2023年 10月度 みどり野保育園メニュー

★はお楽しみメニュー

			材料					
\Box	曜	献立名	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの	7 - 111	おか	なり
Ĺ		10/1-22	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	献立名	原材料
豆腐の	の日	かみなり豆腐	豆腐・ツナフレーク・かつお節	人参・ピーマン・玉ねぎ・コー ン・しめじ	油・調合ごま油・砂糖	醤油・本みりん・料理酒	牛乳	▲牛乳
	\Box	ブロッコリーと もやしの和え物		ブロッコリー・緑豆もやし		醤油・本みりん・だし	豆腐ドーナツ	豆腐
2	月	ごはん			米(国産)			▲ホットケーキミックス
		中華スープ		白菜・冬瓜・青ねぎ		中華だし・醤油・塩		油・粉糖
		フルーツ (りんご)		りんご				72 1,51/6
		鶏肉の塩こうじ焼	鶏肉		油	塩こうじ	牛乳	▲牛乳
		ごぼうサラダ		ごぼう・きゅうり・コーン	マヨドレ	醤油	きなこマカロニ	マカロニ・砂糖
3	火	ひじき煮	油揚げ	ひじき・人参	油•砂糖	だし・醤油・料理酒		きな粉・塩
		ごはん			米(国産)			
		味噌汁	赤みそ・白みそ	小松菜	巻麩・じゃが芋	だし		
		アジのムニエル	あじ		小麦粉•油	塩・ケチャップ	牛乳	▲牛乳
١.		蒸さつま芋			さつま芋		黒糖ちんすこう	小麦粉・油
4	水	大根サラダ		大根・人参・さやいんげん	油•砂糖	醤油・酢		黒砂糖・砂糖
		ごはん	±0.7 ±0.7		米(国産)			塩
		味噌汁 チキンカレー	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・しめじ・わかめ 玉ねぎ・人参	米(国産)・押麦・じゃが芋・油	だし ▲バーモントカレー	牛乳	▲牛乳
		, , , , , , ,	规心	キャベツ・トマト・ブロッコ リー・黄パブリカ・レモン果汁	砂糖・オリーブ油			
5	木	カラフルサラダ			砂糖・オリーノ油	酢・塩・醤油	バナナ蒸しパン	
		フルーツ(りんご)		りんご				ベーキングパウダー
		12/1 - 12	W.th	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・緑	4474FF 4 800	中華だし・塩・醤油・オイス		▲牛乳・バナナ・油
		醤油ラーメン	豚肉	豆もやし	焼きそば用麺・油・調合ごま油	ターソース	牛乳	▲牛乳
6	金	白菜のさっぱり和え	▲ 井 □	きゅうり・白菜	砂糖	酢・醤油・本みりん	そぼろおにぎり	米(国産)
		かぼちゃのフリッター	▲牛乳	かぼちゃ	小麦粉・▲天ぷら粉・油			鶏ミンチ・油 醤油・砂糖・みりん
		洋風バラ寿司	しらす・ウインナー	コーン・人参・さやえんどう・	米(国産)・砂糖	酢・塩・醤油・本みりん・だし	牛乳.	▲牛乳
		うす揚げとほうれん草の煮浸し	油揚げ	_{のり} 緑豆もやし・ほうれん草	砂糖	醤油・本みりん・だし	せんべい	ぽたぽた焼
7	土	すまし汁	12300-3	大根・玉ねぎ・青ねぎ	55 413	だし・醤油・塩	270 101	10/210/2/5
		3 0.071						
		ハンバーグ	牛豚ひき肉・豆腐	玉ねぎ	油・パン粉	塩・ケチャップ・ウスターソー ス	牛乳	▲牛乳
		ツナとブロッコリーのソテー	ツナフレーク	プロッコリー・玉ねぎ	油	コンソメ	さつま芋	小麦粉•砂糖
10	火	煮豆	大豆	人参・さやいんげん	砂糖	だし・醤油・本みりん・料理酒	パンケーキ	ベーキングパウダー
		ごはん			米(国産)			油・▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	白菜・わかめ	おつゆ麩	だし		さつま芋
		鶏肉の唐揚げ	鶏肉	しょうが	小麦粉・でん粉・油	醤油・料理酒	牛乳	▲牛乳
		さつま芋のあおさ焼		あおさのり	さつま芋・油	塩	ホットドッグ	▲ドッグパン
11	水	春雨サラダ	さつま揚げ	人参・きゅうり	緑豆春雨・油・マヨドレ			キャベツ・塩・油
		ごはん			米(国産)			●ポークウインナー
		すまし汁		大根・小松菜・玉ねぎ		だし・醤油・塩		ケチャップ
		サバの煮付け	さば	しょうが	砂糖	醤油・料理酒・だし	牛乳	▲牛乳
		かぼちゃのバター焼		かぼちゃ	▲マーガリン		あずきスコーン	小麦粉・砂糖・塩
12	木	ほうれん草と白菜のゆかり和え		ほうれん草・白菜・人参		ゆかり		ベーキングパウダー
		ごはん			米(国産)			▲バター・●卵
		味噌汁	赤みそ・白みそ	なす・緑豆もやし・まいたけ		だし		▲ヨーグルト・ゆで小豆
		鶏じゃが	鶏肉	玉ねぎ・人参・グリンピース	じゃが芋・糸こんにゃく・油・砂糖	だし・本みりん・料理酒・醤油		▲牛乳
		ちくわとほうれん草のソテー	ちくわ	ほうれん草・キャベツ	油	コンソメ	チヂミ	小麦粉・片栗粉
13	金	麦入りごはん			米(国産)・押麦			塩・●卵・豚肉
		味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	えのきたけ・青ねぎ		だし		ニラ・玉葱・油
		フルーツ(黄桃)		黄桃(缶詰)				醤油・ごま油
		焼豚チャーハン	焼豚	玉ねぎ・チンゲン菜	米(国産)・油	中華だし・塩・醤油	牛乳	▲牛乳
14	+	おかかサラダ	かつお節	大根・コーン・きゅうり・人参	砂糖•油	酢・醤油	ウエハース	豆乳ウエハース
	_	中華スープ		わかめ・緑豆もやし・ニラ		中華だし・醤油・塩		
\blacksquare		N / 100 - 10	A60 . H. 60		Nation 1	# =>=:	4.50	. 4. =
		ハムとほうれん草のオムレツ	●卵・▲牛乳・●/▲ハム	玉ねぎ・ほうれん草 ブロッコリー・キャベツ・人	油	塩・コンソメ・ケチャップ		▲牛乳
16	Р	ブロッコリーのサラダ		参・コーン	油•砂糖	醤油・酢	パインかん	寒天・砂糖
16	H	かぼちゃのスープ煮 ごはん		かぼちゃ・グリンピース	米(国産)	コンソメ		おろしパイン
		味噌汁	赤みそ・白みそ	白菜・わかめ	* (国座) 巻麩	だし		
Ш		4V₁=1	からて こ 口のと C	山木・1ノ/J 0ノ	C 942	<i></i>		

