



# 令和5年 10月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
2 16 30	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(とうふ・ほうれん草) 鶏肉の卵とじ・ツナサラダ	プレーンケーキ 牛乳	鶏肉・卵・豆腐・ツナ みそ・牛乳	米・砂糖・油 プレーンケーキ	玉ねぎ・人参・大根 きゅうり・ほうれん草
3 17 31	火	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(しめじ・大根の葉) 鶏肉の唐揚げ・ナムル	シュガートースト 牛乳	さば・みそ 鶏肉	米・食パン・マーガリン 砂糖	もやし・チンゲン菜 人参・しめじ
4 18	水	ウエハース 牛乳	さつまいもごはん・すまし汁(大根・ねぎ) さばの味噌マヨ焼き・ほうれん草のおひたし	おかかとチーズのおにぎり 麦茶	さば・みそ・牛乳 かつお節・チーズ	米・さつまいも	ほうれん草・人参 大根・ねぎ
5 19	木	クラッカー 牛乳	豚丼・みそ汁(なめこ・チンゲン菜) 切干大根と青菜の和え物	肉まん 麦茶	豚肉・卵 みそ・牛乳	米・砂糖・マヨネーズ 肉まん	キャベツ・小松菜・切干大根 人参・玉ねぎ・なめこ・チンゲン菜
6 20	金	ポーロ 麦茶	ごはん・みそ汁(おふ・いんげん) 鶏肉の中華風煮物・春雨サラダ	チョコプレッツェル 牛乳	鶏肉・ハム みそ・牛乳	米・おふ・春雨・バター・強力粉 ごま油・砂糖・ホットケーキミックス	白菜・玉ねぎ・人参・きゅうり いんげん
7 21	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(キャベツ・里芋) コーンコロケ・アスパラサラダ	菓子 牛乳	ちくわ・みそ・牛乳	米・コーンコロケ・里芋 砂糖・油	アスパラガス・人参・玉ねぎ キャベツ
23	月	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(さつまいも・玉ねぎ) 白身魚のバター醤油焼き・小松菜と大根のおかか和え	鮭おにぎり ジョア/麦茶	みそ・ホキ・かつお節 鮭	米・油・バター さつまいも	・玉ねぎ 小松菜・大根・人参
10 24	火	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(わかめ・白菜) 豚肉と厚揚げの煮物・ポテトサラダ	カスタードどら焼き 牛乳	豚肉・生揚げ みそ	米・じゃがいも・マヨネーズ 砂糖・カスタードどら焼き	大根・人参・きぬさや・きゅうり 玉ねぎ・わかめ・白菜
11 25	水	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(きぬさや・えのき) レバーのかりん揚げ・カリフラワーの和え物	クッキー 牛乳	豚レバー・卵 みそ・牛乳	米・ごま・砂糖 油・小麦粉・マーガリン	カリフラワー・人参 えのき・きぬさや
12 26	木	ウエハース 牛乳	けんちんうどん・肉団子の甘酢あん もやしの和え物	みかんフルーチェ 麦茶	鶏肉・油揚げ・肉団子 さけ・フルーチェ	うどん・米・里芋・ごま 砂糖・ごま油	大根・人参・ごぼう・ねぎ・大根の葉 こんにゃく・もやし・小松菜・人参
13	金	菓子 麦茶	ハヤシライス・コーンサラダ りんご	マドレーヌ 牛乳	豚肉・牛乳	米・じゃがいも・マドレーヌ 砂糖・油	玉ねぎ・人参・きゅうり・グリーンピース コーン・マッシュルーム・キャベツ・りんご
27	金	菓子 麦茶	ロールパン・パンプキンシチュー マカロニサラダ・オレンジゼリー	マドレーヌ 牛乳	鶏肉・牛乳 マドレーヌ	ロールパン・かぼちゃ・マカロニ マドレーヌ・ゼリーの素	玉ねぎ・人参・コーン ブロッコリー・きゅうり
14 28	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(油揚げ・ねぎ) 鶏肉の照り焼き・白菜の塩昆布和え	菓子 牛乳	鶏肉・油揚げ みそ・牛乳	米 砂糖・油	白菜・きゅうり・塩昆布 ねぎ

クッキング  
保育  
(チョコプレッツェル)  
10月20日  
ばら組

ハロウィン  
メニュー

\* 都合により、献立を変更する場合があります。  
\* 国内産の米を使用しています。

\* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。  
\* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー527Kcal たんぱく質20.5g 脂質18.0g カルシウム300mg 鉄2.5g 塩分1.4g  
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー578Kcal たんぱく質22.1g 脂質19.0g カルシウム265mg 鉄g 塩分1.5g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



## 令和 5年 10月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
2	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 ホタテ風味フライ・フロッコリーのマヨネーズ和え	17	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 チキンソテー・大根のドレッシング和え
3	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 和風ハンバーグ・白菜ののり和え	18	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 チキンカツ・れんこん金平
4	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 きのこの卵炒め・大根の旨煮	19	木	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ 小籠包・もやしの中華和え
5	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 ヒレカツ・白菜の浅漬け	20	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 肉野菜炒め・チンゲン菜のおかか和え
6	金	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ エビの中華炒め・中華風サラダ	23	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・カリフラワーサラダ
10	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 煮魚・キャベツの和え物	24	火	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 さばのみそ焼き・いんげんのごま和え
11	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 カレーコロッケ・小松菜のお浸し	25	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 メンチカツ・ほうれん草のソテー
12	木	菓子 麦茶	チキンピラフ・コンソメスープ ツナサラダ・ピーチゼリー	26	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・コーンサラダ
13	金	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 肉みそ豆腐・キャベツサラダ	27	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・枝豆サラダ
16	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 アジの塩焼き・キャベツとコーンのソテー	30	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・グリーンサラダ
				31	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・大根の中華和え

\* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。  
 \* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。  
 \* 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。

