



給食献立予定表

平成27年10月30日
池上わかばこども園

朝食をしっかりすると、体が元気に働き、頭の働きも活発になります。朝夕と寒くなるこの季節、体を内側から温め、体温を一定温度に高めるのは、食べ物だけです。朝ごはんをしっかり食べて、体を温めてから登園しましょう。



日	献立名	材 料 名
9 (月)	ごはん 八宝菜	米 麦 豚肉 白菜 玉葱 人参 竹の子 ピーマン むきえび ロールイカ 砂糖 チキンコンソメ みりん 醤油 でん粉 油
	華風和え	春雨 ロースハム チンゲン菜 卵 酢 砂糖 醤油 ごま油
	菓子	動物ビスケット
10 24 (火)	パン	ロールパン
	ポトフ 卵サラダ	あらびきウインナー 大根 南瓜 白菜 玉葱 ブロッコリー チキンコンソメ 塩 卵 キャベツ きゅうり ロースハム マヨネーズ 塩
	おにぎり	米 花かつお 塩昆布 ごま
11 25 (水)	きんぴら寿し 石狩汁	米 麦 ごぼう れんこん 人参 三度豆 ごま 砂糖 醤油 酢 油 だし昆布 鮭 白菜 大根 えのき ねぎ だし汁 味噌
	フライドポテト	冷凍フライドポテト 塩
	カレーうどん 切干大根煮	うどん 牛肉 玉葱 ねぎ かまぼこ だし汁 カレールウ 醤油 でん粉 切干大根 人参 干椎茸 うすあげ ごま 醤油 砂糖 みりん だし汁
12 26 (木)	蒸しパン	ホットケーキミックス 卵 牛乳 砂糖
13 27 (金)	ごはん 鶏の旨煮 酢の物	米 麦 鶏肉 厚揚げ じゃが芋 人参 こんにゃく 竹の子 ごぼう 醤油 砂糖 だし汁 油 きゅうり もやし カニカマ ひじき 酢 砂糖 醤油
	菓子	ぼたぼた焼き
	焼肉チャーハン 桃缶	米 麦 牛肉 玉葱 人参 ねぎ チキンコンソメ 醤油 みりん 油 桃缶
14 28 (土)	菓子	源氏パイ
2 16 30 (月)	ごはん 豚肉と大根の旨煮 お浸し	米 麦 豚バラ肉 大根 卵 砂糖 醤油 みりん 白菜 小松菜 もやし ちりめんじゃこ 花かつお 醤油
	菓子パン	メロンパン
	ごはん 魚のからあげ 味噌汁	米 麦 黄金カレイ 醤油 でん粉 油 キャベツ 人参 じゃが芋 干わかめ 玉葱 えのき ねぎ 味噌 だし汁
17 (火)	白玉団子のあずき添え	冷凍白玉団子 つぶあん
4 18 (水)	きのこのハヤシライス	米 麦 牛肉 玉葱 人参 しめじ えのき グリンピース ホールトマト ハヤシルウ 小麦粉 油
	フレンチサラダ(柿)	キャベツ きゅうり 柿 レーズン 酢 塩 油 砂糖
	4日 菓子詰め合わせ 18日 果物 菓子	ポテコ 島田のラムネ バナナ ハードビスケット
5 19 (木)	焼そば	焼そば麺 豚肉 キャベツ 玉葱 人参 ピーマン ロールイカ とんかつソース ウスターソース 花かつお 青のり 油
	かきたま汁	豆腐 卵 白菜 ねぎ 醤油 みりん だし汁
	さつま芋スティック	さつま芋 油 グラニュー糖
6 20 (金)	パン エビグラタン	ロールパン むきえび マカロニ 玉葱 小麦粉 牛乳 マーガリン パン粉 チキンコンソメ とろけるチーズ
	ミネストローネ	ベーコン 大豆 じゃが芋 人参 パセリ ケチャップ チキンコンソメ 塩 砂糖
	菓子	ハッピーターン
7 21 (土)	親子丼	米 麦 鶏肉 玉葱 人参 干椎茸 卵 三つ葉 砂糖 醤油 だし汁
	パイン缶	パイン缶
	菓子	ムーンライト

※天候や仕入れ等の都合により、メニュー・食材を変更することがあります。