

# 10月のこんだてひょう

※食材の都合により、メニュー及び食材変更があります。

給食日		献立	材 料	おやつ
3・17	月	肉団子と春雨の中華スープ フルーツ チーズ がんも旨煮	鶏肉、白菜、人参、しめじ、いんげん 鶏ガラスープ、ごま油 がんも	ヨーグ 菓子 お茶
4・18	火	炒めビーフン コーンスープ	豚肉、玉ねぎ、パプリカ、キャベツ、ピーマン キクラゲ、もやし、ごま油	フルーツ お茶
5・19	水	スタミナ豚丼 コンソメスープ	豚肉、人参、しめじ、玉ねぎ、糸こんに、なると コンソメ、卵	ヨーグ 菓子 お茶
6・20	木	白身魚の磯辺揚げ 人参グラッセ	小麦粉、のり、キャベツ千切り 人参、ドレッシング	ポップコー ン お茶
7・21	金	五目たき込みごはん おすまし汁 フルーツ	豚ひき肉、人参、筍、しめじ、なると エリンギ 豆腐、えのき、油揚	赤黄青ぐみ 10/7遠足 菓子 ヨーグルト
11・25	火	カレー風味の油淋鶏 ツナスパサラダ	鶏肉、長ねぎ、卵、片栗粉 ツナ、人参、きゅうり、グリーンピース コーン、マヨネーズ	枝豆 お茶
12・26	水	ひじきごはん 味噌汁	鶏肉、人参、しめじ、筍、蓮根、なると グリーンピース 赤みそ、油揚、わかめ、えのき、だし汁	フルーツ お茶
13・27	木	きじ焼丼 切干大根の旨煮	鶏肉、人参、玉ねぎ、しめじ、卵、紅生姜 焼のり 切干大根、人参、油揚、竹ワ	ジャムパン お茶
14	金	ガパオライス 中華スープ	豚ひき肉、玉ねぎ、パプリカ、ピーマン、人参 卵 中華スープのもと、ハム、鶏ガラスープのもと コーン	ヨーグルト 菓子 お茶
24・31	月	野菜炒のみそ炒め 豚汁 わかめごはん	豚肉、キャベツ、人参、しめじ、エリンギ しいたけ 白みそ、大根、油揚、天かす、だし汁	ヨーグ 菓子 お茶
28	金	ハロウィン ランチ 煮込みハンバーグ 花形ゆで卵 ウインナー コンキリエのイタリ アンソース ゼリー フルーツ ケーキ	豚ひき肉、しめじ、玉ねぎ、人参、ブラウンソース	ヨーグルト 菓子 お茶
園庭で綿菓子、ジュース飲み放題。のりせんべいなどでたのしみます。食欲旺盛です				お茶

9月の給食状況は、唐揚げ6kgペロリ。冷しゃぶはお肉5kg、野菜スープも完食びっくりです。大根の白みそねりごま煮もおいしいね、といってくれました。野菜は大葉もオクラも食べれます。パプリカをトマトと言い張った子もいましたが・・・。和食大好きな大法寺っ子です。今月も子どもたちに「おいしーいね、といわれる様頑張ります。

調理室より。