

H29 10月の給食献立表 食後の後片付けはきちんとしましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
2・16・30	3・17・31	4・18	5・19	6・20	7・21	23	10・24	11・25	12・26	13・27	14・28
・ごはん ・炒り豆腐 ・ほうれん草の雑魚和え ・澄まし汁	・ごはん ・秋刀魚の生姜煮 ・三度豆の白和え ・味噌汁	・ごはん ・きのこカレー ・ひろうすと大根の煮物	・ごはん ・チキンカツ ・キャベツの甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・焼きビーフン ・南瓜煮 ・澄まし汁	・ひじきごはん ・豚肉と芋の照り焼き ・味噌汁	・ごはん ・鶏レバーの生姜煮 ・春雨の和え物 ・澄まし汁	・ごはん ・鮭とコーンのココロック ・マカロニサラダ ・味噌汁	・ごはん ・れんこんハンバーグ ・白菜のお浸し ・澄まし汁	・炊き込みごはん ・さつま芋の味噌炒め ・澄まし汁	・栗ごはん ・鶏のから揚げ ・ほうれん草のお浸し ・味噌汁	・餡かけうどん ・豚肉の竜田揚げ ・青梗菜の炒め物
七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米	七分つき米
油・鶏ミンチ 人参・ひじき 玉葱・絹さや 木綿豆腐 濃口醤油 土生姜 砂糖・片栗粉 ほうれん草 縮緬雑魚 人参 濃口醤油 出汁・麩 しめじ 薄口醤油 濃口醤油	秋刀魚 出汁・酢 砂糖・酒 濃口醤油 土生姜 三度豆 人参・豆腐 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 わかめ じゃが芋	油・豚肉 じゃが芋 人参・玉葱 グリンピース ノンビーフルートンカツソース 出汁・大根 人参・砂糖 濃口醤油 ひろうす	鶏胸肉 小麦粉 パン粉・油 ケチャップ キャベツ 人参 きゅうり 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 玉葱・人参 油揚	油・豚肉 人参・ニラ ピーマン ウスターソース 濃口醤油 ビーフン 南瓜・出汁 砂糖 濃口醤油 出汁・麩 小松菜 濃口醤油 薄口醤油	七分つき米 ひじき・ツナ 牛蒡・人参 縮緬雑魚 薄口醤油 濃口醤油 豚肉・小麦粉 さつま芋 油・にんにく 酒・味醂 濃口醤油 出汁・味噌 大根 しめじ 油揚	鶏レバー 出汁・砂糖 濃口醤油 酒・味醂 土生姜 春雨・人参 きゅうり わかめ・卵 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・豆腐 玉葱 薄口醤油 濃口醤油	じゃが芋 塩鮭・コーン 小麦粉 パン粉・油 マカロニ 人参・豆乳 油・塩・酢 ほうれん草 出汁・味噌 牛蒡 厚揚げ	蓮根・玉葱 鶏ミンチ 片栗粉・油 砂糖・酒 味醂 濃口醤油 白菜・人参 油揚 濃口醤油 出汁・素麺 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 ツナ・人参 油揚・しめじ 牛蒡 縮緬雑魚 薄口醤油 濃口醤油 油・豚肉 玉葱・人参 さつま芋 三度豆・味噌 砂糖 濃口醤油 出汁・麩 湯葉 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 栗・塩 鶏肉・小麦粉 濃口醤油 油 ほうれん草 人参・油揚 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	出汁・うどん 薄口醤油 片栗粉 油揚・玉葱 豚肉・土生姜 にんにく 濃口醤油 酒・片栗粉 油 油・人参 しめじ 青梗菜 濃口醤油
・柿ケーキ 柿・小麦粉 BP・砂糖 油・豆乳 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・南瓜クッキー 南瓜・砂糖 無塩バター 小麦粉 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ヨーグルト ・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)	・焼き芋 ・棒チーズ ・牛乳 ・煮干し(幼)	・バナナ ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)	・芋羊羹 さつま芋 寒天・砂糖 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・りんご ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ぶどうパン 強力粉・砂糖 塩・油・豆乳 イースト 干しぶどう ・牛乳 ・煮干し(幼)	・みかんゼリー ・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)	・バナナケーキ バナナ・BP 小麦粉・油 砂糖・豆乳 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・お煎餅 ・牛乳 ・煮干し(幼)