

2021年度10月

給食予定献立表

旭ヶ丘保育園

(日)	(曜)	乳児 おやつ	献立名	材料名	3時の おやつ
1	金	麦茶	あじアゲ、みそ汁、味噌豆、ナシル、バナナ	肉、魚、骨にはなるもの 油、さとう 粉	きなこ、人参、ごぼう すりおろし、ヨーグルト おやつ
2	土		麦茶・おやつ		
4	月	麦茶	豚肉の生姜焼、叶子汁、鶏の串物、バナナ	豚肉、油揚げ 春菊	玉葱、根生姜、大根 玉ねぎ、人参、さつまいも おやつ
5	火	牛乳	厚焼き卵、叶子汁、筑前煮、ごま和え、りんご	卵、叶子	人参、大根、牛蒡、油揚げ ごま、ほうれん草 焼芋
6	水	牛乳	麻婆豆腐、スープ、ごま和え、バナナ	豚豆腐、たらこ入り 豚挽肉、おから、叶子	人参、野菜、にんじん 牛蒡、切干大根、油揚げ ヨーグルト
7	木	麦茶	鶏の野菜炒め、叶子汁、味噌汁、りんご	鶏、叶子 ベーコン、油揚げ	人参、玉ねぎ、玉ねぎ 牛蒡、玉ねぎ ヨーグルト
8	金	牛乳	豚ひき肉、(松葉かわせしめ)、清汁、味噌汁、おから	豚ひき肉 叶子	りんご 油揚げ 人参、玉葱、人参 焼芋
9	土		運動会(麦茶・おやつ)		
11	月	麦茶	カレー、スープ、ツナサラダ、叶子	肉 ナス、おから	人参、玉葱、ピーマン トマト、さつまいも、玉ねぎ 牛乳
12	火	牛乳	鯛アゲ、叶子汁、ごぼうと味噌炒め、りんご	鯛、味噌 叶子、味噌	ごぼう、人参、玉ねぎ 枝豆、玉ねぎ、モモレ ヨーグルト
13	水	牛乳	スペイン風、叶子汁、かぼちゃ炒め、バナナ	豚肉、ベーコン 豚挽肉、叶子	玉葱、玉ねぎ、ねぎ かぼちゃ、ピーマントト グラタン
14	木	牛乳	ライス、スープ、パン、アリスルチ、サラダ、叶子	豚肉 豚豆腐	パン、玉葱、トマト マッシュルーム、油揚げ、さつまいも 牛乳
15	金	麦茶	味噌豆ソム、叶子汁、麻婆豆腐、ごま和え、バナナ	味噌豆 味噌豆、味噌	味噌豆、味噌、味噌 人参、玉葱、油揚げ 牛乳
16	土		麦茶・おやつ		
18	月	麦茶	豆腐のつぶぬ、叶子汁、芋の長芋煮、叶子	豚豆腐、味噌 味噌	玉葱、味噌、人参 ごぼう、枝豆、干椎茸 牛乳
19	火	牛乳	白身魚のアゲ、叶子汁、ヨーグルト、りんご	白身魚、叶子 大豆、ベーコン	人参、玉葱、スニル きなこ、オクラ 栗ご飯
20	水	牛乳	鶏のマーレード、清汁、ほのか和え炒め、バナナ	鶏肉、叶子 豚挽肉、味噌	ほのか、玉ねぎ、玉ねぎ ごぼう、味噌、味噌 ヨーグルト
21	木	牛乳	混ぜごはん、叶子汁、味噌、味噌和え、りんご	ごはん、叶子 味噌炒め、味噌	人参、味噌、味噌 玉ねぎ、味噌 牛乳
22	金	麦茶	三幼児お誕生日、お弁当日		
23	土		麦茶・おやつ		
25	月	牛乳	鶏のかば焼き、叶子汁、お浸し、バナナ	鶏肉、叶子 味噌	玉葱、えのき、油揚げ 味噌、もやし、人参 焼芋
26	火	麦茶	鯛のほみ焼き、清汁、おひらりサラダ、りんご	鯛、味噌	ごぼう、人参、さつまいも 味噌、味噌 味噌
27	水	牛乳	野菜カレー、スープ、酢味噌和え、叶子	鶏肉、味噌	人参、玉葱、味噌 アヒージョ、味噌 味噌
28	木	牛乳	味噌チキン煮、叶子汁、味噌大根と味噌和え、味噌豆	鶏肉、味噌、味噌豆 味噌豆	味噌大根、味噌、味噌 味噌、味噌 ヨーグルト
29	金	麦茶	厚焼き卵、叶子汁、味噌、味噌和え、りんご、味噌豆	味噌豆 味噌豆	味噌豆、味噌大根、味噌 味噌、味噌 牛乳
30	土		麦茶・おやつ		

未満児月平均	加熱	未加熱	脂質	以上児月平均	加熱	未加熱	脂質
521 kcal	18.6 g	16.8 g		415 kcal	18.7 g	16.9 g	

□印の日

14日(木)、21日(木)は完全給食です。☆

□印の日

22日(金)はお弁当日です



※メニューは仕入れにより変更になる場合あります
子ども達の食事をするようにヨーグルトや昆布がつく時もあります
果物とお芋のヨーグルトを入れ替える時あります