

10月 給食献立表

2019年

3歳児以上

日	曜	昼食	15時おやつ	18時おやつ	赤: 血や肉になる	黄: 熱や力となる	緑: 潤子をととのえる
1	火	鶏ときのこのごはん 赤魚の煮付け 切干大根とひじきのサラダ さつまいものみそ汁 りんご	メロンパンクッキー 牛乳	せんべい	鶏ひき肉、あかうち、淡色辛みそ 鶏卵・無塩牛乳	米・黒糖、さつまいも・お餅・砂糖 醤油、グラニュー糖 せんべい	ぶなしめじ、乾しいたげ、エリンギ、にんじん しょうが、ゆずしだいこん、にんじん、きゅうり ほしひじき、たまねぎ、菜の花 りんご
2	水	カレーライス スパゲティ-サラダ ゆでたまご オレンジ	いちごジャムサンド 牛乳	わかめおにぎりに すり	鶏もも・ブレスハム・鶏卵・無塩牛乳	米・スパゲティ-、マヨネーズ、食パン いちごジャム	たまねぎ、西洋かぼちゃ、にんじん、きゅうり パルンシアオレンジ わかめ
3	木	ごはん 豚肉と春雨のチャプチェ かにたまごあんかけ ウインナーと豆腐の中巻スープ ミニゼリー	ひじきおにぎりに 麦茶	パン	鶏もも、鶏卵、かに風味かまぼこ ウインナー、ソフト豆腐、油揚げ	米・緑豆はるさめ、ごま油、黒糖、ごま かたくり粉、ゼリー パン	たまねぎ、にんじん、青ピーマン、だけのご 菜の花、ほしひじき
4	金	ごはん 白身魚のパン粉焼き ブロッコリー わかめと人参の酢の物 じゃがいもとあげのみそ汁 梨	さつまいもマフィン 牛乳	塩原市おにぎりに すり	ホウキ、油揚げ、淡色辛みそ、鶏卵 無塩牛乳	米・プレミックス粉・パン粉・醤油 マヨネーズ、黒糖、じゃがいも、無塩バター 無塩バター、さつまいも	ブロッコリー、きゅうり、にんじん カットわかめ、たまねぎ、菜の花、日本なし 塩原市
7	月	秋鮭とわかめのごはん 揚げだし豆腐そぼろあん キャベツと人参のサラダ 大根と玉ねぎのみそ汁 バナナ	豆乳くずもち 牛乳	せんべい	秋鮭、木綿豆腐、豚ひき肉 淡色辛みそ、豆乳、きな粉、無塩牛乳	米・かたくり粉、醤油、黒糖 せんべい	カットわかめ、菜の花、しょうが、キャベツ きゅうり、にんじん、大根、たまねぎ、バナナ
8	火	ごはん ハッシュドボー ワーストとコーンのサラダ ゆでたまご オレンジ	ホットケーキ 牛乳	ゆかりおにぎりに すり	鶏もも・無塩牛乳、お餅、カレー、鶏卵	米・黒糖、お餅・砂糖、無塩バター メープルシロップ	たまねぎ、にんじん マッシュルーム水菜茹で、サニーレタス きゅうり、1/4-トウモロ コシ、パルンシアオレンジ、ゆかり
9	水	ごはん さばの照り焼き ブロッコリー 小松菜とちやしのごま和え かぼちゃのみそ汁 バナナ	じゃがチーズ 牛乳	パン	まさば、淡色辛みそ、プロセスチーズ 無塩牛乳	米・ごま、じゃがいも、かたくり粉 パン	ブロッコリー、きまつな、にんじん りょくとうもやし、西洋かぼちゃ、たまねぎ 菜の花、バナナ、パセリ
10	木	ごはん 和風ハンバーグ巻のコース 春雨サラダ ほうれん草のかきたま汁 りんご	みかん蒸しケーキ 牛乳	塩原市おにぎりに すり	豚ひき肉、無塩牛乳、鶏卵	米・パン粉、黒糖、緑豆はるさめ かたくり粉、お餅・砂糖	ほしひじき、たまねぎ 丸のきだけ、菜の花、きゅうり、にんじん ほうれん草、りんご、みかん茹で 塩原市
