



今月のお楽しみメニュー 7日(火)『おまつり』

給食:「和物」→「フランクフルト(ウインナー・ケチャップ)」「フライドポテト(フライドポテト・塩・油)」「焼きとうもろこし(コーン・しょうゆ・みりん)」「冷やしきゅうり(きゅうり・塩)」おやつ:「お好み焼き味」→「たこ焼き風」になります。



令和7年10月 献立表



【給食室より】

たんぽぽ組(1日)すみれ組(10日・24日)さくら組(3日・6日・8日・14日)ばら組(16日・21日・29日・31日)に給食参観があります。ぜひこの機会に給食の様子を見に来てください。

15日(水)全園児お弁当の日になります。

	6・20(月)			祭 7・21(火)			8・22(水)			9・23(木)			10・24(金)			11・25(土)		
献立名	厚揚げ酢豚		中華スープ	焼き鳥	青菜の おかか和え	みそ汁	きのこ ご飯	秋刀魚の 塩焼き おろし煮	すまし汁	チキン カレー	チーズ	きのこ サラダ	パン	ポーク ビーンズ	コンソメ スープ	鶏肉の 甘辛丼		みそ汁
食材・調味料	厚揚げ 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン たけのこ 干し椎茸 酢 砂糖 しょうゆ 片栗粉 油	卵 ニラ もやし 中華だし しょうゆ	鶏肉 土生姜 しょうゆ みりん 砂糖	小松菜 キャベツ もやし 人参 かつお節 砂糖 しょうゆ	豆腐 わかめ 玉ねぎ みそ だし汁	椎茸 舞茸 しめじ 人参 油揚げ じゅうゆ みりん 昆布	さんま 塩 大根 しょうゆ みりん (乳児) 鯖の塩焼き さば 塩	玉ねぎ 白菜 ねぎ 人参 じゅうゆ みりん 塩 だし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 じゅうゆ みりん カレールウ 油	チーズ	エリンギ えのき しめじ キャベツ 人参 マヨドレ しょうゆ ごま	ロールパン	豚肉 大豆 じゃが芋 人参 玉ねぎ ピーマン コンソメ ケチャップ 砂糖 油	キャベツ コーン コンソメ 人参 玉ねぎ しめじ 小松菜 砂糖 しょうゆ みりん だし汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 しめじ 小松菜 砂糖 しょうゆ みりん だし汁	さつま芋 油揚げ ねぎ みそ だし汁		
3時おやつ	牛乳 きな粉 サンド	ロールパン きな粉 砂糖 マーガリン	牛乳 お好み 焼き味 おにぎり	牛乳 青のり ソース おにぎり	米 干しエビ 青のり かつお節 ソース マヨドレ	牛乳 さつま芋 ステイック	さつま芋 砂糖 油	牛乳 オレンジ ムース	オレンジムースベース 牛乳	牛乳 果物 菓子	バナナ クラッカー	牛乳 菓子パン	ミニクロワッサン					

天候や仕入れの都合により、食材を通知なく変更する場合がありますがご了承下さい。