

2020 10月給食献立表

手洗いを正しくしましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
12・26	13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	17・31	5・19	6・20	7・21	8・22	9・23	10・24
・ごはん ・豚肉の 生姜焼き ・ほうれん草 の白和え ・みそ汁	・ごはん ・さつまいも クロック ・蓮根の きんぴら ・すまし汁	・ごはん ・鯛の パン粉焼き ・小松菜の お浸し ・みそ汁	・あんかけ うどん ・きゅうりの じゃこ和え	・ひじきごはん ・マカロニ サラダ ・みそ汁	・青菜ごはん ・春雨の 中華炒め ・みそ汁	・ごはん ・肉じゃが ・ほうれん草の 和え物 ・みそ汁	・炊き込みご飯 ・小松菜の 和え物 ・石狩汁	・ごはん ・きのこ カレー ・白菜の 煮浸し	・ごはん ・かぼちゃ グラタン ・ひじき煮 ・みそ汁	・芋ごはん ・焼き餃子 ・野菜スープ	・チキン ピラフ ・スパゲティ サラダ ・すまし汁
七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 ピーマン 土生姜 砂糖 濃口醤油 ほうれん草 人参・豆腐 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 南瓜	七分づき米 油・豚ミンチ さつまいも 玉葱・パン粉 小麦粉 油・蓮根 三度豆・出汁 人参・砂糖 濃口醤油 出汁・しめじ 油揚げ 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 鯛・パン粉 粉チーズ パセリ にんにく オリーブオイル ケチャップ 小松菜 油揚げ・人参 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	出汁・うどん 薄口醤油 鶏肉・玉葱 しめじ・人参 油揚げ・葱 砂糖・片栗粉 濃口醤油 胡瓜・人参 マカロニ ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 豆腐 胡瓜・人参 縮緬雑魚 わかめ・酢 砂糖 濃口醤油	七分づき米 ひじき・人参 ツナ・油揚げ 薄口醤油 濃口醤油 胡瓜・人参 マカロニ ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 豆腐	七分づき米 鶏ミンチ 小松菜 人参・砂糖 濃口醤油 油・豚肉 人参・玉葱 青梗菜 春雨 濃口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース 出汁・砂糖 片栗粉 濃口醤油 ほうれん草 人参・もやし 濃口醤油 出汁・味噌 厚揚げ	七分づき米 人参・ツナ 牛蒡・しめじ 油揚げ 薄口醤油 濃口醤油 小松菜・人参 えのき茸 濃口醤油 鮭・玉葱 人参・葱 じゃが芋 出汁・味噌	七分づき米 油・豚ミンチ 玉葱・人参 じゃが芋 南瓜・しめじ グリーンピース 牛乳・チーズ バター ノンビーフルウ 油・白菜 人参・ツナ 濃口醤油 油揚げ	七分づき米 油・鶏肉 玉葱・南瓜 マカロニ 洋風だし 牛乳・チーズ バター ひじき・人参 三度豆 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 大根・豆腐 油揚げ	七分づき米 さつまいも・塩 油・豚ミンチ 白菜・ニラ 白葱・酒 土生姜・塩 皮・酢 ケチャップ 濃口醤油 青梗菜 人参 鶏だし 薄口醤油	七分づき米 鶏肉・玉葱 ピーマン コーン ケチャップ グリーンピース 洋風だし 胡瓜・人参 スパゲティ ノンエッグマヨネーズ 小松菜 麩・出汁 薄口醤油 濃口醤油
・ラスク 食パン・バター 砂糖 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ヨーグルト ヨーグルト 砂糖 ・ビスケット ・煮干（幼児） ・お茶	・バナナソフト ブレッド バナナ・砂糖 小麦粉・油 豆乳・BP ・煮干（幼児） ・牛乳	・焼き芋 ・棒チーズ ・煮干（幼児） ・牛乳	・ミニゼリー ・おせんべい ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・たこ焼き キャベツ・葱 タコ・ソース 青海苔・鰹節 油・小麦粉 出汁・片栗粉 BP ・煮干（幼児） ・牛乳	・あんぱん ココア・餡子 油・イースト 強力粉・塩 豆乳・砂糖 ・煮干（幼児） ・牛乳	・りんご ・おせんべい ・煮干（幼児） ・牛乳	・大学芋 さつまいも 砂糖・油 水 ・煮干（幼児） ・お茶	・みかんゼリー ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・おせんべい ・煮干（幼児） ・牛乳