11	金	ごはん 鶏じゃが マカロニサラダ 白菜とわかめのみそ汁 柿	五平もち 麦茶	パン	鶏もも・ブレスハム、淡色辛みそ	米・じゃがいも、黒糖、マカロニ マヨネーズ パン	にんじん、たまねぎ、えだまめ、きゅうり はくさい、カットわかめ、かき
12	土	ごはん 麻婆豆腐 ささみとキャベツのごまサラダ コーンと卵の中巻スープ オレンジ	手作りワッフル 牛乳	せんべい	木綿豆腐、豚ひき肉、淡色辛みそ たまご、鶏卵、無塩牛乳	米・黒糖、強力粉、無塩バター せんべい	たまねぎ、菜の花、キャベツ、きゅうり にんじん、1/4-トウモロ コシ、パルンシアオレンジ
15	火	ごはん 白身魚のフライのタルタルソース ブロッコリー 切干大根と人参のサラダ キャベツのみそ汁 りんご	マーブルケーキ 牛乳	ふかひ、さつまいも	メルルーサ、鶏卵、淡色辛みそ 無塩牛乳	米・プレミックス粉・パン粉、醤油 マヨネーズ、黒糖、ごま油 お餅・砂糖、無塩バター さつまいも	たまねぎ、ブロッコリー、切干しいたご にんじん、きゅうり、キャベツ、菜の花、りんご
16	水	キーマカレー スパゲティ-サラダ ゆでたまご オレンジ	きなこトースト 牛乳	わかめおにぎりに すり	豚ひき肉、だいず、ブレスハム、鶏卵 きな粉、無塩牛乳	米・スパゲティ-、マヨネーズ、食パン 黒糖、無塩バター	たまねぎ、にんじん、えだまめ、きゅうり パルンシアオレンジ わかめ
17	木	親子丼 かぼちゃ煮 わかめと人参の酢の物 小松菜と玉ねぎのみそ汁 ミニゼリー	スイートポテト 牛乳	ゆかりおにぎりに すり	鶏もも、鶏卵、淡色辛みそ、鶏卵 無塩牛乳	米・黒糖、ゼリー、さつまいも 無塩バター	にんじん、たまねぎ、菜の花、西洋かぼちゃ きゅうり、カットわかめ、きまつな ゆかり
18	金	ごはん さわらの煮付け 粉ふきいも ほうれん草とちやしのおひたし 卵にゅうめん バナナ	焼きおにぎりに 麦茶	パン	さわら、鶏卵、しらす干し	米・黒糖、じゃがいも 子豆そうめん、ごま パン	しょうが、あおさ、ほうれん草、にんじん りょくとうもやし、菜の花、バナナ
19	土	ピラフ キャベツとハムのサラダ コンソメスープ オレンジ	手作りプリン 牛乳	せんべい	ベーコン、ブレスハム、鶏卵 無塩牛乳	米・黒糖、メープルシロップ せんべい	たまねぎ、にんじん、1/4-トウモロ コシ、キャベツ、きゅうり パルンシアオレンジ
21	月	ごはん ささみフライ ブロッコリー わかめとちやくの酢の物 豆腐と玉ねぎのみそ汁 りんご	甘煮 牛乳	塩原市おにぎりに すり	ささみ、鶏卵、ソフト豆腐、淡色辛みそ 加糖練乳、無塩牛乳	米・無塩粉、パン粉、醤油 マヨネーズ、黒糖、無塩バター お餅・砂糖	ブロッコリー、きゅうり、カットわかめ、もずく にんじん、たまねぎ、菜の花、りんご 塩原市
23	水	ごはん あじの照り焼き 和風オムレツ 小松菜とちやしのごま和え じゃがいものみそ汁 バナナ	ホットケーキ 牛乳	ふかひ、さつまいも	さあじ、鶏卵、淡色辛みそ、無塩牛乳	米・ごま、じゃがいも、お餅・砂糖 無塩バター、メープルシロップ さつまいも	にんじん、菜の花、ごまつな、にんじん りょくとうもやし、たまねぎ、バナナ
