#### 令和元年

## 10月 給食献立表

#### 枚田みのり保育園

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑: 調子をととのえる
1	火	カレイの煮つけ	牛乳 りんご チーズ		精白米・生いも板こんにゃ く	にんじん・ごぼう・さやいんげん・れん こん・たけのこ・たまねぎ・青ねぎ・り んご
2	水	ご飯 豚肉ときのこの炒め物	牛乳 おからばななケーキ	ぶたもも・生揚げ・普通牛 乳・おから・鶏卵	精白米・有塩バター・ホッ トケーキミックス	えのきたけ・ぶなしめじ・青ビーマン・ こまつな・切干しだいこん・カットわか め・にんじん・たまねぎ・バナナ
3	木	ご飯 豆腐揚げボール	牛乳 きなこクッキー	木綿豆腐・まぐろ油漬缶 詰・かつお節・普通牛乳・ きな粉		ひじき・ブロッコリー・にんじん・りょ くとうもやし・青ねぎ・たまねぎ
4	金	ご飯 すずきの照焼き 大根と海苔のサラダ けんちん汁	牛乳 ピザトースト	すずき・木綿豆腐・普通牛 乳・まぐろ水煮缶詰・プロ セスチーズ・納豆		だいこん・ほしのり・にんじん・ごぼ う・青ねぎ・トマトケチャプ・コーン缶 詰粒
5	±	ご飯 豚肉と厚揚げのみそ炒め 粉ふきいも わかめスープ	牛乳 バナナ きなこあめ	生揚げ・ぶたかた・木綿豆 腐・普通牛乳・きな粉	精白米・じゃがいも	キャベツ・青ビーマン・乾わかめ・にん じん・たまねぎ・バナナ
7	月	ご飯	牛乳 玄米フレーククッキー		精白米・マヨネーズ・じゃ がいも・玄米・薄力粉・有 塩バター・三温糖	にんじん・たまねぎ・キャベツ・トマト ホール缶詰
8	火	ご飯 鶏肉のみそ悔き	牛乳 バナナ にぼし	鶏もも・普通牛乳・うるめ いわし丸干し	精白米・マヨネーズ	にんじん・きゅうり・乾ひじき・ごぼ う・たまねぎ・バナナ
9	水	ロールパン 白菜とベーコンのシチュー	牛乳 塩こぶおにぎり			はくさい・にんじん・たまねぎ・ぶなし めじ・ブロッコリー・バナナ・塩昆布
10	木	5	牛乳 フルーツゼリー	鶏もも・普通牛乳	精白米・片栗粉	キャベツ・りょくとうもやし・こまつな・えのきたけ・乾わかめ・にんじん・ たまねぎ・寒天・りんごジュース・みか 4.年誌・パインアップル年誌
11	金	さんまのみぞれあん かげちゃのチーズ悔き	牛乳 柿 きなこマカロニ	(	精白米・マカロニ・スパゲ ティ	だいこん・かぼちゃ・にんじん・たまね ぎ・レタス・かき・えのき
12	±	牛井 さつまいもの甘煮 みそ汁 (豆腐)	牛乳 ココアケーキ	牛もも・木綿豆腐・普通牛 乳	精白米・さつまいも・ホッ トケーキミックス	たまねぎ・にんじん・青ねぎ
15	火	ご飯 鯖の味噌マヨ焼き ブロッコリーとひじきの炒め物 わかめスープ	牛乳 りんご せんべい		ま・サラダせんべい	ブロッコリー・ひじき・乾わかめ・にん じん・たまねぎ・りんご
16	水	ブロッコリー入りメンチカツ ベイカド田芋	牛乳 梨 ポップコーン	通牛乳		ブロッコリー・たまねぎ・にんじん・ キャベツ・ぶなしめじ・なし

	<b>)</b>	<b>?</b> 👶 🥮 😩	🥕 🍏 🅌 <b>4</b>	
--	----------	----------------	----------------	--

