



10月の献立



日	献立名	材料(内容成分)	日	献立名	材料(内容成分)
1 金	御飯 コーンカレー 海鮮海老入りかつ 黄桃缶	米飯 とうもろこし・じゃが芋・人参・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・濃粉・カレーパウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・ほちみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉含む) イカ・パン粉・海老・人参・小麦粉・太刀魚すり身・玉葱・じゃが芋・塩・生巻・大豆絞油 黄桃	18 月	御飯 ハンバーグ ナポリタン 筑前煮 ポテトサラダ	米飯 鶏肉・植物性タンパク・玉葱・パン粉・小麦粉・濃粉・牛脂・醤油・砂糖・塩・ケチャップ スパゲティ・玉葱・ウインナー(乳卵未使用)・ピーマン・人参・ケチャップ・塩・胡椒・大豆白絞油 鶏肉・里芋・ごぼう・レンコン・人参・コンニャク・干し椎茸・絹さや・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂 じゃが芋・人参・とうもろこし・えんどう豆・玉葱・ツナ・マヨネーズ
2 土			19 火	御飯 ミニウインナードック 海鮮炒め 根菜金平 ミニゼリー	米飯 小麦粉・砂糖・濃粉・塩・豚肉・鶏肉・植物油脂・乳・大豆油 イカ・海老・春雨・玉葱・ピーマン・鶏ガラスープ・オイスターソース・醤油・塩・胡椒・大豆白絞油 レンコン・人参・竹輪(魚すりみ・卵白)・コンニャク・醤油・砂糖・味醂・ごま・大豆白絞油 異性化液糖・濃縮果汁(アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ) 砂糖・香料
3 日			20 水	親子丼 白身フライ 異だくさん味噌汁	米飯・鶏卵・玉葱・干し椎茸・グリーンピース・人参・鶏肉・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂 パン粉・小麦粉・濃粉・塩・タラ・大豆白絞油 大根・人参・豆腐・里芋・ネギ・わかめ・鰹昆だし・味噌
4 月	御飯 さわら大葉フライ たらこスパゲティ 大根サラダ フルーツカクテル	米飯 さわら・しそ・パン粉・小麦粉・植物油脂・塩・濃粉・乳化剤・大豆白絞油 スパゲティ・玉葱・ピーマン・たらこソース(またらこ・植物油脂・塩) 大豆白絞油 大根・ハム(乳・卵)・きゅうり・ごまドレッシング(植物油脂・糖類・酢・醤油・ごま・塩・卵黄) 黄桃・洋ナシ・パインアップル・ぶどう・さくらんぼ・砂糖・酸味料	21 木	御飯 豚肉のバーベキュー風焼肉焼き 野菜炒め クリーム煮 白花豆	米飯 豚肉・ケチャップ・ウスターソース(醸造酢・砂糖・塩・トマト・りんご・にんにく・香辛料)・砂糖 キャベツ・とうもろこし・ウインナー(乳卵未使用)・ピーマン・玉葱・コンソメ・塩・胡椒・大豆白絞油 マカロニ・玉葱・人参・とうもろこし・えんどう豆・シチューミックス(小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・濃粉・塩・砂糖・乳等調製品・玉葱加工品・オニオンパウダー・チーズ・チキンフイヨン・野菜エキス・ポークエキス・醤油加工品・バターミルクパウダー) 大白花芸豆・砂糖・塩
5 火	御飯 プレーンオムレツ パワッとウインナー・フロッキー じゃが煮 野菜サラダ	米飯 鶏卵・濃粉(とうもろこし)・酢・砂糖・米粉・植物油・塩・乳化剤(大豆) 鶏肉・豚脂・豚肉・大豆たんぱく他/フロッキー じゃが芋・人参・竹輪(魚すり身・卵白)・玉葱・干し椎茸・絹さや・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂 キャベツ・きゅうり・ピーマン・ハム(乳卵)・サウザンドドレッシング(植物油脂・酢・ブドウ糖・濃縮液糖・トマトケチャップ・ピクルス・レモン・塩・酢・ウスターソース)	22 金	園外保育	
6 水	おにぎり(菜・民布) 焼きそば 玉子焼き タコさんウインナー	米飯・海苔・青菜(広島菜・京菜・大根菜) 砂糖・塩・民布エキス・粉末味噌・削り節/昆布 中華煮し羅(小麦粉・植物油・塩・かんすい・くちなし色料) お好み焼きソース(砂糖・濃粉・塩・カツオエキス・加工濃粉・カラメル色料) 粉末ソース(砂糖・塩・小麦・大豆・りんご・野菜パウダー・豚肉含む) 植物油脂(大豆)・キャベツ・人参・もやし・豚肉・オイスターソース(魚介エキス・砂糖・塩・水あめ・塩・酒類・加工濃粉) 鶏卵・醤油・植物油脂・食塩・大豆油・小麦濃粉 鶏肉・豚肉・濃粉・大豆たんぱく・粉飴・砂糖・塩・香辛料(とうもろこし)	23 土		
7 木	御飯 チキンナゲット 焼きビーフン 青しそ和え スマイルポテト	米飯 鶏肉・鶏皮・濃粉(タピオカ)・食塩・香辛料(にんにく・玉葱)・砂糖・小麦粉・馬鈴薯・食塩・卵白・脱脂粉乳・大豆白絞油 ビーフン・玉葱・ツナ・人参・ニラ・鶏がらスープ・醤油・塩・胡椒・大豆白絞油 大根・乾燥わかめ・きゅうり・青しそドレッシング(酢・ブドウ糖・濃縮液糖・醤油・鰹昆だし・塩・昆布だし・梅肉・魚介エキス(サバ)・レモン・オニオンエキス・塩・乾燥しそ) じゃが芋・植物油脂・塩・大豆	24 日		
