

令和元年野上あゆみ保育園

10月献立表(初期食)						
10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月7日(月)	10月8日(火)
◇10倍粥△ ◇煮魚△ ◇玉ねぎと人参のトロトロ煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇豆腐と人参のトロトロ煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇たらの煮付け△ ◇かぼちゃの甘煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇豆腐煮△ ◇ほうれん草の煮物△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇カレイの煮付け△ ◇南瓜の煮物△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇タラの煮付け△ ◇大根と人参のトロトロ煮△ ◇すまし汁△	◇パン粥△ ◇豆腐煮△ ◇さつま芋の甘煮△ ◇すまし汁△
◇10倍粥△ 精白米 水 ◇煮魚△ カラスカレイ だし汁 ◇玉ねぎと人参のトロトロ煮△ たまねぎ 人参 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁△ 充填豆腐(絹) だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮△ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁△ 人参 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇たらの煮付け△ たら だし汁 片栗粉 ◇かぼちゃの甘煮△ 南瓜 だし汁 ◇すまし汁△ たまねぎ だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇豆腐煮△ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物△ ほうれん草 だし汁 ◇すまし汁△ 人参 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ△ マダラ だし汁 片栗粉 ◇南瓜の煮物△ 南瓜 だし汁 ◇すまし汁△ たまねぎ 小町麩 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇タラの煮付け△ マダラ だし汁 片栗粉 ◇大根と人参のトロトロ煮△ 大根 人参 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁△ たまねぎ だし汁	◇パン粥△ 食パン 水 粉ミルク ◇豆腐煮△ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇さつま芋の甘煮△ さつまいも だし汁 ◇すまし汁△ 小町麩 だし汁
10月9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)	10月15日(火)	10月16日(水)	10月17日(木)
◇10倍粥△ ◇カレイの煮つけ△ ◇玉ねぎのトロトロ煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇豆腐煮△ ◇人参の昆布だし煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮△ ◇ほうれん草の煮物△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇タラの煮つけ△ ◇大根の昆布だし煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇タラの煮つけ△ ◇じやが芋と玉ねぎの煮物△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇豆腐煮△ ◇ほうれん草のトロトロ煮△ ◇すまし汁△	◇10倍粥△ ◇煮魚△ ◇南瓜の煮物△ ◇すまし汁△
◇10倍粥△ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ△ カラスカレイ だし汁 片栗粉 ◇玉ねぎのトロトロ煮△ たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇すまし汁△ 充填豆腐(絹) だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇豆腐煮△ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇人参の昆布だし煮△ 人参 昆布だし汁 ◇すまし汁△ 小町麩 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮△ 充填豆腐(絹) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物△ ほうれん草 だし汁 ◇すまし汁△ 大根 昆布だし汁 ◇すまし汁△ 小町麩 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇タラの煮つけ△ マダラ だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮△ 大根 昆布だし汁 ◇すまし汁△ 大根 昆布だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇タラの煮つけ△ マダラ だし汁 片栗粉 ◇じやが芋と玉ねぎの煮物△ じやがいも(マークイン) たまねぎ だし汁 ◇すまし汁△ 充填豆腐(絹) だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇豆腐煮△ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮△ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁△ 小町麩 だし汁	◇10倍粥△ 精白米 水 ◇煮魚△ カラスカレイ だし汁 ◇南瓜の煮物△ 南瓜 だし汁 ◇すまし汁△ 人参 だし汁

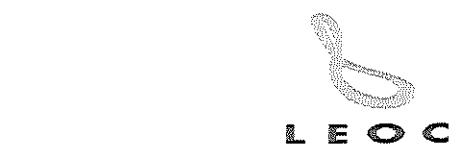


10月16日(金)～10月26日(月)の給食						
10月16日(金)	10月19日(月)	10月21日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)	10月25日(土)	10月26日(日)
◇10倍粥◇ ◇豆腐と人参の煮物◇ ◇さつま芋と玉ねぎの煮物◇ ◇すまし汁◇	◇10倍粥◇ ◇タラの煮つけ◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇すまし汁◇	◇10倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇人参のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇やわらかうどん◇ ◇タラの煮付け◇ ◇人参の煮物◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇さつま芋マッシュ◇ ◇すまし汁◇	◇パン粥◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇10倍粥◇ ◇かれいの煮付け◇ ◇玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇
◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参の煮物◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 ◇さつま芋と玉ねぎの煮物◇ さつまいも たまねぎ だし汁 ◇すまし汁◇ 人参 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇タラの煮つけ◇ マダラ だし汁 片栗粉 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 ◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 大根 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスカレイ だし汁 ◇人参のトロトロ煮◇ 人参 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 小町塾 だし汁	◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇タラの煮付け◇ たら だし汁 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁 ◇すまし汁◇ じやがいも(メークイン) だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇さつま芋マッシュ◇ さつまいも だし汁 ◇すまし汁◇ じやがいも(メークイン) だし汁	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 ◇すまし汁◇ 小町塾 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇かれいの煮付け◇ カラスカレイ だし汁 ◇玉ねぎのトロトロ煮◇ たまねぎ だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 白菜 だし汁
材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)
10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)	10月31日(木)			
◇やわらかうどん◇ ◇豆腐と大根のトロトロ煮◇ ◇人参の煮物◇	◇10倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇10倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇人参のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇10倍粥◇ ◇タラの煮付け◇ ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇			
材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)			
◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 ◇豆腐と大根のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 大根 だし汁 片栗粉 ◇人参の煮物◇ 人参 だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ カラスカレイ だし汁 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 ◇すまし汁◇ じやがいも(メークイン) だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 ◇人参のトロトロ煮◇ 人参 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ じやがいも(メークイン) だし汁	◇10倍粥◇ 精白米 水 ◇タラの煮付け◇ マダラ だし汁 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) だし汁			
材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)	材料および数量(㌘)			

<今月使用の旬の食材>

かぼちゃ さつまいも

25日…お誕生日会



LEOC

令和元年野上あゆみ保育園 10月献立表(中期食)

朝おやつ	10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月7日(月)	10月8日(火)
朝食	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇玉ねぎと人参のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇野菜入りソトおせんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇大根の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇かぼちゃの甘煮◇ ◇すまし汁◇	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇たらの煮つけ◇ ◇大根と人参のトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇野菜入りソトおせんべい◇ ◇パン粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇さつま芋の甘煮◇ ◇すまし汁◇
材料および数量(㌘)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇玉ねぎと人参のトロトロ煮◇ たまねぎ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇大根の煮物◇ 大根 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇さわらの煮付け◇ サフラン 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇かぼちゃの甘煮◇ 南瓜 三温糖 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮つけ◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 三温糖 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ たまねぎ 小町麸 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇たらの煮つけ◇ たら 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇大根と人参のトロトロ煮◇ 大根 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ たまねぎ 薄口醤油 だし汁	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇さつま芋の甘煮◇ さつまいも 三温糖 だし汁 ◇すまし汁◇ 小町麸 薄口醤油 だし汁
3時おやつ	◇ピオーネ◇ ◇梨◇ 10月9日(水)	◇さつま芋マッシュ◇ ◇ハイハイン◇ 10月10日(木)	◇ピオーネ◇ ◇野菜入りソトおせんべい◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ 10月11日(金)	◇梨◇ ◇7倍粥◇ ◇岩塚のお子様せんべい◇ 10月12日(土)	◇りんご◇ ◇7倍粥◇ ◇野菜入りソトおせんべい◇ 10月15日(火)	◇バナナ◇ ◇7倍粥◇ ◇ハイハイン◇ 10月16日(水)	◇7倍粥◇ 10月17日(木)
朝食	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇カレイの煮付け◇ ◇玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇すまし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇豆腐煮◇ ◇人参の昆布だし煮◇ ◇すまし汁◇	◇野菜入りソトおせんべい◇ ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ ◇たらの煮つけ◇ ◇ほうれん草の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇さわらの煮付け◇ ◇大根の昆布だし煮◇ ◇すまし汁◇	◇ハイハイン◇ ◇7倍粥◇ ◇豆腐煮◇ ◇じやが芋と玉ねぎの煮物◇ ◇すまし汁◇	◇岩塚のお子様せんべい◇ ◇7倍粥◇ ◇煮魚◇ ◇南瓜の煮物◇ ◇すまし汁◇	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇すまし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁
材料および数量(㌘)	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇カレイの煮付け◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇玉ねぎのトロトロ煮◇ たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇すまし汁◇ 小町麸 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 大根 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇すまし汁◇ 小町麸 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇さわらの煮付け◇ サフラン 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇大根の昆布だし煮◇ 大根 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 ◇すまし汁◇ じやがいも(タケイ) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇じやが芋と玉ねぎの煮物◇ じやがいも(タケイ) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 ◇すまし汁◇ 小町麸 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水 ◇煮魚◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇南瓜の煮物◇ 南瓜 だし汁 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇すまし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁	
3時おやつ	◇ピオーネ◇ ◇じやが芋マッシュ◇ 10月13日(火)	◇さつま芋マッシュ◇ ◇りんご◇ 10月14日(水)	◇りんご◇ ◇梨◇ 10月15日(木)	◇りんご◇ ◇梨◇ 10月16日(水)	◇バナナ◇ ◇7倍粥◇ 10月17日(木)		



