

10月献立表

いちよう幼稚園

5日 (水)	パン🍞 牛乳 玄米団子🍡 鶏肉のクリーム煮 (鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、いんげん、マッシュルーム、小麦粉、牛乳) ピクルス(大根、人参)	20日 (木)	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ (肉団子、玉ねぎ、人参、ピーマン) 中華スープ(コーン、卵、ねぎ) いりこ大豆
6日 (木)	ごはん 焼き鮭 キャベツのおかか和え (キャベツ、かつおぶし) みそ汁(里いも、油あげ、わかめ)	21日 (金)	ごはん(ゆかり) 白身魚フライ(白身魚、パン粉、小麦粉) 春雨サラダ (春雨、人参、きゅうり、ハム、ごま) オレンジ🍊
7日 (金)	ごはん(ごま塩) チキンカツ(鶏肉、小麦粉、パン粉) レタスとカニカマの酢の物 (レタス、きゅうり、カニカマ) りんご🍏	24日 (月)	ごはん 回鍋肉 (豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン) バンバンジー風サラダ (鶏肉、キャベツ、きゅうり、ごま)
12日 (水)	ミートソーススパゲティ (パスタ、豚ミンチ、玉ねぎ、人参、トマト) かぼちゃサラダ (かぼちゃ、人参、コーン、グリーンピース、マヨネーズ) 牛乳 玄米団子🍡	26日 (水) 少、長園児のみ	パン🍞 牛乳 玄米団子🍡 厚揚げときのこのソテー (厚揚げ、しめじ、しいたけ、えのき、人参) ポテトサラダ(じゃがいも、人参、きゅうり、ハム、マヨネーズ)
13日 (木)	ごはん 白身魚のバター焼き (白身魚、小麦粉、バター) いんげんのごま和え(いんげん、ごま) みそ汁(玉ねぎ、人参、ねぎ)	27日 (木) 少、中園児のみ	ごはん なすと豚肉のみそ炒め (なす、豚肉、人参、ピーマン) お吸い物(わかめ、ふ) いりこ大豆
14日 (金) 少、中園児のみ	ごはん から揚げ(鶏肉、小麦粉、卵) マカロニサラダ(マカロニ、人参、きゅうり、ハム、マヨネーズ) ミニトマト🍅	28日 (金)	ごはん(わかめ) ししゃも南蛮(ししゃも、玉ねぎ、人参) 大根のナムル風サラダ (大根、人参、きゅうり、ごま) ミニトマト🍅
17日 (月)	ごはん 青りんごゼリー🍏 肉豆腐 (豚肉、とうふ、玉ねぎ、ごぼう、こんにゃく) れんこんのきんぴら(れんこん、人参、ごま)	31日 (月) 中、長園児のみ	ごはん シュガーラスク 里いもと厚揚げの甘辛煮 (里いも、厚揚げ、人参) やみつききゅうり(きゅうり、ごま)
19日 (水)	パン🍞 牛乳 キャベツとウインナーの炒め物 (キャベツ、人参、玉ねぎ、ウインナー) フルーツ白玉 (パイン、みかん、黄もも、白玉)		

天候・気候・または市場の都合等によりメニューの変更になる場合は一斉送信メールにてお知らせします。

ご飯の時はその日に精米した2分づき米に赤米、黒米、もち米などをブレンドしています。