

日	曜	献立名	材	料	おやつ (午前)	おやつ (午後)	日	曜	献立名	材	料	おやつ (午前)	おやつ (午後)	
1	火	ご飯 すき焼き風煮込み 焼きポテト 麩の味噌汁 りんご	米 焼き豆腐・牛肉・白菜・人参・糸こんにゃく・えのき茸・玉ねぎ・醤油・砂糖・油 じゃが芋・油・塩 おつゆ麩・大根・若布・煮干・味噌		牛乳 マリー	牛乳 おからマドレーヌ (おから・油・レモン汁 砂糖・ホットケーキミックス レーズン)	17	木	米粉ロール タンドリーチキン スイートポテトサラダ 小松菜のスープ バナナ	鶏肉・豆乳ヨーグルト・カレー粉・塩・ケチャップ・醤油・にんにく さつま芋・りんご・胡瓜・人参・レーズン・マヨドレ・塩 小松菜・しめじ・えのき茸・鶏がらスープ・醤油・ごま油		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 吹き寄せご飯 (米・里芋・人参・薄揚げ しめじ・昆布・三つ葉 醤油・みりん・塩)	
2	水	ご飯 魚チリ 五色和え 春雨スープ オレンジ	米 魚・片栗粉・油・ケチャップ・砂糖・醤油 しめじ・人参・もやし・小松菜・コーン・醤油 玉ねぎ・春雨・人参・にら・鶏がらスープ・醤油・塩		牛乳 バナナ	牛乳 黒ごまラスク (フランスパン・黒ごま 砂糖・油)	18	金	大根葉ご飯 魚の塩焼き 甘酢和え どさんこ汁 オレンジ	米・大根葉・ごま・醤油 魚・塩 大根・胡瓜・人参・酢・砂糖・醤油・ごま 豚肉・油・生姜・にんにく・じゃが芋・人参・もやし・コーン・長ねぎ・味噌・ごま油		牛乳 ブルー	牛乳 スイートポテト (さつま芋・豆乳・砂糖)	
3	木	文化の日					19	土	炊き込みご飯 かみなり汁 梨	米・ひじき・人参・鶏肉・醤油・砂糖・みりん 豆腐・ごま油・玉ねぎ・人参・しめじ・ごぼう・ねぎ・だし鰹・醤油			お茶 あんぱん みかん	
4	金	おにぎり 鶏肉のバーベキューソース 塩昆布和え 具だくさん味噌汁 みかん	米・塩・味付けのり・炊き込み若布 鶏肉・醤油・酒・りんご・玉ねぎ・にんにく・生姜・酢・ケチャップ・砂糖 キャベツ・人参・胡瓜・塩昆布 さつま芋・厚揚げ・玉ねぎ・しめじ・人参・ごぼう・長ねぎ・煮干・味噌		牛乳 ブルー	牛乳 豆乳くずもち (豆乳・片栗粉・砂糖・黄粉 塩)	21	月	ご飯 レバーの甘辛煮 大根サラダ さつま芋の味噌汁 みかん	米 鶏レバー・生姜・砂糖・みりん・醤油 大根・人参・胡瓜・ハム・マヨドレ・塩 さつま芋・玉ねぎ・人参・長ねぎ・煮干・味噌		牛乳 クラッカー	牛乳 りんごゼリー ぼたぼた焼き	
5	土	カレーピラフ 豆腐スープ りんご	米・牛ミンチ・玉ねぎ・人参・ピーマン・カレー粉・塩・コンソメ・油 豆腐・もやし・コーン・小松菜・鶏がらスープ・塩・醤油		お茶 りんごパン オレンジ		22	火	雑穀ご飯 魚のカレームニエル ゆかり和え 南瓜のスープ 柿	米・雑穀米 魚・カレー粉・小麦粉・塩・油 白菜・胡瓜・もやし・ゆかり 南瓜・玉ねぎ・しめじ・コーン・コンソメ・塩			牛乳 バナナ	牛乳 ジャムサンド (食パン・マーメイド)
7	月	ご飯 ぎせい豆腐 きんぴらごぼう 南瓜の味噌汁 みかん	米 卵・豆腐・鶏ミンチ・人参・椎茸・いんげん・醤油・砂糖 ごぼう・人参・糸こんにゃく・油・醤油・砂糖・だし鰹 南瓜・玉ねぎ・白菜・ねぎ・煮干・味噌		牛乳 リッツ	牛乳 れんこんのチヂミ風 (れんこん・玉ねぎ・にら 人参・豚肉・小麦粉・油 ポン酢・ごま油・砂糖)	23	水	勤労感謝の日					
8	火	ご飯 魚のパン粉焼き レモン醤油和え ミネストローネ バナナ	米 魚・マヨドレ・パセリ・パン粉・油 もやし・胡瓜・人参・レモン汁・醤油 キャベツ・玉葱・人参・ベーコン・大根・油・トマトピューレ・にんにく・ケチャップ・コンソメ		牛乳 ウエハース	牛乳 焼きおにぎり (米・味噌・みりん・砂糖 すりごま)	24	木	ご飯 干草焼き 中華風酢の物 麩のすまし汁 みかん	米 卵・鶏ミンチ・人参・玉葱・ほうれん草・椎茸・醤油・砂糖 胡瓜・もやし・人参・酢・ごま油・ごま・砂糖・醤油 おつゆ麩・玉ねぎ・春菊・ごぼう・だし昆布・だし鰹・醤油・塩		牛乳 芋けんぴ	牛乳 りんごクッキー (ホットケーキミックス・油・砂糖 豆乳・りんご)	