10月18日(金)							10月19日(土)	10月21日(月)	10月23日(水)	10月24日(木)	10月25日(金)	10月26日(土)
朝 おや つ 給食	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇ハイハイン◇	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇ハイハイン◇	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇					
	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇やわらかうどん◇	◇7倍粥◇	◇パン粥◇	◇7倍粥◇					
	◇豆腐と人参の煮物◇	◇タラの煮つけ◇	◇煮魚◇	◇タラの煮付け◇	◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇	◇豆腐と人参のトロトロ煮◇	◇さわらの煮付け◇					
	◇さつま芋と玉ねぎの煮物◇	◇人参の昆布だし煮◇	◇玉ねぎと人参のトロトロ煮◇	◇人参の煮物◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇ほうれん草の煮物◇	◇玉ねぎのトロトロ煮◇					
	◇すまし汁◇	◇すまし汁◇	◇すまし汁◇		◇すまし汁◇	◇すまし汁◇	◇すまし汁◇					
材料 および 効率 (%)	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇パン粥◇ 食パン 水 粉ミルク	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇さわらの煮付け◇ サワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁				
	◇豆腐と人参の煮物◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇タラの煮つけ◇ マダラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇煮魚◇ かぶかれい 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇タラの煮付け◇ たら 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇玉ねぎのトロトロ煮◇ たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉					
	◇さつま芋と玉ねぎの煮物◇ さつまいも たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁	◇玉ねぎと人参のトロトロ煮◇ たまねぎ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇人参の煮物◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇さつま芋マッシュ◇ さつまいも だし汁	◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 白菜 薄口醤油 だし汁				
	◇すまし汁◇ 人参 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 大根 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 小町駄 薄口醤油 だし汁		◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 小町駄 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 白菜 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 白菜 薄口醤油 だし汁				
材料 および 効率 (%)												
3時 おや つ 材料 および 効率 (%)	◇みかん◇	◇かぼちゃマッシュ◇	◇ピオーネ◇	◇かぼちゃマッシュ◇	◇じやが芋マッシュ◇	◇りんご◇	◇さつま芋マッシュ◇					
	10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)	10月31日(木)								
朝 おや つ 給食	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇ハイハイン◇	◇野菜入りソトおせんべい◇								
	◇やわらかうどん◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇	◇7倍粥◇								
	◇豆腐と大根のトロトロ煮◇	◇カレイの煮付け◇	◇豆腐煮◇	◇タラの煮付け◇								
	◇人参の煮物◇	◇ほうれん草の煮物◇	◇人参のトロトロ煮◇	◇ほうれん草のトロトロ煮◇								
	◇すまし汁◇		◇すまし汁◇	◇すまし汁◇								
材料 および 効率 (%)	◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇7倍粥◇ 精白米 水	◇タラの煮付け◇ マダラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁				
	◇豆腐と大根のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 大根 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇カレイの煮付け◇ カラスケイ 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇豆腐煮◇ カラスケイ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇人参のトロトロ煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁					
	◇人参の煮物◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁	◇人参のトロトロ煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ じゃがいも(メークイン) 薄口醤油 だし汁	◇すまし汁◇ 充填豆腐(絹) 薄口醤油 だし汁						
材料 および 効率 (%)												
3時 おや つ 材料 および 効率 (%)	◇梨◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇バナナ◇	◇かぼちゃマッシュ◇								

