

| | きりん組 箸・スプーンの日 | くま組 箸・スプーンの日 | | | | | | | | ぞう組 箸・スプーンの日 | | | |
|-----|---|---|---|--|---|---|--|--|--|--|--|---|--|
| | 10月1(金)・11(月) | 2・23(土) | 4・18(月) | 5・19(火) | 6(水)・21(木) | 7(木)・25(月) | 8・22(金) | 9(土) | 12・26(火) | 13・27(水) | 14・28(木) | 15・29(金) | 16・30(土) |
| 昼食 | 納豆ご飯 七分つき米 40～50 納豆 15 醤油 2 | にゅう麺 素麺 30～40 鶏肉 30 油揚げ 10 葱 2 卵 20 玉ネギ 20 人参 10 ネギ 1 | ご飯 七分つき米 40～50 白ゴマ 3 塩 0.1 | ご飯 七分つき米 40～50 しらす干し 塩 0.1 | ご飯 七分つき米 40～50 しらす干し 塩 0.1 | カツカレー 七分つき米 50 鶏肉 40～50 酒 少々 小麦粉 3 卵 5 パン粉 8 菜種油 5 | しょうが焼き丼 ご飯 50 豚肉 40～50 玉ネギ 30 炒め油 2 にんにく しょうが 酒 1 三温糖 2 醤油 3 みりん 1 | 運動会 * 持ち帰りのボン菓子と みかんを用意しています。 *9日が雨の場合、 運動会は、16日(土)に 延期されます | パン 玄米パン 40～50 | ご飯 七分つき米 40～50 | ご飯 七分つき米 40～50 | ご飯 七分つき米 40～50 | みそラーメン 中華麺 豚肉 30 白菜 30 人参 15 ネギ 3 炒め油 1 しょうが 少々 大豆10 玉ネギ25 人参 10 味噌 10 中華スープ |
| | 筑前煮 鶏肉 30 人参 20 ごぼう 15 大根 20 レンコン 10 こんにゃく 20 ブロッコリー 10 干し椎茸 0.2 炒め油 2 塩 0.1 三温糖 2 醤油(濃・薄) 4.5 みりん 2 | 果物 梨又はりんご | しらす干しと 高野豆腐の卵とじ しらす干し 5 高野豆腐 4 油揚げ 15 人参 5 玉ネギ 30 干し椎茸 0.5 小松菜 10 卵 30 出し汁 みりん 4 醤油 4 | 野菜煮 人参 20 さつま芋 30 れんこん 10 ブロッコリー 15 出し汁 三温糖 2 醤油 4.5 みりん 2 | 大根のそぼろ煮 鶏ミンチ 20 大根 50 人参 20 里芋 20 白ネギ 2 ブロッコリー 10 炒め油 1 酒 少々 三温糖 1.5 醤油(濃・薄) 6 みりん 1.5 出し汁 カレー粉 0.3 片栗粉 | 味噌汁 油揚げ 8 さつま芋 30 ネギ 2 出し汁 | 味噌汁 油揚げ 8 さつま芋 30 ネギ 2 出し汁 | 味増汁 油揚げ 8 さつま芋 30 ネギ 2 出し汁 | サラダ キャベツ 25 れんこん 10 人参 5 柿又は梨 10 酢 3 なたね油 2 塩 0.1 こしょう 少々 | タンドリーチキン 鶏肉 40～50 塩 0.2 カレー粉 0.4 ヨーグルト 10 醤油 0.5 ケチャップ 0.5 | 豚肉と里芋の甘辛煮 豚肉 30 厚揚げ 20 里芋 30 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 2 醤油(濃、淡) みりん 1 出し汁 | 煮付け 人参 20 大根 30 こんにゃく 20 小松菜 5 出し汁 三温糖 1 醤油 2 みりん 1 | 焼き魚 【ヒヨコ、ヤギ組】 ブリ 40 【ウサギ組～】 さんま 40 |
| 乳児 | 286kcal | 311kcal | 284kcal | 306kcal | 243kcal | 340kcal | 361kcal | | 244kcal | 283kcal | 369kcal | 360kcal | 399kcal |
| 幼児 | 328kcal | 323kcal | 338kcal | 354kcal | 263kcal | 375kcal | 422kcal | | 318kcal | 337kcal | 420kcal | 419kcal | 410kcal |
| おやつ | こんがりポテト じゃが芋 80 菜種油、塩 | 野菜バー 芋けんぴ 胚芽スティック | きな粉ケーキ 小麦粉10、きな粉5 おから5、b p 0.8 三温糖8、卵10 牛乳10、バター5 | いなかパン ロールパン チョコリッチ | 焼き芋 さつま芋 70 | たご焼き風おにぎり 七分つき米35、鶏ミンチ5 人参3、ねぎ1、青のり | 8日 メダルクッキー バター、三温糖 卵、小麦粉 22日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、ココア、三温糖 卵、牛乳、バター ホイップクリーム、三温糖 | 野菜バー ねじりん棒 | 12日 焼き芋 さつま芋 棒チーズ 26日 リクエストメニュー 焼きそば 豚肉、中華麺、キャベツ ソース、ケチャップ、青のり | りんごケーキ 小麦粉20、りんご15 b p 0.8、卵15 バター5、牛乳3 | 大学芋 さつま芋40、ゴマ油2 三温糖10、水5、酢少々 白ゴマ | ハーベスト 芋けんぴ せんべい | ミレービスケット きな粉せんべい |
| | 牛乳 果物 | お茶 果物又はゼリー | 牛乳 果物 | 牛乳 果物 | りんごジュース | 牛乳 果物 | 牛乳 果物 | お茶 果物又はゼリー | 牛乳 果物 | 牛乳 果物 | 牛乳 果物 | お茶 果物 | お茶 果物又はゼリー |
| 昼食 | アンパン いなかパン | | みかん 前田クラッカー | 棒チーズ 蒸し芋 | きな粉せんべい ミレービスケット | ゼリー 星せんべい | おしゃぶり昆布 ボン菓子 | | 胚芽ビスケット きな粉せんべい | ヨーグルト 動物ビスケット | 茹で野菜 食パン | みかん せんべい | |

