## 献 $\overline{\underline{\Lambda}}$ 表

2019年10月 受児金(一般)

2019年10月 愛児舎(一般)						
日			,,		料 名 	
	時間帯	献立	黄	赤	緑	
曜			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他
п	昼食	御飯	米			
月 7		みそ汁(だいこん・あげ)	Th. Wet	米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ		だし汁
7		肉豆腐	砂糖 ごま		たまねぎ、ねぎ、えのきたけ	しょうゆ、みりんしょうゆ
21	午後おやつ	小松菜とツナのごま和え 生到	<u></u>	ツナ油漬缶 牛乳	こまつな、にんじん	C1)/y
21		焼きビーフン	ビーフン、油	ハム	たまねぎ、にんじん、ピーマン、干ししいたけ	酒、しょうゆ、洋風だしの素
	昼食	パン・食パン	食パン			
火		ミルクスープ	O. Met) and slinks	牛乳、ベーコン	はくさい、たまねぎ、にんじん	
8		ハンバーグ きゅうりとささみのごまサラダ	パン粉、砂糖 すりごま、油、砂糖	牛ひき肉、豚ひき肉、牛乳、卵 鶏ささ身	たまねさ  きゅうり、コーン缶	ケチャップ、中濃ソース、食塩、ナツメグ、こしょう しようゆ、酢、〈〈酒〉〉
	午後おやつ		9 9 年 ま、一日、112 7倍	牛乳	[З₩]У, ч = ∨ Щ	しょりゆ、日下、\\伯ノ/
		人参としらすの御飯	米、砂糖	しらす干し	にんじん	しょうゆ、〈〈酒〉〉、食塩
	昼食	くりごはん	米、ゆでくり		こんぶ(だし用)	<<酒>>、食塩
水		すまし汁(小松菜)	ジナ油 小佐 片亜州		こまつな、えのきたけ、にんじん たまわぎ、わぎ、にんじん、ヤングコーン、ビーマン、FLLVとけ、にんにく、しょうが	だし汁、食塩、しょうゆ
9		厚揚げのみそ炒め なし	ごま油、砂糖、片栗粉	生揚げ、豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)	たまれき、おき、にんじん、ヤングコーン、ビーマン、干ししいたけ、にんにく、しょうが	(〈酒〉〉、しようゆ
23		フルーツヨーグルト	砂糖	ヨーグルト(無糖)	もも缶(白桃)、バナナ、パイン缶、みかん缶	
		きのこのカレーライス	米、じゃがいも、油	豚肉(肩ロース)	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しいたけ、マッシュルーム、しめじ	カレールウ
木		玉ねぎとセロリのスープ	NI			洋風だしの素、食塩、こしょう
10	左後かさ	コールスローサラダ	油、砂糖	牛乳	きゅうり、キャベツ、りんご、干しぶどう	酢、食塩、こしょう
24	午後おやつ	午乳 さつま芋のようかん	さつまいも、砂糖	十孔	  粉かんてん	
		さんまの蒲焼丼	米、片栗粉、油、砂糖	さんま	しょうが	しょうゆ、みりん、〈〈酒〉〉
金		みそ汁(玉ねぎ・あげ)	ZIV ZI ZIVIZIVI	米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、にんじん、カットわかめ	
11		ひじきの煮物(にんじん)	砂糖、ごま油	油揚げ	にんじん、さやえんどう、ひじき	しょうゆ
25	午後おやつ	牛乳	A . %	牛乳		
	昼食	トースト(コーンチーズ) ちゃんぽんラーメン	生中華めん、ごま油	とろけるチーズ 豚肉(肩)	コーン缶	しょうゆ、中華だしの素、食塩
	生民	白菜の昆布和え	エーキのル、こよ畑		はくさい、塩こんぶ	しょりゆ、下華にしり赤、良塩
士 12		バナナ			バナナ	
26		牛乳		牛乳		
		わかめ御飯 なすミートスパゲティー	米 マカロニ・スパゲティ、油、小麦粉、砂糖	豚ひき肉、牛ひき肉、粉チーズ	炊き込みわかめ	L-1, -7 -1-7 11 -7 -2-1-1