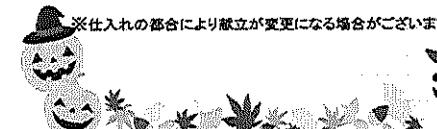


かぼちゃ・さつまいも・ピオーネ・梨

みかん・りんご

25日…お誕生日会

*仕入れの都合により献立が変更になる場合がございます



LEOC

令和元年年野上あゆみ保育園							10月献立表(後期食)
	10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月7日(月)	10月8日(火)
朝食	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇しらす&わかめせんべい◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇	◇ハイハイイン◇	◇小魚せんべい◇	◇ハイハイイン◇	◇しらす&わかめせんべい◇
	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇ご飯◇	◇ご飯◇	◇食パン◇
	◇かれいの西京焼き◇	◇豚肉の生姜焼き◇	◇さわらのパン粉焼き◇	◇鶏肉の煮物◇	◇鶏肉のマーレード焼き◇	◇たらのムニエル◇	◇ポークチャップ◇
	◇冬瓜のあんかけ◇	◇大根の煮物◇	◇なすと厚揚げの炒め煮◇	◇里芋の和風サラダ◇	◇ブロッコリーサラダ◇	◇大根とツナのサラダ◇	◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇
	◇清まし汁◇	◇味噌汁◇	◇和風野菜スープ◇	◇清まし汁◇	◇味噌汁◇	◇清まし汁◇	◇かぼちゃスープ◇
材料および数量(1kg)	◇ピオーネ◇	◇梨◇	◇柿◇	◇ピオーネ◇	◇梨◇	◇りんご◇	◇バナナ◇
	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇食パン◇ NEG耳なし食パン
	◇かれいの西京焼き◇ カラスケイ 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩	◇豚肉の生姜焼き◇ 豚ももスライス たまねぎ おろし生姜 豚口醤油 三温糖	◇さわらのパン粉焼き◇ サワラ 食塩 ドライパン粉 サラダ油	◇鶏肉の煮物◇ 鶏もも小間 たまねぎ おろし生姜 豚口醤油 三温糖	◇鶏肉のマーレード焼き◇ 鶏もも たまねぎ おろし生姜 豚口醤油 マーレード 合成酒	◇たらのムニエル◇ たら 食塩 小麦粉(薄力粉) バター	◇ポークチャップ◇ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) 人参 おろし生姜 サラダ油 トマトケチャップ 三温糖 ウスターソース
	◇冬瓜のあんかけ◇ 冬瓜(生) だし汁 豚口醤油 本みりん 片栗粉	◇大根の煮物◇ 大根 人参 生姜 豚口醤油 三温糖	◇なすと厚揚げの炒め煮◇ なす 生揚げ(厚揚) 人参 サラダ油	◇里芋の和風サラダ◇ ムキ里芋 豚口醤油 三温糖	◇ブロッコリーサラダ◇ ブロッコリー 人参 冷カーネルコーン 豚口醤油 三温糖	◇大根のサラダ◇ 大根 胡瓜 米酢 豚口醤油 ごま油 三温糖	◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇ チンゲン菜 もやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 豚口醤油 サラダ油 米酢
	◇清まし汁◇ 充填豆腐(綿) しめじ(ぶなしめじ) 豚口醤油 食塩 だし汁	◇味噌汁◇ 南瓜 えのき茸 だし汁 白味噌	◇和風野菜スープ◇ キヤベツ たまねぎ 大豆水煮 食塩 豚口醤油 だし汁	◇清まし汁◇ なす 小町麩 豚口醤油 食塩 だし汁	◇味噌汁◇ 生姜 だし汁 白味噌	◇梨◇	◇清まし汁◇ 白菜 小町麩 豚口醤油 食塩 だし汁
材料および数量(1kg)	◇ピオーネ◇ ぶどう(ピオーネ)	◇梨◇ 梨	◇柿◇ 柿	◇柿◇ 柿	◇ピオーネ◇ ぶどう(ピオーネ)	◇りんご◇ りんご	◇かぼちゃスープ◇ 南瓜 たまねぎ 豚口醤油 食塩 豆乳 だし汁 片栗粉
	◇スイートポテト◇	◇シュガートースト◇	◇野菜ジュースゼリー◇	◇じやがいものお焼き◇	◇お麩ラスク◇	◇ジャムクッキー◇卵不使用	◇おかかおにぎり・軟飯◇
	10月9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)	10月15日(火)	10月16日(水)	10月17日(木)
朝食	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇ハイハイイン◇	◇小魚せんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇野菜入りソフトおせんべい◇	◇ハイハイイン◇	◇しらす&わかめせんべい◇
	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇軟飯◇	◇食パン◇
	◇肉じやが◇	◇あじの香味焼き◇	◇ボトフ◇	◇鶏肉のオニオンソースがけ◇	◇さわらの味噌焼き◇	◇豚肉の焼肉風◇	◇かれいの海苔パン粉焼◇
	◇ひじきサラダ◇	◇高野豆腐の煮物◇	◇マカロニサラダ◇	◇ゆかり和え◇	◇にんじんのごま和え◇	◇じゃがバターコーン◇	◇南瓜サラダ◇
	◇味噌汁◇	◇清まし汁◇	◇ヨーグルト◇	◇味噌汁◇	◇清まし汁◇	◇味噌汁◇	◇ミネストローネ◇
材料および数量(1kg)	◇ピオーネ◇	◇柿◇		◇りんご◇	◇りんご◇	◇梨◇	◇バナナ◇
	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇牛乳◇ 牛乳
	◇肉じやが◇ じやがいも(マークイン) 豚ももスライス たまねぎ 人参 三温糖 豚口醤油 豚口醤油 だし汁	◇あじの生姜焼き◇ あじ 豚口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜	◇ボトフ◇ 鶏もも小間 じやがいも(マークイン) たまねぎ 人参 豚口醤油 だし汁	◇鶏肉のオニオンソースがけ◇ 鶏もも 食塩 小麦粉(薄力粉) サラダ油 オニオンソース たまねぎ 酢	◇さわらの味噌焼き◇ サワラ 白味噌 三温糖 豚口醤油 料理酒	◇豚肉の焼肉風◇ 豚ももスライス たまねぎ もし 人参 白味噌 三温糖 豚口醤油 おろし生姜 ごま油	◇かれいの海苔パン粉焼◇ カラスケイ 骨のり 食塩 ドライパン粉 サラダ油
	◇ひじきサラダ◇ ひじき 三温糖 豚口醤油 人参 さやいんげん	◇高野豆腐の煮物◇ 高野豆腐 人参 生姜 豚口醤油 合成酒	◇マカロニサラダ◇ マカロニ ブロッコリー 人参 豚口醤油 三温糖	◇ゆかり和え◇ 大根 キヤベツ ゆかり 豚口醤油 三温糖	◇にんじんのごま和え◇ 人参 三温糖 豚口醤油 白味噌 白味噌 さやいんげん	◇じゃがバターコーン◇ じやがいも(マークイン) たまねぎ 冷カーネルコーン バター	◇南瓜サラダ◇ 南瓜 人参 豚口醤油 三温糖
	◇味噌汁◇ たまねぎ 生姜 だし汁 白味噌	◇清まし汁◇ 手延そうめん(乾) しめじ(ぶなしめじ) 豚口醤油 食塩 だし汁	◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト	◇清まし汁◇ 大根 キヤベツ ゆかり 豚口醤油 三温糖	◇味噌汁◇ 充填豆腐(綿) 油揚げ えのき茸 だし汁 白味噌	◇味噌汁◇ 白菜 小町麩 だし汁 白味噌 カットわかめ	◇ミネストローネ◇ じやがいも(マークイン) たまねぎ ダイストマト マカロニ 食塩 だし汁
材料および数量(1kg)	◇ピオーネ◇ ぶどう(ピオーネ)	◇柿◇ 柿		◇りんご◇ りんご	◇りんご◇ りんご	◇梨◇	◇バナナ◇ バナナ
	◇麦茶◇						
	◇フルーツヨーグルト◇	◇お麩ラスク◇	◇さつま芋マッシュ◇	◇きなこマカロニ◇	◇ふかし芋◇	◇かぼちゃクッキー◇卵不使	◇ゆかりおにぎり・軟飯◇

10月18日(金)		10月19日(土)		10月21日(月)		10月23日(水)		10月24日(木)		10月25日(金)		10月26日(土)	
朝おやつ	◇小魚せんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇しらす&わかめせんべい◇	◇ハイハイン◇	◇小魚せんべい◇	◇岩塚のお子様せんべい◇						
給食	◇軟飯◇ ◇鶏肉の照り焼き◇ ◇しめじの白和え◇ ◇味噌汁◇ ◇みかん◇	◇軟飯◇ ◇ホイコーロー◇ ◇中華春雨サラダ◇ ◇わかめスープ◇ ◇柿◇	◇さきのこの炊き込み御飯◇ ◇かれいの塩焼き◇ ◇かぼちゃのごま和え◇ ◇清まし汁◇ ◇ビオーネ◇	◇さみうどん◇ ◇タラの煮つけ◇ ◇ミニトマト◇ ◇ヨーグルト◇ ◇柿◇	◇ご飯◇ ◇バター醤油チキン◇ ◇お芋さんサラダ◇ ◇チングン菜のスープ◇ ◇柿◇	◇食パン◇ ◇豆腐ハンバーグ◇ ◇ブロッコリーサラダ◇ ◇コーンスープ◇ ◇りんご◇ ◇牛乳◇	◇ご飯◇ ◇さわらのごまみりん焼き◇ ◇里芋のそぼろあんかけ◇ ◇清まし汁◇ ◇ヨーグルト◇						
朝おやつ	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇さきのこの炊き込み御飯◇ 精白米 油揚げ 人参 まいたけ 生椎茸 濃口醤油 キヤペツ ビーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 片栗粉	◇さみうどん◇ ゆでうどん もやし 椎茸 カットわかめ カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 本みりん 合成酒 食塩	◇軟飯◇ 精白米 油揚げ 人参 まいたけ 生椎茸 濃口醤油 キヤペツ ビーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖	◇食パン◇ NEG耳なし食パン ◇豆腐ハンバーグ◇ 豚挽き肉 鶏挽き肉 木綿豆腐 たまねぎ じゃがいも(メークイン) 食塩 おろし生姜 ——たれ——	◇軟飯◇ 精白米 水	◇さわらのごまみりん焼き◇ サワラ 薄口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま	◇里芋のそぼろあんかけ◇ ムギ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 薄口醤油 料理酒 片栗粉				
朝おやつ	◇鶏肉の照り焼き◇ 鶏もも 濃口醤油 三温糖 合成酒 片栗粉	◇ホイコーロー◇ 豚ももスライス キヤペツ ビーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖	◇かれいの塩焼き◇ かスカレイ 食塩	◇タラの煮つけ◇ タラ 三温糖 濃口醤油 だし汁	◇お芋さんサラダ◇ さつまいも 人参 濃口醤油 三温糖	◇ブロッコリーサラダ◇ ブロッコリー 人参 濃口醤油 三温糖	◇食パン◇ NEG耳なし食パン ◇豆腐ハンバーグ◇ 豚挽き肉 鶏挽き肉 木綿豆腐 たまねぎ じゃがいも(メークイン) 食塩 おろし生姜 ——たれ——	◇さわらのごまみりん焼き◇ サワラ 薄口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま	◇里芋のそぼろあんかけ◇ ムギ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 薄口醤油 料理酒 片栗粉				
朝おやつ	◇しめじの白和え◇ 木綿豆腐 しめじ(ぶなしめじ) 人参 白ねりごま 三温糖 食塩 濃口醤油 薄口醤油 三温糖	◇中華春雨サラダ◇ 春雨(でんぶん) 人参 胡瓜 ごま油 濃口醤油 三温糖 米酢 白いりごま	◇かぼちゃのごま和え◇ 南瓜 サラダ油 白いりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁	◇ミニトマト◇ ミニトマト	◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト	◇柿◇	◇チングン菜のスープ◇ チングン菜 えのき茸 だし汁 薄口醤油 食塩	◇コーンスープ◇ なす 豆乳 だし汁 片栗粉	◇清まし汁◇ 湯葉(乾) クリームコーン缶 冷カーネルコーン 食塩 豆乳 だし汁 片栗粉	◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト			
朝おやつ	◇味噌汁◇ なす 小町塾 だし汁 白味噌	◇わかめスープ◇ カットわかめ たまねぎ 食塩 薄口醤油 だし汁	◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) カットわかめ 濃口醤油 食塩 だし汁	◇ビオーネ◇ ぶどう(ビオーネ)	◇柿◇	◇柿◇	◇りんご◇ りんご						
3時おやつ	◇きなこパン◇	◇豆腐みたらし◇	◇ジャムサンド◇	◇豆乳きなこもち◇	◇りんごクッキー◇卵不使用	◇人参ポテト◇	◇お菓子ナック◇						
10月28日(月)		10月29日(火)		10月30日(水)		10月31日(木)							
朝おやつ	◇野菜入りソトおせんべい◇	◇しらす&わかめせんべい◇	◇ハイハイン◇	◇岩塚のお子様せんべい◇									
給食	◇焼きビーフン◇ ◇胡瓜の酢の物◇ ◇清まし汁◇ ◇梨◇	◇ご飯◇ ◇カレイの竜田焼き◇ ◇かぼちゃのそぼろ煮◇ ◇清まし汁◇ ◇柿◇	◇ご飯◇ ◇豚肉と白菜の醤油炒め◇ ◇わかめ和え◇ ◇清まし汁◇ ◇バナナ◇	◇ハロウインライス◇ ◇豚肉と白菜の醤油炒め◇ ◇わかめ和え◇ ◇清まし汁◇ ◇バナナ◇	◇ほれん草のごま和え◇ ◇レタススープ◇ ◇ヨーグルト◇								
朝おやつ	◇焼きビーフン◇ ビーフン キヤペツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 濃口醤油 合成酒 ごま油	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇軟飯◇ 精白米 水	◇ハロウインライス◇ 精白米 サラダ油 鶏もも たまねぎ 人参 食塩	◇ほれん草のごま和え◇ ほうれん草 人参 白いりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁	◇ハロウインライス◇ 精白米 サラダ油 鶏もも たまねぎ 人参 食塩	◇かぼちゃ さつまいも しいたけ しめじ チングン菜 なす 柿 ピオーネ 梨	みかん りんご	26日…お誕生日会	※仕入れの都合により就立が 変更になる場合がございます。		
朝おやつ	◇胡瓜の酢の物◇ 胡瓜 大根 人参 米酢 三温糖 本みりん 濃口醤油 食塩	◇かぼちゃのそぼろ煮◇ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 豆乳 だし汁	◇味噌汁◇ えのき茸 油揚げ 濃口醤油 食塩 だし汁	◇清まし汁◇ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌	◇柿◇	◇柿◇	◇柿◇						
朝おやつ	◇清まし汁◇ カットわかめ 小町塾 濃口醤油 食塩 だし汁	◇清まし汁◇ カットわかめ 小町塾 濃口醤油 食塩 だし汁	◇柿◇	◇バナナ◇ バナナ	◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト								
朝おやつ	◇梨◇												
10月18日(金)		10月19日(土)		10月21日(月)		10月23日(水)		10月24日(木)		10月25日(金)		10月26日(土)	
朝おやつ	◇フルーツポンチ◇	◇さなこサフレ◇	◇里芋のおやさ◇	◇豆乳ゼリー◇									



