



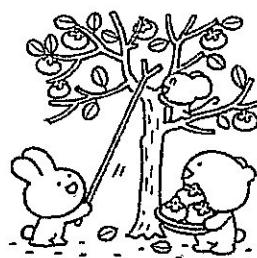
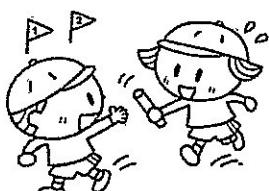
10月の献立表

2023年10月

みどりの保育園(一般)

日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
02 月	こんぶ	ご飯 みそ汁(かぼちゃ・玉葱) かじきのパン粉焼き(にんにく) ツナサラダ フルーツ	米、胚芽米、パン粉、油、米、ごま、きび砂糖	かじき、ツナ油漬缶、みそ	りんご、キャベツ、日本かぼちゃ、だいこん、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶、にんにく	お茶 焼きおにぎり(しょうゆ) 大根スティック
03 火	人参 スティック	ご飯 かぶのスープ 豚肉のしょうが焼き はくさいとじやこのサラダ フルーツ	コッペパン(乳・卵なし)、胚芽米、油、米、マヨドレ(乳・卵なし)、きび砂糖、油、ごま油	牛乳、豚肉、きな粉、しらす干し	メロン、たまねぎ、はくさい、もやし、かぶ、ブロッコリー、にんじん、しょうが、かぶ・葉	牛乳 きなこ揚げパン ゆでブロッコリー
04 水	胡瓜 スティック	栗ご飯 すまし汁(豆腐・人参) 魚の照り焼き(さば) ほうれん草としめじの炒め物 フルーツ	ゆでうどん(乳・卵なし)、胚芽米、くり、きび砂糖	さば、絹ごし豆腐、鶏もも肉	りんご、ほうれんそう、ほうれんそう、ごぼう、しめじ、ねぎ、にんじん、みつば、こんぶ	お茶 うどん(鶏肉) ごぼうスティック
05 木	かぶの 煮物	ご飯 みそ汁(なす・たまねぎ) 鶏肉の竜田揚げおろしぽん酢あえ 和風サラダ フルーツ	米、胚芽米、片栗粉、油、焼ふ、きび砂糖	鶏むね肉、みそ、油揚げ	かき、キャベツ、だいこん、きゅうり、なす、まいかけ、たまねぎ、コーン缶、にんじん、みつば、しょうが、万能ねぎ、レモン果汁、わかめ(乾)	お茶 まいかけごはん すまし汁(麩・人参)
06 金 さんま 祭り	大根 スティック	ご飯 みそ汁(じやが芋・玉葱) さんまの塩焼き ブロッコリーのごま和え フルーツ	胚芽米、小麦粉、じやがいも、米、きび砂糖、ごま、油	牛乳、さんま、豆乳、チーズ、ちくわ(乳・卵なし)、みそ	なし、にんじん、ブロッコリー、だいこん、たまねぎ、わかめ(乾)	牛乳 チーズ蒸しパン 人参スティック
07 土	ゆで さつま芋	三色丼 みそ汁(えのき・キャベツ) フルーツ	胚芽米、干しうめん、きび砂糖、油	豚ひき肉、卵、みそ、油揚げ、かつお節	みかん、ほうれんそう、きゅうり、キャベツ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、干しいたけ、しょウが	お茶 にゅうめん 胡瓜スティック(塩)
10 火	煮干し	ご飯 すまし汁(かいわれ・はんぺん) 豚肉のスタミナ焼き 春雨の酢の物 フルーツ	じやがいも、胚芽米、小麦粉、きび砂糖、はるさめ、油、米、ごま油	牛乳、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	みかん、きゅうり、もやし、たまねぎ、にんじん、かいわれだいこん、にら、こんぶ、にんにく	牛乳 みそポテト こんぶ
11 水	ゆで かぼちゃ	食パン 白菜のスープ 魚のムニエル(鮭) コールスローサラダ フルーツ	食パン(乳・卵なし)、胚芽米、小麦粉、マヨドレ(乳・卵なし)、ごま油、きび砂糖	べにさけ、しらす干し、油揚げ、バター	りんご、キャベツ、きゅうり、はくさい、にんじん、たけのこ(ゆで)、しめじ、コーン缶、こんぶ	お茶 こぎつねちりめんごはん 中華きゅうり
12 木	ブロッコリー ごま和え	ご飯 みそ汁(もやし・わかめ) チャイニーズチキン 小松菜と切干大根のナムル フルーツ	じやがいも、胚芽米、片栗粉、油、米、きび砂糖、ごま、ごま油	牛乳、鶏ささ身、ツナ油漬缶、みそ、しらす干し、煮干し	かき、こまつな、もやし、たまねぎ、にんじん、万能ねぎ、パセリ、切り干しだいこん、わかめ(乾)、にんにく	牛乳 ツナとポテトのソテー 煮干し
13 金	ごぼう スティック	秋野菜カレー 福神漬け 大根とホタテのサラダ フルーツ	胚芽米、さつまいも、片栗粉、小麦粉、油、黒砂糖、マヨドレ(乳・卵なし)、きび砂糖、はちみつ	牛乳、鶏もも肉、豆乳、きな粉、ほたて貝柱水煮缶	りんご、だいこん、たまねぎ、にんじん、かぶ、マッシュルーム、しめじ、福神漬、にんにく、しょうが、塩こんぶ、パセリ	お茶 ミルクくずもち かぶの塩昆布あえ
14 土	大根 スティック	肉うどん さつま芋のレモン煮 フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、さつまいも、胚芽米、きび砂糖、油	豚肉、えび(むき身)	みかん(早生)、たまねぎ、ねぎ、しいたけ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、こんぶ、グリンピース、レモン果汁	お茶 エビピラフ こんぶ

