



こんだてひょう



・10月10日より、給食からご飯がでますので、
弁当はいりません。

【目標】 たべもので きせつをかんじてみましょう

ひのきないこども園

月	火	水	木	金	土
7	1	2	3	4	5
・ホイコーロー ・春雨サラダ ・かぼちやの天ぷら ・果物 ・卵と若布の中華スープ	・魚フライのタルタルソースかけ ・金平ごぼう ・ほうれん草の胡麻和え ・果物 ・なすの味噌汁 ・パサントケーキ	・春巻き ・ポテトサラダ ・ポイルフロッコリー ・果物 ・中華スープ	・鶏肉のポイル焼き ・里芋の甘辛煮 ・即席漬け ・果物 ・白菜の味噌汁 ・洋梨	・サーモンの照り焼き ・野菜たつぷりグラタン ・小松菜のツナ和え ・果物 ・遼まし汁 ・大葉と小松菜の味噌汁	・メンチカツ ・かぶとウインナーの煮物 ・野菜サラダ ・果物 ・大根と小松菜の味噌汁
8	9	10	11	12	
・白身魚の照り焼き ・フロッコリーのひたし ・人参のツナマヨ和え ・果物 ・大根の味噌汁	・いかフライ ・マカロニサラダ ・小松菜の炒め物 ・果物 ・芋の子汁	・ごはん ・カレー (ケツキンク) ・フランクフルトソテー ・もやしのナムル ・果物	・ごはん ・揚げ煮 ・赤魚の揚げ煮 ・スパゲティサラダ ・白菜ときのこの卵とじ ・果物 ・豆腐の味噌汁 ・パサナ	・ラーメン ・揚げ焼売 ・チンゲン菜の中華風 ・果物 ・大葉 ・天芋	・ごはん ・さんまのみぞれ煮 ・キャベツの卵とじ ・切干大根の煮付 ・果物 ・豆腐の味噌汁
14	15	16	17	18	19
・卵サンド ・スポーツの日	・ヨーグルト	・さけおにぎり	・ごはん ・鶏の照り焼き ・にんじん金平 ・酢の物 ・果物 ・なめこと卵のスープ ・焼きそば	・ごはん ・カレーうどん ・蒸し餃子 ・キャベツの塩昆布和え ・ツナサラダ ・ミネクリームパン	・ごはん ・親子煮 ・即席漬け ・小松菜の胡麻ドレ和え ・果物 ・若菜スープ ・ビスケットパン
21	22	23	24	25	26
・ごはん ・和風ハンバーグ ・ほうれん草のなめ煮和え ・かぼちやのあんかけ風 ・果物 ・白菜の味噌汁 ・ピザトースト	・ごはん ・白身魚の天ぷら ・肉じゃが ・チンゲン菜の肉炒め ・果物 ・八杯汁 ・フルーツゼリー	・ごはん ・豚丼 ・白菜とウインナーのマヨ炒め煮 ・即席漬け・果物 ・卵スープ ・たらやき (お楽しみ会)	・ごはん ・あじの西京焼き ・さつま芋の天ぷら ・もやしの胡麻和え ・果物 ・大根の味噌汁 ・りんご	・ごはん ・ハヤシライス ・竹輪の甘辛煮 ・小松菜のソテー ・果物 ・お好み焼き	・ごはん ・サバの味噌煮 ・豚肉と野菜の炒め物 ・酢の物 ・果物 ・きのこの味噌汁 ・アイスクリーム
28	29	30	31	秋の味覚を楽しみましょう	
・ごはん ・たらの味噌マヨ焼き ・ポイルフロッコリー ・人参のツナ炒め ・果物・ふりかけ ・豆腐の味噌汁 ・ミニソシパン	・ごはん ・チキンフライ ・焼きビーフン ・華風漬け ・果物 ・白菜のポイトスープ ・肉まん	・ごはん ・マカロニグラタン ・さつま揚げの含め煮 ・小松菜のペーコン炒め ・果物 ・じゃが芋の味噌汁 ・柿	・ロールパン (シヤム) ・かぼちやハンバーグ ・ナポリタンスパゲティ ・中華サラダ ・果物 ・かぼちやのポタージュ ・かぼちやタルト	秋の味覚を楽しみましょう	

食材調達の都合上、献立が変更になる場合がありますので了承ください。