く今月使用的旬の食材

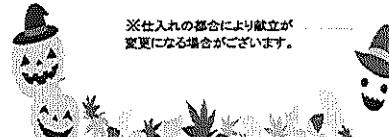
かぼちゃ さつまいも しいたけ しめじ

チングン菜 なす 柿 ピオーネ 梨

みかん りんご

26日…お誕生日会

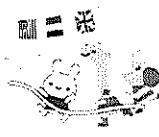
※仕入れの都合により就立が
変更になる場合がございます。



令和元年野上あゆみ保育園

10月献立表(完了食)

朝おやつ		10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月7日(月)	10月8日(火)
朝おやつ	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい△	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい△ △野菜入りソフトおせんべい△	△牛乳△ △ハイハイイン△	△牛乳△ △小魚せんべい△	△牛乳△ △ハイハイイン△	△牛乳△ △ハイハイン△	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい△	
給食	△ご飯△ △かれいの西京焼き△ △冬瓜の海老あんかけ△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △豚肉の葱焼き△ △切干大根の煮物△ △味噌汁△ △梨△	△ご飯△ △さわらのパン粉焼き△ △なすと厚揚げの炒め煮△ △和風野菜スープ△ △柿△	△鶏丼△ △里芋の和風サラダ△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △鶏肉のマーマレード焼き△ △プロコリーサラダ△ △味噌汁△ △梨△	△ご飯△ △鮭のムニエル△ △大根とツナのサラダ△ △清まし汁△ △りんご△	△食パン△ △ポークチャップ△ △チンゲン菜のじゃこサラダ△ △かぼちゃスープ△ △バナナ△ △牛乳△	
材料および数量(△)	△ご飯△ 精白米 水 △かれいの西京焼き△ カラスケイ 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩 △冬瓜の海老あんかけ△ 冬瓜 ムキエビ だし汁 薄口醤油 本みりん 片栗粉 △清まし汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △豚肉の葱焼き△ 豚ももスライス たまねぎ 長葱 青ねぎ おろし生姜 おろしにんにく 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サフラン油 △切干大根の煮物△ 切干し大根(乾) 人参 生椎茸 油揚げ サフラン油 三温糖 薄口醤油 だし汁 △味噌汁△ 南瓜 えのき茸 だし汁 白味噌 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △さわらのパン粉焼き△ サフラン 食塩 ドライパン粉 サラダ油 △なすと厚揚げの炒め煮△ なす 生揚げ(厚揚) 人参 サラダ油 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖 片栗粉 △和風野菜スープ△ キヤベツ たまねぎ 大豆水煮 食塩 薄口醤油 だし汁 青ねぎ △柿△ 柿	△鶏丼△ 精白米 水 たまねぎ おろし生姜 三温糖 薄口醤油 だし汁 △里芋の和風サラダ△ ムギ里芋 薄口醤油 三温糖 白いごま △清まし汁△ なす 小町麩 薄口醤油 食塩 だし汁 △味噌汁△ 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉のマーマレード焼き△ 鮭もも無皮切身 薄口醤油 マーマレード 合成酒 △プロコリーサラダ△ プロコリー 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △清まし汁△ なす 小町麩 薄口醤油 食塩 だし汁 △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △鮭のムニエル△ サケ 食塩 小麦粉(薄力粉) バター △大根とツナのサラダ△ 大根 胡瓜 ライターフレーク 米酢 薄口醤油 ごま油 三温糖 △清まし汁△ 白菜 小町麩 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △りんご△ りんご	△食パン△ NEG耳なし食パン △ポークチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) 人参 おろし生姜 サラダ油 チキンコンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーズ △チンゲン菜のじゃこサラダ△ チンゲン菜 もやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 △かぼちゃスープ△ 南瓜 たまねぎ チキンコンソメ 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 △バナナ△ バナナ △牛乳△ 牛乳	
3時おやつ	△牛乳△ △スイートポテト△	△牛乳△ △シュガートースト△	△牛乳△ △グレープゼリー△	△牛乳△ △じゃがいものお焼き△	△牛乳△ △お菓子△	△牛乳△ △ジャムクッキー△卵不使用	△麦茶△ △チーズおかかおにぎり△	
朝おやつ	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい△	△牛乳△ △ハイハイイン△	△牛乳△ △小魚せんべい△	△牛乳△ △岩塚のお子様せんべい△	△牛乳△ △野菜入りソフトおせんべい△	△牛乳△ △ハイハイイン△	△牛乳△ △しらす&わかめせんべい△	
給食	△ご飯△ △肉じゃが△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △マカロニサラダ△ △ヨーグルト△	△ご飯△ △鶏肉のオニオンソースがけ△ △ゆかり和え△ △味噌汁△ △りんご△	△ご飯△ △鮭の味噌焼き△ △れんこんのごまだれ和え△ △清まし汁△ △りんご△	△ご飯△ △豚肉の焼肉風△ △じやがいも(メークイン) △南瓜サラダ△ △味噌汁△ △梨△	△NEGイエローロール△ △かれいの海苔パン粉焼△ △南瓜サラダ△ △ミネストローネ△ △バナナ△ △牛乳△	
材料および数量(△)	△ご飯△ 精白米 水 △肉じゃが△ じやがいも(メークイン) 豚ももスライス たまねぎ 人参 白味噌(糸こんにゃく) 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 だし汁 △ひじきサラダ△ ひじき 三温糖 濃口醤油 食塩 人参 ライターフレーク さやいんげん マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ たまねぎ 生椎茸 だし汁 白味噌 青ねぎ △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △あじの香味焼き△ あじ 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 おろしにんにく △高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 人参 生椎茸 三温糖 薄口醤油 合成酒 △ひじきサラダ△ ひじき 三温糖 薄口醤油 合成酒 △清まし汁△ 手延そうめん(乾) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 △柿△ 柿	△チキンカレー△ 精白米 水 鶏もも小間 じやがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 ハター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 食塩 △マカロニサラダ△ マカロニ プロコリー 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉のオニオンソースがけ△ 鶏もも 食塩 小麦粉(薄力粉) サラダ油 -----ソース----- たまねぎ △高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 人参 生椎茸 三温糖 薄口醤油 食塩 △マカロニサラダ△ マカロニ プロコリー 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△鮭の味噌焼き△ サケ 白味噌 三温糖 薄口醤油 料理酒 △れんこんのごまだれ和え△ れんこん 人参 三温糖 濃口醤油 サラダ油 △ゆかり和え△ 大根 キヤベツ ゆかり マヨドレ(卵不使用) 濃口醤油 三温糖 △味噌汁△ 充填豆腐(絹) 油揚げ えのき茸 だし汁 白味噌 △りんご△ りんご	△豚肉の焼肉風△ 豚ももスライス 青のり 食塩 ドライパン粉 バルメザンチーズ サラダ油 △南瓜サラダ△ 南瓜 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 △じやがいも(メークイン) たまねぎ カーネルコーン バター 食塩 薄口醤油 △ミネストローネ△ じやがいも(メークイン) たまねぎ ダイストマト マカロニ チキンコンソメ 食塩 水 △味噌汁△ 白菜 小町麩 だし汁 白味噌 カットわかめ △梨△ 梨	△NEGイエローロール△ △かれいの海苔パン粉焼△ △南瓜サラダ△ △ミネストローネ△ △バナナ△ △牛乳△	
3時おやつ	△麦茶△ △フルーツヨーグルト△	△牛乳△ △お菓子△	△牛乳△ △さつま芋マッシュ△	△牛乳△ △きなこマカロニ△	△牛乳△ △ふかし芋△	△牛乳△ △かぼちゃクッキー△卵不使	△麦茶△ △ゆかりおにぎり△	