幼児の昼食と軽食の平均値です。(エネルギー544kcal・たんぱく質23.4g・脂質17.9g)



献 立 表

2023年10月



日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熟と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
16 月	こんぶ	ご飯 みそ汁(かぼちゃ・玉葱) かじきのパン粉焼き(にんにく) ツナサラダ フルーツ	米、胚芽米、パン粉、油、米、ごま、きび砂糖	かじき、ツナ油漬缶、みそ	りんご、キャベツ、日本かぼちゃ、だいこん、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶、にんにく	お茶 焼きおにぎり(しょうゆ) 大根スティック
17 火	人参 スティック	ご飯 かぶのスープ 豚肉のしょうが焼き はくさいとじやこのサラダ フルーツ	コッペパン(乳・卵なし)、胚芽米、油、米、マヨドレ(乳・卵なし)、きび砂糖、油、ごま油	牛乳、豚肉、きな粉、しらす干し	メロン、たまねぎ、はくさい、もやし、かぶ、ブロッコリー、にんじん、しょうが、かぶ・葉	牛乳 きなこ揚げパン ゆでブロッコリー
18 水	胡瓜 スティック	栗ご飯 すまし汁(豆腐・人参) 魚の照り焼き(さば) ほうれん草としめじの炒め物 フルーツ	ゆでうどん(乳・卵なし)、胚芽米、くり、きび砂糖	さば、絹ごし豆腐、鶏もも肉	りんご、ほうれんそう、ほうれんそう、ごぼう、しめじ、ねぎ、にんじん、みつば、こんぶ	お茶 うどん(鶏肉) ごぼうスティック
19 木 野外 保育	かぶの 煮物	ご飯 みそ汁(なす・たまねぎ) 鶏肉の竜田揚げおろしぽん酢あえ 和風サラダ フルーツ	米、胚芽米、片栗粉、油、焼ふ、きび砂糖	鶏むね肉、みそ、油揚げ	かき、キャベツ、だいこん、きゅうり、なす、もやし、たまねぎ、コーン缶、にんじん、みつば、しおが、万能ねぎ、レモン果汁、わかめ(乾)	お茶 まいたけごはん すまし汁(迷・人参)
20 金	大根 スティック	ご飯 みそ汁(じやが芋・玉葱) さんまの塩焼き ブロッコリーのごま和え フルーツ	胚芽米、小麦粉、じやがいも、米、きび砂糖、ごま、油	牛乳、さんま、豆乳、チーズ、ちくわ(乳・卵なし)、みそ	なし、にんじん、ブロッコリー、だいこん、たまねぎ、わかめ(乾)	牛乳 チーズ蒸しパン 人参スティック
21 土 運動会	ゆで さつま芋	三色丼 みそ汁(えのき・キャベツ) フルーツ	胚芽米、干しうめん、きび砂糖、油	豚ひき肉、卵、みそ、油揚げ、かつお節	みかん、ほうれんそう、きゅうり、キャベツ、にんじん、えのきだけ、ねぎ、干しいたけ、しょウガ	お茶 にゅうめん 胡瓜スティック(塩)
23 月	煮干し	スペゲティーミートソース スープ(じやが芋・玉ねぎ) 木の実サラダ フルーツ	米、じやがいも、カシュー・ナッツ(味付け)、オリーブ油、小麦粉、油、ごま油	豚ひき肉、焼き豚(乳・卵なし)、粉チーズ	なし、たまねぎ、ホールトマト缶詰、キャベツ、だいこん、にんじん、きゅうり、たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく	お茶 焼き豚チャーハン 大根スティック