月	<b>生</b> 良	たまごスープ(キャベツ)	マガロニ・スハケナイ、油、小麦粉、砂糖	豚いさ肉、午いさ肉、材ナース	キャベツ、にんじん、さやえんどう	
$\frac{1}{28}$		ほうれん草とトマトのサラダ	和風ドレッシング	ハム	ほうれんそう、トマト	
		柿			かき	
	午後おやつ		NZ	牛乳	-2-2	( COTES S AS AFT
	昼食	菜飯(小松菜) パン・食パン	米  食パン		こまつな	<<酒>>、食塩
火	生民	鶏肉のマーマレード焼き		鶏もも肉	マーマレード	しょうゆ、食塩
$\begin{vmatrix} \gamma \\ 1 \end{vmatrix}$		はるさめスープ(五目)		Nig C C F 3	チンゲンサイ、えのきたけ、にんじん	
15		ブロッコリーの三色サラダ		11	ブロッコリー、にんじん、コーン缶	
29	午後おやつ		1/2	牛乳	11 (4)4 1 14 2 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 おみ 本屋 / /2=//
$\vdash$	昼食	きのこ御飯(油揚げ) 御飯	米、砂糖 米	油揚げ	しいたけ、しめじ、えのきたけ、にんじん	しょりゆ、食塩、〈〈酒〉〉
水		鶏つくねのあんかけ	个   片栗粉、油	鶏ひき肉	  ねぎ、にんじん、ごぼう、しょうが	みりん、しょうゆ、酒、食塩
2		豆腐みそ汁(なめこ)		木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	なめこ、ねぎ	だし汁
16		切干大根のサラダ	油、砂糖	ちくわ	きゅうり、にんじん、切り干しだいこん	酢
30	午後おやつ	牛乳 栗蒸しパン	<b>岩</b> 次西 孙特 油	牛乳 牛乳、卵		
	昼食	衆然レハン 御飯	茹で栗、砂糖、油 米	丁 ずし、グド		
木	二八	みそ汁	×1*	米みそ(淡色辛みそ)	だいこん、なめこ、ねぎ、にんじん	
3		豚肉のしょうが焼き	油	豚肉(肩ロース)	たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、しょうが	しょうゆ、〈〈酒〉〉
1.7	he (// ) =	もやしの納豆和え		納豆	もやし、にんじん、こまつな	しょうゆ
17		牛乳 おやつ焼きそば	 焼きそばめん	牛乳 豚肉(肩)	  キャベツ、ピーマン、 にんじん	ウスターソース
		御飯	<del>然さてはめん</del> 米		11 2,6 12,16/00/0	
		みそ汁(さといも・だいこん)	さといも	米みそ(淡色辛みそ)	だいこん、ねぎ、にんじん	だし汁
金		かじきのきのこがけ	片栗粉、油	かじき	たまねぎ、えのきたけ、にんじん、しいたけ、さやえんどう	
4	ケ谷かのこ	小松菜の塩ごまあえ	ごま	<b>上</b> 回	もやし、こまつな、コーン缶	食塩
20	年後おやつ	牛乳フルーツかんてん ハヤシライス・牛肉	<u>砂糖</u> 米、じゃがいも、油	牛乳 牛肉(もも)	みかん缶、もも缶(白桃)、パイン缶、かんてん たまねぎ、にんじん、マッシュルーム	ハヤシルウ、ケチャップ
土		わかめスープ(コーン)	ν <sub>1</sub> Ο 1 α α Ο 1 μμ	1 7 4(0 0)	コーン缶、ねぎ、にんじん、カットわかめ	中華だしの素、食塩
		オレンジ			オレンジ	
5	午後おやつ		A 183	牛乳	1,4 = 1,2, 1	
		ジャムサンド(いちご)	食パン  合がありますのでご了承くださ		いちごジャム	

\* 都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 月間平均栄養摂取量 幼児 エネルギー569kml たんぱく質 20.9g 脂肪17.6g 月間平均栄養摂取量 乳児 エネルギー469kml たんぱく質 15.6g 脂肪15.5g 10月31日はハロウィン行事食となります。献立が決定次第お知らせいたします。