24	木	ごはん 筑前煮 春雨サラダ かきたま汁 柿	ラーメン 麦茶	パン	鶏もも、鶏卵、なるこ	米・さといも、黒糖、緑豆はるさめ かたくり粉、中厚めん パン	にんじん、大根、れんこん、ごぼう、えだまめ きゅうり、たまねぎ、菜の花、かき カットわかめ
25	金	お弁当日	ピザトースト 牛乳	ゆかりおにぎりに すり	まぐろ、プロセスチーズ 無塩牛乳	食パン	たまねぎ、青ピーマン ゆかり
26	土	他人丼 白菜とちやくの和えもの 豆腐とわかめのみそ汁 オレンジ	豆乳くずもち 牛乳	せんべい	鶏もも、鶏卵、銀杏豆腐、ソフト豆腐 淡色辛みそ、豆乳、きな粉、無塩牛乳	米・黒糖、かたくり粉 せんべい	たまねぎ、菜の花、はくさい、りょくとうもやし にんじん、カットわかめ パルンシアオレンジ
28	月	ごはん レンコンつくねの和風あんかけ キャベツと人参のサラダ 大根とあげのみそ汁 バナナ	手作りプリン 牛乳	パン	豚ひき肉、鶏卵、無塩牛乳、油揚げ 淡色辛みそ	米・パン粉、黒糖、かたくり粉 メープルシロップ パン	れんこん、たまねぎ、菜の花、キャベツ きゅうり、にんじん、大根、バナナ
29	火	ごはん すき焼き風煮 さつまいもの天ぷら 小松菜と人参のみそ汁 オレンジ	フレンチトースト 牛乳	わかめおにぎりに すり	鶏もも、ソフト豆腐、淡色辛みそ、鶏卵 無塩牛乳	米・黒糖、さつまいも、プレミックス粉 醤油、食パン	はくさい、にんじん、ぶなしめじ、菜の花 ごまつな、たまねぎ パルンシアオレンジ わかめ
30	水	ごはん ミートボール ブロッコリー レタスとコーンのサラダ パン粉キンスープ オレンジゼリー	ハロウィングッキー 牛乳	せんべい	豚ひき肉、無塩牛乳、鶏卵、ゼラチン 鶏卵	米・パン粉、マヨネーズ、無塩バター 鶏粉、黒糖 せんべい	たまねぎ、ブロッコリー、サニーレタス にんじん、きゅうり、1/4-トウモロ コシ、西洋かぼちゃ、オレンジ飲料
31	木	ごはん さばのみそ煮 ポテトオムレツ 切干大根と人参のサラダ きのこわかめのみそ汁 りんご	きつねうどん 麦茶	パン	まさば、淡色辛みそ、鶏卵、無塩牛乳 油揚げ	米・黒糖、じゃがいも、ごま油、ごま うどん パン	切干しいたご、にんじん、きゅうり 丸のきだけ、ぶなしめじ、たまねぎ カットわかめ、りんご

★10月の食糧の果物は、オレンジ、りんご、バナナ、梨、柿です。
★都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

◇◇◇風邪の予防にビタミンI！◇◇◇

緑黄色野菜などに多く含まれるビタミンAが不足すると、鼻やのどの粘膜が乾燥し、
風邪のウイルスが侵入しやすくなります。
果物などに多く含まれるビタミンCは、「ウイルスに対する抵抗力を高める働きがあります。
パランスの濃い食事を心がけましょう！

★ビタミンAの多いもの・・・にんじん、ほうれん草、小松菜、トマト、かぼちゃなど
★ビタミンCの多いもの・・・ピーマン、ブロッコリー、さつまいも、柿、レモン、いちごなど