主な食材の原産地

| | | | | | | | |
|--------|---------|-------|----------|-----------|---------|---------|-------------|
| 白米 | 京都府・滋賀県 | ブリ | 長崎県・鹿児島県 | 大根 | 北海道・石川県 | じゃが芋・人参 | 北海道 |
| 七分つき米 | 京都府・徳島県 | しらす干し | 宮崎県 | 切り干し大根 | 宮崎県 | 里芋 | 愛媛県 |
| お茶 | 京都府 | 鶏肉 | 兵庫県 | ごぼう | | キャベツ | 長野県 |
| かつお節 | 鹿児島県 | 豚肉 | 奈良県 | さつま芋・れんこん | 徳島県 | 白菜 | 滋賀県 |
| 昆布・スルメ | 北海道 | 卵 | 京都府・岡山県 | 干しワカメ | | ブロッコリー | 徳島県 |
| サワラ | 長崎県 | 大豆 | 滋賀県・富山県 | 玉ネギ | 兵庫県 | 梨 | 京都府・徳島県・福岡県 |
| 干しサバ | 京都府 | しょうが | 高知県 | 小松菜 | | スタチ | 徳島県 |
| | | にんにく | 京都府 | ホウレン草 | 京都府 | 柿 | 奈良県 |
| | | | | かぶ・ねぎ | | ぶどう | 岡山県 |
| | | | | | | りんごジュース | 長野県 |

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。

☆おやつは、幼児クラスを中心に選択できる日があります。
その時の乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。
おやつの内容は、当日の給食メッセージに記載しますのでご覧下さい。