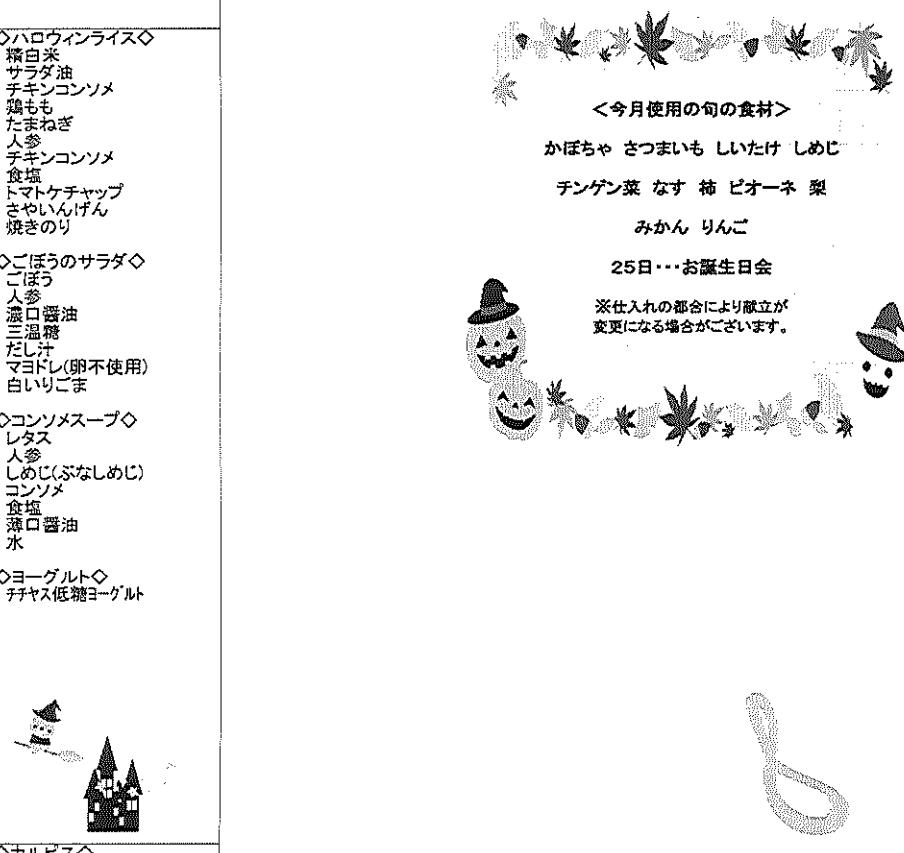
朝おやつ		10月18日(金)	10月19日(土)	10月21日(月)	10月23日(水)	10月24日(木)	10月25日(金)	10月26日(土)
朝おやつ		◇牛乳△ ◇小魚せんべい△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△	◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇牛乳△ ◇しらす&わかめせんべい△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇NEGロールパン△	◇牛乳△ ◇小魚せんべい△ ◇NEGロールパン△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△
給食		◇ご飯△ ◇鶏肉の照り焼き△ ◇しめじの白和え△ ◇味噌汁△ ◇みかん△	◇ご飯△ ◇ホイコーロー△ ◇中華春雨サラダ△ ◇わかめスープ△ ◇柿△	◇ご飯△ ◇きのこの炊き込み御飯△ ◇かれいの塩焼き△ ◇かぼちゃのごま和え△ ◇清まし汁△ ◇ピオーネ△	◇ささみうどん△ ◇タラの煮つけ△ ◇ミニトマト△ ◇ヨーグルト△ ◇柿△	◇ご飯△ ◇ガリバタ醤油チキン△ ◇お芋さんサラダ△ ◇チンゲン菜のスープ△ ◇柿△	◇豆腐ハンバーグ△ ◇チーズサラダ△ ◇コーンスープ△ ◇りんご△ ◇牛乳△	◇ご飯△ ◇さわらのごまみりん焼き△ ◇里芋のそぼろあんかけ△ ◇清まし汁△ ◇ヨーグルト△
材料および数量(△)		◇ご飯△ 精白米 水 ◇鶏肉の照り焼き△ 鶏もも皮無切身120g 濃口醤油 三温糖 合成酒 片栗粉 ◇しめじの白和え△ 木綿豆腐 しめじ(ぶなしめじ) つきこんにやく(黒) 人参 白いりごま 三温糖 食塩 濃口醤油 三温糖 ◇味噌汁△ なす 小町麩 だし汁 白味噌 青ねぎ ◇みかん△ みかん	◇ご飯△ 精白米 水 ◇ホイコーロー△ 豚ももスライス キャベツ ピーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖 ◇中華春雨サラダ△ 春雨(でんぶん) 人参 胡瓜 こま油 濃口醤油 三温糖 米酢 白いりごま ◇わかめスープ△ カットわかめ たまねぎ 食塩 濃口醤油 だし汁 ◇柿△	◇きのこの炊き込み御飯△ ゆでうどん もしや 鰹ささみ カットわかめ ガーネルコーン 三温糖 濃口醤油 だし汁 薄口醤油 本みりん 食塩 ◇かれいの塩焼き△ がスカレイ 食塩 ◇かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白いりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁 ◇ミニトマト△ ミニトマト ◇清まし汁△ 充填豆腐(絹) カットわかめ 青ねぎ 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	◇ささみうどん△ ゆでうどん もしや 鰹ささみ カットわかめ ガーネルコーン 三温糖 濃口醤油 おろしにんにく 合成酒 三温糖 本みりん 食塩 ◇タラの煮つけ△ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 ◇ミニトマト△ ミニトマト ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト ◇柿△	◇ガリバタ醤油チキン△ 鶏もも角切 鶏挽き肉 木綿豆腐 たまねぎ 食塩 おろし生姜 バター しめじ(ぶなしめじ) エリンギ ◇お芋さんサラダ△ さつまいも 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 ◇チンゲン菜のスープ△ チンゲン菜 えのき茸 だし汁 薄口醤油 食塩 ◇柿△	◇NEGロールパン△ NEGロールパン ◇豆腐ハンバーグ△ 豚挽き肉 鶏挽き肉 木綿豆腐 たまねぎ 食塩 おろし生姜 バター 三温糖 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇プロッコリーサラダ△ プロッコリー 人参 ダイスチーズ 濃口醤油 三温糖 ◇コーンスープ△ たまねぎ グリームコーン缶 ガーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉 ◇りんご△ りんご ◇牛乳△ 牛乳	◇さわらのごまみりん焼き△ サワラ 濃口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま ◇里芋のそぼろあんかけ△ ムキ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 料理酒 片栗粉 ◇清まし汁△ 湯葉(乾) 生椎茸 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト
3時おやつ		◇牛乳△ ◇きなこパン△	◇牛乳△ ◇豆腐みたらし△	◇牛乳△ ◇ジャムサンド△	◇牛乳△ ◇豆乳きなこもち△	◇牛乳△ ◇りんごクッキー△卵不使用	◇オレンジジュース△ ◇人参ポテト△	◇牛乳△ ◇お菓子ナック△
給食		10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)	10月31日(木)			
朝おやつ		◇牛乳△ ◇野菜入りソトおせんべい△	◇しらす&わかめせんべい△ ◇ハイハイン△	◇牛乳△ ◇岩塚のお子様せんべい△				
材料および数量(△)		◇焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もしや たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 カラス、ブ(顆粒) 濃口醤油 合成酒 こま油 ◇胡瓜の酢の物△ 胡瓜 大根 人参 ライツナフレーク 米酢 三温糖 本みりん 濃口醤油 食塩 ◇清まし汁△ カットわかめ 小町麩 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇梨△ 梨	◇ご飯△ 精白米 水 ◇カレイの竜田焼き△ カラスカレイ 濃口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 ◇かぼちゃのそぼろ煮△ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇柿△	◇ご飯△ 精白米 水 ◇豚肉と白菜の醤油炒め△ 豚ももスライス 白菜 たまねぎ 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サラダ油 ◇わかれめ和え△ こま油 濃口醤油 三温糖 ◇ヨーグルト△ バナナ△	◇ハロウインライス△ 精白米 サラダ油 チキンコンソメ 鶏もも たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ さやいんげん 焼きのり ◇ごぼうのサラダ△ ごぼう 人参 濃口醤油 三温糖 だし汁 マヨドレ(卵不使用) 白いりごま ◇味噌汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 ◇バナナ△ バナナ			
材料および数量(△)		◇焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もしや たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 カラス、ブ(顆粒) 濃口醤油 合成酒 こま油 ◇胡瓜の酢の物△ 胡瓜 大根 人参 ライツナフレーク 米酢 三温糖 本みりん 濃口醤油 食塩 ◇清まし汁△ カットわかめ 小町麩 濃口醤油 食塩 だし汁 ◇梨△ 梨	◇ご飯△ 精白米 水 ◇カレイの竜田焼き△ カラスカレイ 濃口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 ◇かぼちゃのそぼろ煮△ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 ◇柿△	◇ご飯△ 精白米 水 ◇豚肉と白菜の醤油炒め△ 豚ももスライス 白菜 たまねぎ 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 サラダ油 ◇わかれめ和え△ こま油 濃口醤油 三温糖 ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト ◇柿△	◇ハロウインライス△ 精白米 サラダ油 チキンコンソメ 鶏もも たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ さやいんげん 焼きのり ◇ごぼうのサラダ△ ごぼう 人参 濃口醤油 三温糖 だし汁 マヨドレ(卵不使用) 白いりごま ◇味噌汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 ◇バナナ△ バナナ			
3時おやつ		◇牛乳△ ◇フルーツポンチ△	◇牛乳△ ◇きなこサブレ△	◇牛乳△ ◇里芋のおやき△	◇カルビス△ ◇豆乳ゼリー△			