8 金			25 月	御飯 焼き魚 茄子のトマト煮 五目炒り豆腐 アレンジアイスゼリー(濃厚りんご)	米飯 サバ 茄子・グリーンピース・ウインナー(乳卵未使用)・トマト・コンソメ(乳脂小豆)・ケチャップ・ウスターソース・塩・胡椒・大豆白絞油 豚ひき肉・豆腐・干し椎茸・ごぼう・人参・コンニャク・枝豆・鰹昆だし・醤油・砂糖・大豆白絞油 りんご果汁・果糖・砂糖・香料・酸味料
9 土			26 火	御飯 焼き栗コロッケ マカロニサラダ アスパラ塩炒め ツナ大根	米飯 じゃが芋・栗・さつま芋・植物油脂・パン粉・濃粉・小麦粉・水飴・大豆白絞油 マカロニ・人参・きゅうり・ツナ・マヨネーズ 鶏肉・キャベツ・人参・アスパラ・鶏がらスープ・塩・胡椒・大豆白絞油 ツナ・大根・人参・玉葱・絹さや・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂
10 日			27 水	中華飯 三角巻巻き 粥スープ	米飯・白菜・玉葱・人参・ピーマン・竹の子・豚肉・中華スープ・砂糖・醤油・味醂・濃粉 キャベツ・玉葱・じゃが芋・人参・にら・鶏がらスープ・春雨・植物油脂・塩・ごま油・砂糖・胡椒・小麦粉・濃粉・大豆・大豆白絞油 卵・干し椎茸・ネギ・中華味(牛豚鶏大豆小麦ゼラチン)・塩・胡椒
11 月			28 木	御飯 チキンソテー フワフワほうれん草オムレツ マヨ和え メイプルブチケーキ	米飯 鶏肉・塩・胡椒・大豆白絞油 鶏卵・だし汁・濃粉・さとう・塩・ほうれん草・大豆・小麦 インゲン・人参・マヨネーズ・醤油・白ごま・砂糖・塩 小麦粉・砂糖・水飴・メイプルシュガー・植物油脂・砂糖・鶏卵・卵白粉・全粉乳・塩
12 火	御飯 焼き魚 チャプチェ 南瓜の含め煮 とうもろこしのつまみ揚げ	米飯 さわら 豚ひき肉・春雨・玉葱・人参・ニラ・ごま・ごま油・醤油・砂糖・大豆白絞油 南瓜・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂 とうもろこし・いとよりだいずり身・濃粉・植物油脂・砂糖・塩・濃粉・大豆	29 金	御飯 ツナカレー ハムステーキ ブロックリーと玉子のサラダ	米飯 ツナ・じゃが芋・人参・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・濃粉・カレーパウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・ほちみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉含む) 海老・パン粉・小麦粉・植物油脂・濃粉・大豆白絞油 レンコン・きゅうり・人参・とうもろこし・ごまドレッシング(植物油脂・糖類・酢・醤油・ごま・塩・卵黄) 米飯 鶏肉・豚肉・濃粉・塩 ブロックリー・卵・乳成分・小麦・大豆・りんご・ゼラチン・マヨネーズ・酢・塩・水飴・加工濃粉
13 水	御飯 ゆかり御飯 まくらハンバーグ ミートスパ フルーツゼリーいちご 煮出し	米飯・ゆかり・塩 キハダマクロ・玉葱・濃粉・大豆油・馬鈴薯濃粉・砂糖・にんにく・塩・ごま・ごま油 スパゲティ・豚ひき肉・玉葱・グリーンピース・ケチャップ・ソース・砂糖・塩・大豆白絞油 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・水飴・ストロベリービュレ・果汁 白菜・油揚げ・もやし・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂	30 土		
14 木	御飯 むかしのコロッケ 焼きそばオムレツ 鶏肉と大根の煮物 花野菜サラダ	米飯 馬鈴薯・砂糖・玉葱・鶏肉・植物油脂(大豆)・醤油・パン粉(大豆・小麦)・小麦粉・チキンエキス・濃粉・乳成分・大豆白絞油 鶏卵・だし汁・濃粉・砂糖・塩・ゆきそば・大豆・小麦・豚肉・リンゴ・ゼラチン 鶏肉・大根・人参・コンニャク・干し椎茸・絹さや・鰹昆だし・醤油・砂糖・味醂 ブロックリー・カリフラワー・ハム(乳卵)・竹輪(魚・卵白)・とうもろこし・マヨネーズ	31 日		
15 金	御飯 カレー エビフライ ごまサラダ	米飯 豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・濃粉・カレーパウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・ほちみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉含む) 海老・パン粉・小麦粉・植物油脂・濃粉・大豆白絞油 レンコン・きゅうり・人参・とうもろこし・ごまドレッシング(植物油脂・糖類・酢・醤油・ごま・塩・卵黄)			
16 土					
17 日					



材料入手の関係で献立を一部変更させていただく場合もあります。御了承ください。