- 〈注意事項〉
 1) アレルギーについて
 ①卵を含む食品に●印を、乳を含む食品に▲印をつけています。
 ②そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
 2) 〇〜2歳児は昼食に牛乳を飲みます。
 3) 材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

エネルギー	569Kcal		
蛋白質	20.4g		
脂質	19.0g		
カルシウム	267mg		

				材	 料		4-11	
В	曜日	献立名	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの	その他	おき	やつ
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	قاره	献立名	原材料
		秋野菜マーボー	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・ れんこん・チンゲン菜・干しい たけ	砂糖・調合ごま油・油・でん粉	醤油・料理酒・中華だし・塩	牛乳	▲牛乳
17	AL.	平天と切干大根の中華和え	さつま揚げ	切干大根・きゅうり・人参	砂糖・調合ごま油	醤油	きなこパン	▲ロールパン
17	火	ごはん		= ==	米(国産)			油・きな粉
		中華スープ フルーツ(パイン)		キャベツ・ニラ・冬瓜パイン(缶詰)		中華だし・醤油・塩		砂糖•塩
		白身魚のフライ	ホキ	, , , , , (2,2)	小麦粉・パン粉・油	塩	牛乳	▲牛乳
		ウインナーと野菜のソテー	ウインナー	緑豆もやし・人参・ピーマン	油	コンソメ	レーズン蒸しパン	小麦粉•砂糖
18	水	じゃこ大豆 ごはん	しらす・大豆		油·砂糖 米(国産)	醤油・料理酒		ベーキングパウダー 油・ ▲牛 乳
		スープ	豆腐	えのきたけ・青ねぎ		コンソメ		レーズン
		オイスターソース焼うどん	豚肉・かつお節	キャベツ・玉ねぎ・人参・青ね ぎ	うどん・油・砂糖	オイスターソース・醤油		▲牛乳
19	木	さつま芋のバター焼 フルーツ (バナナ)		バナナ	さつま芋・▲バター		夕焼けおにぎり	米(国産) 人参・醤油
		中華スープ	豆腐	緑豆もやし・わかめ		中華だし・醤油・塩		みりん・酒
								かつおだし
		マーマレードチキン	鶏肉	11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.	小麦粉・油・マーマレード	塩・醤油・本みりん	牛乳	▲牛乳
20	金	小松菜と平天のごま和え ウインナービーンズ	さつま揚げ ウインナー・大豆	小松菜・えのきたけ 玉ねぎ	白ごま	醤油・本みりん・だし ケチャップ・コンソメ	のり塩ポテトボール	じゃが芋・でん粉 ▲粉チーズ・塩
		ごはん	3123 7.00	11400	米(国産)	73132 223		マヨドレ
		スープ		玉ねぎ・大根・青ねぎ		コンソメ		青さのり
		中華丼	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・さやいんげん	米(国産)・油・でん粉	中華だし・醤油・塩	牛乳	▲牛乳
21	土	ちくわともやしの和え物 中華スープ	ちくわ	緑豆もやし・チンゲン菜キャベツ・まいたけ・コーン		醤油・本みりん・だし中華だし・醤油・塩	せんべい	星たべよ
		14,7						
		鶏肉のあおさフリッター	鶏肉・▲牛乳	あおさのり	小麦粉・▲天ぷら粉・油	塩	牛乳	▲牛乳