今月使用の旬の食材

かぼちゃ さつまいも しいたけ しめじ
チンゲン菜 なす 柿 ピオーネ 梨
みかん りんご

25日...お誕生日会

※仕入れの都合により献立が
変更になる場合がございます。



LEOC

令和元年野上あゆみ保育園 10月献立表(乳児食)

10月1日(火)		10月2日(水)		10月3日(木)		10月4日(金)		10月5日(土)		10月7日(月)		10月8日(火)	
朝おやつ	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
給食	△岩塚のお子様せんべい△	△しらす&わかめせんべい△	△野菜入りソトおせんべい△	△ハイハイン△	△小魚せんべい△	△ハイハイン△	△	△	△	△	△	△	△しらす&わかめせんべい△
材料および数量(㌘)	△ご飯△ 精白米 水	△ご飯△ 精白米 水	△ご飯△ 精白米 水	△親子丼△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△NEGぶどうパン△	
3時おやつ	△かいいの西京焼き△ からし味 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩	△豚肉の葱焼き△ 豚肉もスライス たまねぎ 長葱 青ねぎ おろし生姜 おろしにんにく	△さわらのフライ△ 食塩 小麦粉(薄力粉) 水 ドライパン粉 サラダ油	△里芋の和風サラダ△ △なすと厚揚げの炒め煮△ △和風野菜スープ△	△鶏肉のマーマレード焼き△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△鶏肉のマーマレード焼き△ △清まし汁△ △大根とツナのサラダ△	△鶏のムニエル△ △大根とツナのサラダ△	△ボーグチャップ△ △チキンコンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース	△かぼちゃスープ△ △人参 △大根 △胡瓜 △カーネルコーン △マヨドレ(卵不使用) △食塩	△チキンコンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース	△NEGぶどうパン△ NEGレーズンパン		
10月9日(水)	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	
朝おやつ	△スイートポテト△	△シユガートースト△	△グレーベゼリーと星たべよ△	△ボテトフライ△	△メープルケーク△	△ジャムクッキー△卵不使用	△チーズおかかおにぎり△	△	△	△	△	△	
給食	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	
材料および数量(㌘)	△岩塚のお子様せんべい△	△ハイハイン△	△小魚せんべい△	△岩塚のお子様せんべい△	△野菜入りソトおせんべい△	△ハイハイン△	△	△	△	△	△	△	
3時おやつ	△ご飯△ 精白米 水	△ご飯△ 精白米 水	△チキンカレー△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△	△	△	△	△	
給食	△肉じゃが△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △ピオーネ△	△あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △清まし汁△ △柿△	△マカロニサラダ△ △ヨーグルト△	△鶏肉のオニオソースかけ△ △ゆかり和え△ △味噌汁△ △りんご△	△鶏の味噌焼き△ △れんこんのごまだれ和え△ △清まし汁△ △りんご△	△豚肉の焼肉風△ △じやがバターコーン△ △味噌汁△ △梨△	△南瓜サラダ△ △人参 △レーズン △マヨドレ(卵不使用) △食塩	△かれいの海苔パン粉焼△ △南瓜サラダ△ △ミネストローネ△ △バナナ△ △牛乳△					
材料および数量(㌘)	△肉じゃが△ じやがいも(マークイン) 牛ももスライス たまねぎ 人参 白糸(糸こんにゃく) 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 だし汁	△あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △清まし汁△ △柿△	△あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △マカロニ △清まし汁△ △柿△	
3時おやつ	△麦茶△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△麦茶△	
給食	△フルーツヨーグルト△	△お菓子△	△米粉さつまいもドーナツ△	△黒糖まんじゅうとせんべい△	△ふかし芋△	△かぼちゃクッキー△卵不使	△ゆかりおにぎり△	△	△	△	△	△	