24 火	煮干し	ご飯 すまし汁(かいわれ・はんぺん) 豚肉のスタミナ焼き 春雨の酢の物 フルーツ	じやがいも、胚芽米、小麦粉、きび砂糖、はるさめ、油、米、ごま油	牛乳、豚肉、みそ、ツナ油漬缶	みかん、きゅうり、もやし、たまねぎ、にんじん、かれわれだいこん、にら、こんぶ、にんにく	牛乳 みそポテト こんぶ
25 水	ゆで かぼちゃ	食パン 白菜のスープ 魚のムニエル(鮭) コールスローサラダ フルーツ	食パン(乳・卵なし)、胚芽米、小麦粉、マヨドレ(乳・卵なし)、ごま油、きび砂糖	べにさけ、しらす干し、油揚げ、バター	りんご、キャベツ、きゅうり、はくさい、にんじん、たけのこ(ゆで)、しめじ、コーン缶、こんぶ	お茶 こぎつねちりめんごはん 中華きゅうり
26 木	ブロッコリー ごま和え	ご飯 みそ汁(もやし・わかめ) チャイニーズチキン 小松菜と切干大根のナムル フルーツ	じやがいも、胚芽米、片栗粉、油、米、きび砂糖、ごま、ごま油	牛乳、鶏ささ身、ツナ油漬缶、みそ、しらす干し、煮干し、	かき、こまつな、もやし、たまねぎ、にんじん、万能ねぎ、パセリ、切り干し大根、わかめ(乾)、にんにく	牛乳 ツナとポテトのソテー煮干し
27 金 誕生会	ごぼう スティック	友ご飯 みそ汁(えのき・キャベツ) ハンバーグ・粉ふき芋 ほうれん草とコーンの炒め物 フルーツ	胚芽米、じやがいも、ゆでくり、きび砂糖、小麦粉、押麦、パン粉、くりの甘露煮、油、じやがいも、コッペパン(乳・卵なし)	牛乳、豚ひき肉、生クリーム、卵、牛乳、みそ	りんご、みかん、ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、えのきだけ、コーン缶、にんじん、かぶ	(幼児)牛乳・りんごロールケーキ (乳児)お茶・りんご人参パン 野菜ころころスープ
28 土	大根 スティック	肉うどん さつま芋のレモン煮 フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、さつまいも、胚芽米、きび砂糖、油	豚肉、えび(むき身)	みかん(早生)、たまねぎ、ねぎ、しいたけ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、こんぶ、グリンピース、レモン果汁	お茶 エビピラフ こんぶ
30 月	こんぶ	ご飯 みそ汁(玉葱・なめこ) 鶏のつくね照り焼き 野菜の磯辺和え フルーツ	胚芽米、小麦粉、片栗粉、米、油、きび砂糖	鶏ひき肉、鶏もも肉、チーズ、卵、みそ	かき、たまねぎ、はくさい、だいこん、ほうれんそう、にんじん、なめこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、焼きのり	お茶 すいとん チーズ
31 火	粉ふき芋	秋野菜カレー 福神漬け 大根とホタテのサラダ フルーツ	胚芽米、さつまいも、片栗粉、小麦粉、油、黒砂糖、マヨドレ(乳・卵なし)、きび砂糖、はちみつ	牛乳、鶏もも肉、豆乳、きな粉、ほたて貝柱水煮缶	りんご、だいこん、たまねぎ、にんじん、かぶ、マッシュルーム、しあじ、福神漬、にんにく、しょうが、塩こんぶ、パセリ	お茶 ミルクくずもち かぶの塩昆布あえ

10月の果物は梨・柿・りんご・みかん等になります。

☆19日(木)は野外保育になります。幼児クラスはお弁当の用意をお願いします。
乳児クラスは給食があります。