま芋もち さつま芋、片栗粉、上白糖、バター
15月29日	煮込みハンバーグ スパンテー ブロッコリーのフレンチサラダ かぼちゃのスープ	合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳、しめじ、マッシュルーム、ソース、ケチャップ、バター、食塩 スパゲティ、ツナ、パプリカ、コーン、コンソメ、食塩 ブロッコリー、きゅうり、人参、酢、上白糖、食塩、サラダ油 かぼちゃ、キャベツ、コンソメ、食塩	ごはん	バナナ	牛乳 ☆ヨーグルトムース ヨーグルト、ホイップクリーム、上白糖、ゼラチン、みかん缶
16月30日	鮭のちゃんちゃん焼き じゃが芋と油揚げの煮物 きゅうりとわかめの酢の物 白菜と豆腐のすまし汁	鮭、キャベツ、ピーマン、人参、しめじ、みそ、上白糖、みりん、酒 じゃが芋、油揚げ、だし、上白糖、みりん、しょうゆ きゅうり、わかめ、上白糖、酢、食塩 白菜、豆腐、だし、しょうゆ、みりん	ごはん	オレンジ	牛乳 ☆ココアスコーン 薄力粉、ココア、上白糖、ベーキングパウダー、バター、牛乳
3月17日	豚肉となすの甘辛炒め かぼちゃとツナの煮物 ごぼうと人参のサラダ 大根としめじのみそ汁	豚肉、なす、ピーマン、酒、みりん、しょうゆ、上白糖 かぼちゃ、ツナ、だし、しょうゆ、みりん、上白糖 ごぼう、人参、キャベツ、マヨネーズ、しょうゆ、ごま 大根、しめじ、油揚げ、だし、しょうゆ、みりん	ごはん	バナナ	牛乳 ☆りんごケーキ バター、卵、上白糖、ヨーグルト、薄力粉、ベーキングパウダー、りんご
4月18日	タコライス さつま芋とキャベツのスープ	米、豚ひき肉、トマト、玉ねぎ、レタス、酒、しょうゆ、ケチャップ、オリーブ油、マヨネーズ さつま芋、キャベツ、コンソメ、食塩	ごはん	フルーツ	牛乳 ミレービスケット

お楽しみメニュー

31日	金	キャロットピラフ おばけのしゅうまい キャベツとパプリカのナムル 中華コンスープ	米、ベーコン、玉ねぎ、人参、コンソメ、バター、食塩 豚ひき肉、玉ねぎ、豆腐、片栗粉、オイスターソース、食塩、しゅうまいの皮、のり キャベツ、パプリカ、しょうゆ、ごま油、上白糖 コーン、白ねぎ、鶏、鶏がらだし、食塩、片栗粉	ごはん	柿	牛乳 ☆ハロウィンパンプキンパイ かぼちゃ、バター、上白糖、生クリーム、パイ皮
-----	---	---	---	-----	---	---

- ・旬の食べ物 さつま芋、さんま、きのこ
- ・☆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でとっています。
- ・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埼玉県の郷土料理を取り入れたものです。