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑: 調子をととのえる
17	木	親子井 きゃべつとちくわの和え物 みそ汁 (大根・油揚げ)	牛乳 きなこ団子	鶏もも・鶏卵・焼き竹 輪・油揚げ・普通牛乳・ きな粉	精白米・白玉粉	永みつば・キャベツ・りょくとうもや し・こまつな・だいこん・たまねぎ・に んじん・青ねぎ
18	金	わかめごはん カレイのあんかけ おからの炒り煮 オま1.汁. (小松菜・えのき)	牛乳 フライドポテト			カットわかめ・にんじん・たまねぎ・さ やえんどう・ごぼう・青ねぎ・こまつ な・えのきたけ
19	±	焼きそば ゆかりの和え物 みそ汁(きのこ)	牛乳 りんごケーキ	<u> </u>	3	にんじん・たまねぎ・りょくとうもや し・キャベツ・青ピーマン・えのきた け・ぶなしめじ・青ねぎ・りんご
21	Ħ	炊き込みご飯 ちぐさやき ひじきの梅煮 阪汁		肉・ぶたもも・淡色辛み	7	ごぼう・ぶなしめじ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・えのきたけ・ひじき・梅干 し・さやいんげん・はくさい
24	Λ.	ご飯 さばの味噌煮 きゃべつと小松菜の和え物 オま1.汁 (おふつゆ・わかめ)	牛乳 梨 クラッカー	さば・普通牛乳	精白米・車ふ・いりご ま・クラッカー	しょうが・キャベツ・こまつな・りょく とうもやし・にんじん・たまねぎ・カッ トわかめ・青ねぎ・なし
25	金	すまし汁 (おふつゆ・わかめ) 大豆入りカレー ツナサラダ 福神漬 バナナ	牛乳 りんごレーズンケーキ		精白米・じゃがいも・ ホットケーキミックス	にんじん・たまねぎ・キャベツ・ブロッ コリー・福神漬・バナナ・りんご・レー ズン
26	土	ご飯 豚のしょうが煮	at	ぶたもも・納豆・木綿豆 腐・普通牛乳	<b>)</b>	しょうが・さやいんげん・にんじん・た まねぎ・こまつな
28	月	ご飯 白身魚のフライ ツナの酢の物 けんちん汁	at well	ホキ・まぐろ水煮缶詰・ 木綿豆腐・普通牛乳	精白米・パン粉・薄力 粉・なたね油	キャベツ・にんじん・生わかめ・だいこ ん・ごぼう・青ねぎ・りんごジュース・ 寒天・りんご
29	火	ご飯 お豆腐ナゲット	牛乳 ジャムサンド		<b>t</b>	キャベツ・にんじん・たまねぎ・ぶなし めじ・いちごジャム
30	水	ゆかりごはん カレーうどん 高野豆腐の卵とじ	41 - 251	牛もも・凍り豆腐・鶏 卵・普通牛乳	§	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ・青ね ぎ・さやいんげん
31	木	中華井 煮卵 中華スープ		<u> </u>	ケーキミックス	はくさい・にんじん・たまねぎ・ゆでた けのこ・青ねぎ・りょくとうもやし・か ぼちゃ



「実りの秋」と言われるよに、秋は新米・さんま・ぶどう・りんご・栗・梨・まつたけなどおいしい食べ物がたくさん出回る季節です。旬の食材を知って味わうことは、食材への興味が増し、味覚形成にも役立ちます。保育園では但馬で収穫されたコシヒカリを使用しています。10月からは新米がでます。お楽しみに。

### 血液をサラサラにする魚

秋はサンマがおいしい季節。サンマには血液をサラサラにする成分、D HA(ドコサヘキサエン酸)とEP A(エイコサペンタエンサン)と多く含まれています。塩焼き、生姜煮 炊き込みで飯、かば焼きなどで味わってみてください。

# ・豆腐揚げボール:子どもたちが豆腐を食べやすいよう揚げ物にしています・ブロッコリー入りメンチカツ:食べにくいブロッコリーを混ぜ込みました

○9月の給食でパンの日があり、子どもたちも献立表をみて楽しみにしていました。 当日、普段はおかわりしい子もおかわりをして楽しんで食べていましたよ。 ○23日(水)は遠足の為給食はありません。雨天でも給食はありませんのでおかずの 入ったお弁当の用意をお願いします。