10月18日(金)		10月19日(土)		10月21日(月)		10月23日(水)		10月24日(木)		10月25日(金)		10月26日(土)	
朝 お や つ	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△
朝 お や つ	◇小魚せんべい△	◇岩塚のお子様せんべい△	◇野菜入りソトおせんべい△	◇しらす&わかめせんべい△	◇ハイハイン△	◇小魚せんべい△	◇岩塚のお子様せんべい△						
給 食	◇ご飯△	◇ご飯△	◇きのこの炊き込み御飯△	◇塩ラーメン△	◇ご飯△	◇NEGロールパン△	◇ご飯△						
	◇鶏肉の照り焼き△	◇ホイコーロー△	◇さんまの塩焼き△	◇ちくわの青のり揚げ△	◇ガリバータ醤油チキン△	◇しゃきしゃきバーグ△	◇さわらのごまみりん焼き△						
	◇しめじの白和え△	◇中華春雨サラダ△	◇かぼちゃのごま和え△	◇ミニトマト△	◇お芋さんサラダ△	◇チーズサラダ△	◇里芋のそぼろあんかけ△						
	◇味噌汁△	◇わかめスープ△	◇清まし汁△	◇ヨーグルト△	◇チンゲン菜のスープ△	◇コーンスープ△	◇清まし汁△						
	◇みかん△	◇柿△	◇ピオーネ△		◇柿△	◇りんご△	◇牛乳△						
材料 およ び 数量 (kg)	◇ご飯△ 精白米 水	◇ご飯△ 精白米 水	◇きのこの炊き込み御飯△ 精白米 油揚げ 人参 まいたけ 生椎茸 濃口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉	◇塩ラーメン△ ラーメン 鶏ささみ カットわかめ もやし 生椎茸 濃口醤油 本みりん 合成酒 食塩	◇ご飯△ 精白米 水	◇NEGロールパン△ NEGロールパン	◇ご飯△ 精白米 水	◇さわらのごまみりん焼き△ サワラ 薄口醤油 本みりん 合成酒 白いりごま					
	◇鶏肉の照り焼き△ 鶏もも 濃口醤油 三温糖 合成酒 片栗粉	◇ホイコーロー△ 豚ももスライス キャベツ ビーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖	◇さんまの塩焼き△ さんま 食塩	◇ちくわの青のり揚げ△ 焼きちくわ 天ぷら粉 青のり サラダ油	◇ガリバータ醤油チキン△ 豚もも 濃口醤油 おろし生姜 合成酒 本みりん 本みりん バター しめじ(ぶなしめじ) エリング	◇しゃきしゃきバーグ△ 豚挽き肉 鶏挽き肉 おろし生姜 木綿豆腐 たまねぎ れんこん 鶏卵 食塩	◇里芋のそぼろあんかけ△ ムギ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 薄口醤油 濃口醤油 合成酒 片栗粉						
	◇しめじの白和え△ 木綿豆腐 しめじ(ぶなしめじ) しきこんにゃく(黒) 人参 白ねりごま 三温糖 食塩 薄口醤油 三温糖	◇中華春雨サラダ△ 春雨(でんぶん) 人参 胡瓜 ごま油 濃口醤油 三温糖 米酢 白いりごま	◇かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白すりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁	◇ミニトマト△ ミニトマト	◇お芋さんサラダ△ さつまいも 人参 レーズン マヨドレ(卵不使用) 食塩	◇チーズサラダ△ ブロッコリー 人参 ダイスチーズ セミセバドレッシング(卵不使)	◇清まし汁△ 湯葉(乾) 生椎茸 薄口醤油 食塩 だし汁	◇清まし汁△ 湯葉(乾) 生椎茸 薄口醤油 食塩 だし汁					
	◇味噌汁△ なす 小町葱 だし汁 白味噌 青ねぎ	◇わかめスープ△ カットわかめ たまねぎ 食塩 薄口醤油 だし汁	◇清まし汁△ 充填豆腐(絹) カットわかめ 青ねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁	◇ヨーグルト△ チチヤス低糖ヨーグルト	◇柿△	◇牛乳△ 牛乳	◇ヨーグルト△ チチヤス低糖ヨーグルト						
	◇みかん△ みかん	◇柿△	◇ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)										
材料 およ び 数量 (kg)	3 ◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇オレンジジュース△	◇牛乳△						
	◇きなこ揚げパン△	◇ミニたい焼き△	◇ジャムサンド△	◇豆乳きなこもち△	◇りんごクッキー△卵不使用	◇人参ケーキ△	◇ワッフル△						
10月28日(月)		10月29日(火)		10月30日(水)		10月31日(木)							
朝 お や つ	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△	◇牛乳△
	◇野菜入りソトおせんべい△	◇しらす&わかめせんべい△	◇ハイハイン△	◇岩塚のお子様せんべい△									
給 食	◇焼きビーフン△	◇ご飯△	◇ご飯△	◇ハロウインライス△									
	◇胡瓜の酢の物△	◇さんまの竜田揚げ△	◇豚肉と白菜の醤油炒め△	◇ごぼうのサラダ△									
	◇かき玉汁△	◇かぼちゃのそぼろ煮△	◇わかめ和え△	◇コンソメスープ△									
	◇梨△	◇清まし汁△	◇味噌汁△	◇ヨーグルト△									
材料 およ び 数量 (kg)	◇焼きビーフン△ ビーフン キャベツ もやし たまねぎ 豚ももスライス 人参 サラダ油 ガラスース 濃口醤油 合成酒 ごま油 にら	◇ご飯△ 精白米 水	◇ご飯△ 精白米 水	◇ハロウインライス△ 精白米 サラダ油 チキンコンソメ 鶏もも皮無小間 たまねぎ 人参 チキンコンソメ 食塩 トマトケチャップ さやいんげん 焼きのり	◇ごぼうのサラダ△ ごぼう 人参 ハム(ノンアレルゲン) 濃口醤油 三温糖 だし汁 マヨドレ(卵不使用) 白いりごま	◇コンソメスープ△ レタス 人参 しめじ(ぶなしめじ) コンソメ 食塩 薄口醤油 水	◇ヨーグルト△ チチヤス低糖ヨーグルト						
	◇胡瓜の酢の物△ 胡瓜 大根 人参 ラットナフレーク油漬 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩	◇さんまの竜田揚げ△ さんま 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油	◇かぼちゃのそぼろ煮△ 南瓜 たまねぎ 鶏挽き肉 おろし生姜 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 だし汁 片栗粉	◇わかめ和え△ えのき茸 油揚げ 濃口醤油 だし汁 青ねぎ	◇味噌汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌	◇バナナ△ バナナ							
	◇かき玉汁△ 鶏卵 カットわかめ 薄口醤油 食塩 だし汁	◇清まし汁△ えのき茸 油揚げ 濃口醤油 だし汁 青ねぎ	◇バナナ△ バナナ										
	◇梨△ 梨	◇柿△	◇柿△										
材料 およ び 数量 (kg)	3 ◇牛乳△	◇牛乳△	◇きなこサブレ△	◇芋っこからあげ△	◇カルビス△	◇かぼちゃプリン△	L E O C						

