

H30 10月の給食献立表

姿勢をよくしてたべましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
1・15・29	2・16・30	3・17・31	4・18	5・19	20	22	9・23	10・24	11・25	12・26	13・27
・ごはん ・マカロニ グラタン ・ブロッコリーの 雑魚和え ・味噌汁	・ごはん ・サーモンの 南蛮漬け ・小松菜の 鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・チキン カレー ・ほうれん草の お浸し	・ごはん ・八宝菜 ・さつまいもの 土佐煮 ・澄まし汁	・かやく うどん ・南瓜の 酢の物 ・ひじき煮	・五目 焼き飯 ・切干大根煮 ・味噌汁	・炊き込み ごはん ・さつまいもの 掻き揚げ ・味噌汁	・ごはん ・きのこ スパゲティー ・三度豆の 和え物 ・澄まし汁	・栗ごはん ・牛蒡の きんぴら ・澄まし汁	・ごはん ・ハンバーグ ・マカロニ サラダ ・コーン スープ	・ごはん ・鰹の ムニエル ・キャベツの 甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・肉じゃが ・ほうれん草の 和え物 ・味噌汁
七分つき米 油・鶏肉 玉葱・しめじ マカロニ バター・牛乳 チーズ 洋風だし パン粉 ブロッコリー 縮緬雑魚 濃口醤油 じゃが芋 わかめ・出汁 味噌	七分つき米 サーモン 片栗粉・油 ピーマン 人参・出汁 砂糖・酢 濃口醤油 玉葱 小松菜・人参 えのき茸 鰹節 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐・三つ葉	七分つき米 油・鶏肉 玉葱・人参 じゃが芋 南瓜 ノンビーフルー トンカツソース グリーンピース ほうれん草 人参・油揚 濃口醤油	七分つき米 油・豚肉 玉葱・人参 白菜・しめじ コーン もやし ピーマン 濃口醤油 出汁・片栗粉 さつまいも 鰹節・味醂 濃口醤油 出汁・麩 湯葉 濃口醤油 薄口醤油	うどん 鶏肉・玉葱 葱・油揚 出汁・砂糖 薄口醤油 南瓜・きゅうり 人参・砂糖 酢 濃口醤油 ひじき 人参・三度豆 出汁・砂糖 濃口醤油	七分つき米 油・豚ミンチ 葱・ピーマン 人参 濃口醤油 出汁 切干大根 人参・油揚 砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 玉葱 さつまいも	七分つき米 鶏肉・人参 しめじ 油揚 縮緬雑魚 薄口醤油 濃口醤油 さつまいも 人参・納豆 玉葱・油 天ぷら粉 出汁・味噌 白菜・わかめ	七分つき米 油・豚ミンチ 玉葱 しめじ ピーマン ケチャップ スパゲティー 三度豆・人参 もやし 濃口醤油 出汁 薄口醤油 濃口醤油 豆腐・ニラ	七分つき米 栗・塩 油・豚肉 人参 ピーマン 牛蒡・厚揚げ 酒・赤味噌 砂糖・出汁 濃口醤油 出汁・麩 ほうれん草 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 油・玉葱 豚ミンチ パン粉 片栗粉 ケチャップ トンカツソース マカロニ 人参 きゅうり 豆乳・酢 塩・油 クリームコーン 豆乳・洋風だし 塩	七分つき米 鰹・小麦粉 青海苔・油 キャベツ 人参 きゅうり わかめ・砂糖 酢・濃口醤油 もやし 油揚・出汁 味噌	七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリーンピース 濃口醤油 砂糖・出汁 ほうれん草 人参・しめじ 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐・わかめ
・フルーツ ゼリー 寒天・砂糖 みかん缶・桃缶 オレンジジュース ・煮干（幼児） ・牛乳	・人参の ポンデケーショ 人参・じゃが芋 豚ミンチ・油 米粉・片栗粉 洋風出汁・塩 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉 おはぎ ごはん・小豆 砂糖・塩 きな粉 ・煮干（幼児） ・牛乳	・さつまいも クッキー さつまいも 上新粉・砂糖 油・BP ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・焼き おにぎり ごはん・味噌 砂糖・味醂 ・煮干（幼児） ・牛乳	・南瓜 蒸しパン 小麦粉・BP 砂糖・南瓜 豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・りんご ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・スイート ポテト さつまいも 砂糖・豆乳 きな粉 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