



幼児食献立表



日	月	火	水	木	金	土
			1日	2日	3日	4日
			米飯 鶏肉の照り焼き 稲庭カレーサラダ 牛乳プリン 具だくさん汁	米飯 麻婆豆腐 もやしのナムル ふじりんごゼリー えのきとわかめのスープ	米飯 えびカツ キャベツのごまネーズサラダ フルーチェ みかん味 みそ汁（白菜・庄内麩）	米飯 チキンオーブン焼き さつまいもの煮物 ストロベリーゼリー みそ汁（大根・葉大根）
			雪の宿	焼きドーナツ（いちご）	マシュマロサンド	カステラ蒸しケーキ
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
米飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え 果物缶（りんご） みそ汁（オクラ・えのき）	米飯 カレイのチリソース風 アスパラベーコン炒め フルーチェ ピーチ味 みそ汁（キャベツ・あおさ）	米飯 親子煮 根菜のきんぴら バナナ みそ汁（もやし・しいたけ）	ジャージャー麺 人参しりしり（ツナ） マスカットゼリー コンソメスープ（玉ねぎ・コーン）	米飯 鮭チーズフライ 花野菜とウインナーのコンソメ煮 ジョア みそ汁（かぶ・葉大根）	米飯 鶏つくね焼き 稲庭うどんちゃんぷる パインゼリー みそ汁（高野豆腐・しめじ）	米飯 肉豆腐 もやしの胡麻しょうゆ和え 果物缶（白桃・みかん） みそ汁（大根・ふのり）
ブルーベリータルト	ドームケーキ（カスタード）	スイートポテト	牛乳ケーキ	コーンポタージュせん 白い風船	りんごジャムパイ	ととやき（いちご）
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
米飯 鱈のオーロラソースかけ 洋風きんぴら 森永カルシウムヨーグルト みそ汁（いんげん・えのき）	米飯 焼き鳥卵焼き添え かぶのえびあんかけ ラ・フランスゼリー すまし汁（花麩・オクラ）	ロールパン ボークチャップ コールスローサラダ 野菜&果実 グレープ もやしと水菜のスープ	さつまいもご飯 サバのみりん焼き 3色野菜のおかか炒め 牛乳プリン 具だくさんきのこスープ	米飯 チキン南蛮 枝豆サラダ 果物缶（黄桃・パイン） みそ汁（なめこ・白玉麩）	みそラーメン 餃子 アスパラサラダ レアチーズイチゴ	米飯 赤魚のバターしょうゆ焼き 南瓜のそぼろあんかけ ピーチゼリー みそ汁（高野豆腐・葉大根）
かぼちゃマフィン	たいやき（カスタード）	チャーハンおにぎり	ぼたぼた焼き	カスタードクレープ	マンナウエファー ヤクルト	バナナスティック
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
米飯 鶏の味噌マヨ焼き ブロッコリーサラダ 果物缶（みかん） わかめスープ（わかめ・コーン）	米飯 豚肉のスタミナ炒め すき昆布 牛乳プリン けんちん汁	米飯 鮭のきのこクリームソース 稲庭バンバンジー風サラダ フルーチェ いちご味 みそ汁（切干大根・小松菜）	3色そぼろ丼 人参じゃこ炒め ジョア みそ汁（キャベツ・ふのり）	ハロウィンドライカレー さつまいものコロコロサラダ ぶどうゼリー ハロウィンワンタンスープ	米飯 カレイのみぞれあんかけ 春雨のサラダ バナナ みそ汁（豆腐・なめこ）	米飯 中華煮 キャベツの中華風サラダ フルーツミックスゼリー 中華スープ（エリンギ・コーン）
焼きドーナツ（ココア）	おふラスク（ハート）	ぱりんこ ビスコ（みるくクリーム）	マシュマロおこし	ハロウィンパンプキンパイ	ジャムサンド（りんご）	いちごスティック
26日	27日	28日	29日	30日	31日	
米飯 メンチカツ 稲庭麻婆あんかけ 鉄分カルシウム入りチーズ みそ汁（もやし・オクラ）	米飯 鱈のマヨコーン焼き ひじき炒り豆腐 フルーチェ ぶどう味 みそ汁（白菜・庄内麩）	米飯 タンドリーチキン ジャーマンポテト 野菜&果実 ピーチ コンソメスープ（大根・わかめ）	米飯 サバの味噌煮 人参しりしり オレンジゼリー すまし汁（稲庭うどん・オクラ）	ピラフ ナゲットとアンパンマンポテト れんこんサラダ フルーツカクテルゼリー かぼちゃポタージュ	きのこうどん えび焼売 切干大根和風ごまサラダ 森永カルシウムヨーグルト	
バナナケーキ	カスタードワッフル	豆乳プリンタルト	クリームパン	手作りりんごケーキ	ストロベリークレープ	



旬の食材を食べて元気に過ごしましょう！



朝晩がひんやりして、すっかり秋らしくなってきました。昼との気温差が大きく、体調を崩しやすい時期です。
給食では、ビタミンCが豊富な野菜や成長に欠かせないたんぱく質をバランスよく取り入れています。
甘味が増したさつまいも・れんこん・人参やきのこなど、秋ならではの味覚を楽しめるメニューを予定しています。
秋の旬の食材をたくさん食べて体を温め、元気に過ごしたいですね。