<今月使用の旬の食材>

かぼちゃ さつまいも しいたけ しめじ

チンゲン菜 なす 柿 ピオーネ 梨

みかん りんご

25日…お誕生日会

*仕入れの都合により献立が
変更になる場合がございます。



令和元年野上あゆみ保育園							10月献立表(幼児食)
	10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月7日(月)	10月8日(火)
給食	△ご飯△ △かわいいの西京焼き△ △冬瓜の海老あんかけ△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △豚肉の葱焼き△ △切干大根の煮物△ △味噌汁△ △梨△	△ご飯△ △さわらのフライ△ △なすと厚揚げの炒め煮△ △和風野菜スープ△ △柿△	△親子丼△ △里芋の和風サラダ△ △清まし汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △鶏肉のマーマレード焼き△ △ブロッコリーサラダ△ △味噌汁△ △梨△	△ご飯△ △鮭のムニエル△ △大根とツナのサラダ△ △清まし汁△ △りんご△	△NEGぶどうパン△ △ポークチャップ△ △チンゲン菜のじゃこサラダ△ △かぼちゃスープ△ △バナナ△ △牛乳△
材料および数量(㌘)	△ご飯△ 精白米 水 △かわいいの西京焼き△ からし 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩 △冬瓜の海老あんかけ△ 冬瓜 ムキエビ だし汁 薄口醤油 本みりん 片栗粉 糸みつば △清まし汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △豚肉の葱焼き△ 豚ももスライス たまねぎ 長葱 青ねぎ おろし生姜 おろしにんにく 濃口醤油 三温糖 本みりん 合成酒 食塩 片栗粉 糸みつば △冬瓜の海老あんかけ△ 冬瓜 ムキエビ だし汁 薄口醤油 本みりん 合成酒 食塩 片栗粉 糸みつば △清まし汁△ 充填豆腐(絹) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △さわらのフライ△ サフラン 食塩 小麦粉(薄力粉) 水 ドライパン粉 サラダ油 △なすと厚揚げの炒め煮△ なす 生揚げ(厚揚) 人参 サフラン油 濃口醤油 三温糖 人參 燒きちくわ ブロッコリー 薄口醤油 三温糖 白いりこま △切干大根の煮物△ 切干し大根 人参 生姜 油揚げ サラダ油 三温糖 薄口醤油 だし汁 △和風野菜スープ△ キャベツ たまねぎ 大豆水煮 食塩 薄口醤油 だし汁 △味噌汁△ 南瓜 えのき茸 だし汁 白味噌 △柿△ 柿	△親子丼△ 精白米 鶏もも小間 おろし生姜 たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 鶏卵 糸みつば ざみのり △里芋の和風サラダ△ ムキ里芋 薄口醤油 三温糖 人參 焼きちくわ ブロッコリー 薄口醤油 三温糖 白いりこま △清まし汁△ なす 小町麩 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △味噌汁△ 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉のマーマレード焼き△ 鶏もも 薄口醤油 マーマレード 合成酒 △ブロッコリーサラダ△ ブロッコリー 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △味噌汁△ 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 △梨△ 梨	△ご飯△ 精白米 水 △鮭のムニエル△ サケ 食塩 小麦粉(薄力粉) バター △大根とツナのサラダ△ 大根 胡瓜 人参 ライターナフレーク油漬 米酢 薄口醤油 ごま油 三温糖 △清まし汁△ 白菜 小町麩 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ △りんご△ りんご △牛乳△ 牛乳	△NEGぶどうパン△ NEGレーズンパン △ポークチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) 人参 おろし生姜 サラダ油 チキンコンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース △チンゲン菜のじゃこサラダ△ チンゲン菜 もやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 薄口醤油 サラダ油 米酢 △かぼちゃスープ△ 南瓜 たまねぎ チキンコンソメ 薄口醤油 食塩 豆乳 片栗粉 △バナナ△ バナナ △牛乳△ 牛乳
3時おやつ	△牛乳△ △スイートポテト△	△牛乳△ △シュガートースト△	△牛乳△ △グレープゼリーと星たべよ△	△牛乳△ △ボテトフライ△	△牛乳△ △メープルケーキ△	△牛乳△ △ジャムクッキー△卵不使用	△麦茶△ △チーズおかかおにぎり△
	10月9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)	10月15日(火)	10月16日(水)	10月17日(木)
給食	△ご飯△ △肉じゃが△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △ピオーネ△	△ご飯△ △あじの香味焼き△ △高野豆腐の煮物△ △清まし汁△ △柿△	△チキンカレー△ △マカロニサラダ△ △ヨーグルト△	△ご飯△ △鶏肉のオニオンソースかけ△ △ゆかり和え△ △味噌汁△ △りんご△	△ご飯△ △鮭の味噌焼き△ △れんこんのごまだれ和え△ △清まし汁△ △りんご△	△ご飯△ △豚肉の焼肉風△ △じやがバターコーン△ △味噌汁△ △梨△	△NEGイエローロール△ △かれいの海苔パン粉焼△ △南瓜サラダ△ △ミネストローネ△ △バナナ△ △牛乳△
材料および数量(㌘)	△ご飯△ 精白米 水 △肉じゃが△ じやがいも(マークイン) 牛ももスライス たまねぎ 人参 白煮(糸こんにゃく) 三温糖 薄口醤油 だし汁 △ひじきサラダ△ 乾ひじき(ステンレス) 三温糖 薄口醤油 合成酒 人参 ライターナフレーク油漬 さやいんげん マヨドレ(卵不使用) △味噌汁△ たまねぎ 生椎茸 三温糖 薄口醤油 合成酒 △ピオーネ△ ぶどう(ピオーネ)	△ご飯△ 精白米 水 △あじの香味焼き△ あじ 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 おろしにんにく △高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 人参 生姜 三温糖 薄口醤油 合成酒 △清まし汁△ 手延そうめん(乾) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 糸みつば △柿△ 柿	△チキンカレー△ 精白米 鶏もも小間 じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 サフラン油 バター 小麦粉(薄力粉) サラダ油 ソース トマトケチャップ ウスターーソース 濃口醤油 食塩 チキンコンソメ △高野豆腐の煮物△ 高野豆腐 人参 生姜 三温糖 薄口醤油 合成酒 △清まし汁△ 手延そうめん(乾) しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 糸みつば △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △鶏肉のオニオンソースかけ△ 鶏もも 食塩 小麦粉(薄力粉) サラダ油 ソース たまねぎ 酢 三温糖 濃口醤油 料理酒 △れんこんのごまだれ和え△ れんこん 人参 三温糖 濃口醤油 サラダ油 △ゆかり和え△ 大根 キャベツ ゆかり 薄口醤油 三温糖 米酢 さやいんげん △味噌汁△ 充填豆腐(絹) 油揚げ えのき茸 だし汁 白味噌 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ご飯△ 精白米 水 △鮭の味噌焼き△ サケ 白味噌 三温糖 濃口醤油 料理酒 △れんこんのごまだれ和え△ れんこん 人参 三温糖 濃口醤油 料理酒 △ゆかり和え△ 大根 キャベツ ゆかり 薄口醤油 三温糖 米酢 さやいんげん △味噌汁△ 大根 油揚げ えのき茸 だし汁 白味噌 △りんご△ りんご △清まし汁△ 大根 油揚げ えのき茸 だし汁 白味噌 △りんご△ りんご	△ご飯△ 精白米 水 △豚肉の焼肉風△ 豚もも 白味噌 三温糖 濃口醤油 料理酒 △じやがバターコーン△ じやがいも(マークイン) たまねぎ カーネルコーン バター 食塩 薄口醤油 ブロッコリー △じやがバターコーン△ じやがいも(マークイン) たまねぎ カーネルコーン バター 食塩 薄口醤油 ブロッコリー △味噌汁△ 白菜 小町麩 だし汁 白味噌 カットわかめ △梨△ 梨	△NEGイエローロール△ △かれいの海苔パン粉焼△ △南瓜サラダ△ △ミネストローネ△ △バナナ△ △牛乳△
3時おやつ	△麦茶△ △フルーツヨーグルト△	△牛乳△ △お駄ラスク△	△牛乳△ △米粉さつまいもドーナツ△	△牛乳△ △黒糖まんじゅうせんべい△	△牛乳△ △ふかし芋△	△牛乳△ △かぼちゃクッキー△卵不使	△麦茶△ △ゆかりおにぎり△

10月18日(金)		10月19日(土)		10月21日(月)		10月23日(水)		10月24日(木)		10月25日(金)		10月26日(土)		
△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△きのこの炊き込み御飯△	△塩ラーメン△	△ご飯△	△ご飯△	△NEGロールパン△	△NEGロールパン△	△ご飯△	△ご飯△	△さわらのごまみりん焼き△	△さわらのごまみりん焼き△	
△鶏肉の照り焼き△	△ホイコーロー△	△中華春雨サラダ△	△わかめスープ△	△さんまの塩焼き△	△ちくわの青のり揚げ△	△ガリバタ醤油チキン△	△お芋さんサラダ△	△しゃきしやきバーグ△	△チーズサラダ△	△チーズサラダ△	△牛乳△	△里芋のそぼろあんかけ△	△里芋のそぼろあんかけ△	
△しめじの白和え△	△中華春雨サラダ△	△わかめスープ△	△柿△	△かぼちゃのごま和え△	△ミニトマト△	△お芋さんサラダ△	△チーンゲン菜のスープ△	△コーンスープ△	△りんご△	△牛乳△	△牛乳△	△清まし汁△	△清まし汁△	
△味噌汁△	△柿△	△清まし汁△	△柿△	△ヨーグルト△	△ヨーグルト△	△柿△	△柿△	△ヨーグルト△	△りんご△	△牛乳△	△ヨーグルト△	△ヨーグルト△	△ヨーグルト△	
△みかん△		△ビオーネ△												
△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△きのこの炊き込み御飯△	△塩ラーメン△	△ご飯△	△ご飯△	△NEGロールパン△	△NEGロールパン△	△ご飯△	△ご飯△	△さわらのごまみりん焼き△	△さわらのごまみりん焼き△	
△精白米水	△精白米水	△精白米水	△精白米水	△ラーメン 鶏ささみ カットわかめ もやし 人参 まいたけ 生椎茸 濃口醤油 本みりん 合成酒 食塩	△チキン チキン カーネルコーン ガラスープ 食塩 ごま油	△ガリバタ醤油チキン△ 鶏もも 濃口醤油 おろし生姜 木綿豆腐 たまねