



こんだてひょう(以上児)

- ・食材調達の都合上、調理方法や食材をかえて提供する事があります。
- ・午前に牛乳が提供されます。
- ・主食にご飯が提供されます。

【目標】 あさごはんは かならず たべるようにしましょう

だしのこ園

月	火	水	木	金	土
<p>～10月6日は「中秋の名月」です～</p> <p>中秋の名月を「十五夜」ともいいます。秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日といわれ、お団子や秋に収穫される果物や里芋、ススキをお供えします。</p> 		<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏つくね焼き ☆さつまあげ煮物 ☆キャベツツナサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆卵サンド 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆春巻 ☆マーボー豆腐 ☆ほうれん草とんぶり和え ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ミニワッフル 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆さばのつけ焼き ☆ジャーマンポテト ☆かぶときゅうりの華風漬 ☆果物 ☆かきたま汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ウェハース 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆お好み焼き風卵焼き ☆ポイルワインナー ☆ほうれん草なめたけ和え ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆ジュース ☆たいやき(カスタード)
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉照り焼き ☆大根と豚肉煮物 ☆マカロニサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆十五夜ゼリー 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆赤魚天ぷら ☆もやしひき肉炒め ☆中華サラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ドーナツ 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆チキンカレー ☆ハムチーズピカタ ☆ゆでブロッコリー ☆果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆バナナスティックケーキ 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉ポテト巻きフライ ☆切干煮 ☆チンゲン菜甘酢和え ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ミニオムレット 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鮭タルタル焼き ☆きゃべつベーコン炒め ☆わかめときゅうりの酢の物 ☆果物 ☆人参ポタージュ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ブルーベリータルト 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆チキンオープン焼き ☆ウィンナーケチャップ炒め ☆きゃべつおかか和え ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆冷凍プリン
<p>13</p> <p>スポーツの日</p> 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆イカリングフライ ☆おでん風煮 ☆白菜塩昆布和え ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆パンせんべい 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉卵とじ ☆じゃがいもコンソメ煮 ☆ほうれん草納豆和え ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆ビスケットパン 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ミートボール甘酢あん ☆さつまいも甘煮 ☆大根マヨサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆わかめご飯おにぎり 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆カレイつけ焼き ☆里芋そぼろ煮 ☆キャベツなめたけ和え ☆果物 ☆醤油ラーメンスープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆かき 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉照り焼き ☆さつまあげのソテー ☆ゆでブロッコリー ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆ゼリー
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉生姜焼き ☆フライドポテト ☆きのこ人参のマリネ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆ソファール 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ハンバーグ ☆人参ツナ金平 ☆スパゲッティサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆チーズ蒸しパン 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉の甘酢煮 ☆ひじきとごぼうの炒め物 ☆カリフラワーサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆マロンワッフル 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ささみ天ぷら ☆肉じゃが ☆ほうれん草おかか和え ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆豆乳ラスク 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆さばの塩焼き ☆酢豚風野菜炒め ☆大根ときゅうりのナムル ☆果物 ☆なめこと卵のスープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆プチケーキ 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉ピカタ ☆豆腐中華煮 ☆かぼちゃサラダ ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆蒸しパン
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆甘塩鮭 ☆春雨とひき肉炒め物 ☆きゃべつごま和え ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆サブレ 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆鶏肉コーンフ레이크焼き ☆ほうれん草ソテー ☆ポテトサラダ ☆果物 ☆みそ汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆米粉のスイートポテト 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ポークカレー ☆ハムカツフライ ☆海草サラダ ☆果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆プリン 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆たら味噌マヨ焼き ☆さつまいもと豚肉の炒め物 ☆もやし中華和え ☆果物 ☆すまし汁 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆シュークリーム 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆かぼちゃコロッケ ☆ナポリタン ☆ブロッコリーおかかマヨ和え ☆ふりかけ ☆果物 ☆スープ <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ☆麦茶 ☆かぼちゃマフィン 	<p>10月末のハロウィンの頃は、夏に収穫されたかぼちゃが熟しておいしい時季です。シンボルでもあるかぼちゃを食事に取り入れ、ハロウィンを楽しみましょう。</p> 