23	月	さつま芋の旨煮 白菜の納豆和え	納豆	白菜・人参	さつま芋	醤油・本みりん・だし 醤油	フルーツポンチ	寒天・砂糖パイン缶
		ごはん			米(国産)			みかん缶
		味噌汁	赤みそ・白みそ	えのきたけ・大根・小松菜		だし		
		赤魚の甘辛焼 キャベツの塩昆布和え	赤魚	キャベツ・人参・塩昆布	砂糖・油	醤油・料理酒	牛乳 いりこと	▲牛乳 食べるいりこ
24	火	高野豆腐の卵とじ	凍り豆腐・●卵	グリンピース	砂糖	だし・醤油	フルーツ	梨
		ごはん			米(国産)			
		味噌汁 2~5歳お弁当日	赤みそ・白みそ	しめじ・青ねぎ	おつゆ麩	だし	牛乳.	▲牛乳
		豚肉と厚揚げの	豚肉・生揚げ	玉ねぎ・人参・ピーマ ン・干しいたけ	油・マヨドレ	ケチャップ		青葱・さつま揚げ
O.E.	ماد	マヨケチャップ炒め チンゲン菜と	しらす	チンゲン菜・緑豆もやし		醤油・本みりん・だし		花かつお・小麦粉
25	水	もやしのしらす和え ごはん			米(国産)			●卵・油
		スープ		さやいんげん・わかめ	じゃが芋	コンソメ		お好み焼きソース
		フルーツ(オレンジ) サバの蒲焼風	さば	オレンジ しょうが	でん粉・油・砂糖	料理酒・醤油・本みりん	井 回	▲牛乳
		卵とほうれん草のソテー	●90	ほうれん草・人参・玉ねぎ	油	コンソメ	ミルクラスク	
26	木	ひじきと大豆のサラダ	大豆	ひじき・きゅうり	砂糖・マヨドレ	醤油・本みりん・だし		▲バター・砂糖
		麦入りごはん			米(国産)・押麦			▲スキムミルク
		味噌汁	赤みそ・白みそ	大根・なす	さつま芋	だし		
4	7	チキンソテー 和風きのこソース	鷄肉	エリンギ・しめじ	油・砂糖・でん粉	醤油・本みりん・料理酒		
·	^	ポテトフライ チーズサラダ	▲チーズ	キャベツ・きゅうり・人参	ポテトフライ・油 マヨドレ	塩	お誕生日ケーキ	▲ホットケーキミックス 砂糖・●卵
27	金	わかめごはん		わかめご飯の素	米(国産)			▲バター・オリーブ油
		スープ	豆腐	コーン・玉ねぎ		コンソメ		黄桃缶
		ホワイトサワーかん 豚肉と根菜のうどん	豚肉	寒天 ごぼう・人参・れんこん・青ね ぎ・だし昆布	▲カルピス うどん・砂糖	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩	生 到	▲ホイップクリーム ▲牛乳
20	+	平天と切干大根の煮浸し	さつま揚げ	ぎ・だし昆布 切干大根・チンゲン菜	砂糖	醤油・本みりん・だし	せんべい	▲干チL ▲アンパンマンの
28	Т	フルーツ(黄桃)		黄桃(缶詰)				野菜せんべい
		サケの焼南蛮	さけ	玉ねぎ	小麦粉・油・砂糖	酢•醤油	牛乳	▲牛乳
		焼じゃが	· · ·		じゃが芋・油	塩	ぶどうゼリー	ゼラチン・砂糖
30	月	ベーコンと野菜のソテー	●/▲ベーコン	キャベツ・人参・ピーマン	油	コンソメ		ぶどうジュース
		ごはん すまし汁		わかめ・大根	米(国産)	だし・醤油・塩		
		パンプキンシチュー	鶏肉・▲牛乳	かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリ ンピース 赤パブリカ・コーン・緑豆もや	油	▲クリームシチューミックス	牛乳	▲牛乳
31	火	ツナサラダ ロールパン	ツナフレーク	赤パブリカ・コーン・緑豆もや し・レモン果汁	砂糖・オリーブ油 ▲ロールパン	酢・塩・醤油	ハロウィンクッキー	▲ホットケーキミックス きな粉・砂糖
		フルーツ(りんご)		りんご				▲バター
								▲牛乳