9	水	中華丼 絹厚揚げ 磯和え りんご	米・豚肉・玉葱・人参・白菜・えび・椎茸・鶏がらスープ・塩・片栗粉・ごま油 絹厚揚げ・だし鰹・醤油・砂糖・みりん ほうれん草・もやし・人参・醤油・もみり		牛乳 芋けんぴ	牛乳 ほねほねドーナツ (ホットケーキミックス・油 しらす・青のり・豆腐・砂糖)	25	金	さつま芋ご飯 和風ミートローフ 白菜サラダ かぶの豆乳スープ りんご	米・さつま芋・黒ごま・塩 鶏ミンチ・人参・椎茸・みつば・玉葱・パン粉・酒・味噌・醤油 白菜・りんご・コーン・大根・胡瓜・酢・オリーブ油・塩・ごま・砂糖 かぶ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・コンソメ・豆乳・ベーコン・塩		牛乳 ウエハース	牛乳 エジプト焼き (卵・うどん・にら・長いも ケチャップ・マヨドレ)	
10	木	押し麦ご飯 魚の幽庵焼き ひじきの和風サラダ なめこの味噌汁 柿	米・押し麦 魚・ゆず・みりん・醤油・酒 ひじき・胡瓜・キャベツ・人参・コーン・マヨドレ・すりごま・醤油 なめこ・大根・若布・煮干・味噌		牛乳 みかん	牛乳 焼き芋 (さつま芋)	26	土	炒飯 若布スープ オレンジ	米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・コーン・ねぎ・醤油・中華味 若布・もやし・豆腐・鶏がらスープ・醤油		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 りんごジャムパン	
11	金	お弁当の日					28	月	ご飯 鶏肉の照り焼き ピクルス コーンスープ みかん	米 鶏肉・醤油・酒・みりん・にんにく・生姜 胡瓜・人参・大根・酢・醤油・砂糖 コーン・クリームコーン・玉ねぎ・人参・パセリ・コンソメ・塩・豆乳		牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 芋パン	
12	土	ひじきご飯 ポトフ バナナ	米・ひじきご飯の素 鶏肉・玉葱・人参・コーン・ブロッコリー・じゃが芋・コンソメ・塩		お茶 レーズンパン りんご		29	火	ちゃんこうどん がんも煮 ブロッコリーのごま和え バナナ	うどん・玉ねぎ・人参・鶏肉・白菜・椎茸・ごぼう・ねぎ・醤油・だし鰹 がんもどき・だし鰹・醤油・砂糖・みりん ブロッコリー・人参・コーン・醤油・味噌・すりごま		牛乳 みかん	牛乳 鮭と若布の混ぜご飯 (米・炊き込み若布・鮭 ごま)	
14	月	玄米ご飯 筑前煮 マカロニサラダ 豆腐のすまし汁 みかん	米・発芽玄米 鶏肉・人参・里芋・ごぼう・れんこん・こんにゃく・椎茸・油・醤油・砂糖・だし鰹 マカロニ・胡瓜・人参・シーチキン・マヨドレ・塩 豆腐・玉ねぎ・春菊・だし鰹・醤油・塩		牛乳 ブルー	牛乳 アップルクラフティ (豆乳ヨーグルト・りんご 砂糖・油・小麦粉・B・P)	30	水	ご飯 魚の変わり漬け 切干大根煮 里芋の味噌汁 りんご	米 魚・片栗粉・酢・砂糖・醤油・油 切干大根・人参・ひじき・うす揚げ・いんげん・だし鰹・醤油・砂糖 里芋・若布・玉ねぎ・人参・煮干・味噌		牛乳 かんぱん	牛乳 ふくべ餅 (じゃが芋・団子の粉 醤油・みりん・砂糖 油・もみり)	
15	火	ご飯 パンプキンシチュー 高野豆腐煮 味噌ドレサラダ りんご	米 鶏肉・南瓜・玉葱・人参・しめじ・ブロッコリー・シチュールー・油 高野豆腐・だし鰹・醤油・砂糖・みりん 白菜・胡瓜・コーン・味噌・砂糖・醤油・酢・ごま油・油・すりごま		牛乳 芋けんぴ	牛乳 焼きビーフン (ビーフン・玉ねぎ・人参 豚肉・にら・キャベツ・油 鶏がらスープ・醤油)	※保育所行事、材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ※太字の食材は旬の食材です。(重複するものは一回のみ太字にしています)							
16	水	ご飯 魚のもみじ焼き 春菊のなめ茸和え じゃが芋の味噌汁 柿	米 魚・マヨドレ・人参・玉葱・パセリ 春菊・白菜・もやし・なめ茸・醤油 じゃが芋・玉ねぎ・青梗菜・えのき茸・煮干・味噌		牛乳 マリー	牛乳 みたらし団子 (だんごの粉・豆腐・砂糖 醤油・片栗粉・刻みり)	今年マリン田んぼで、約24キロのお米を収穫することができました。お米作りを通して、子ども達は お米になるまでには長い月日がかかり、いろいろな工程がある事を身をもって体験しました。 4日の給食で新米を炊いて、おにぎりにしていただきます。 自分達で育てたお米を食べることで、収穫の喜びや食べ物に感謝する心を育ててほしいです。							

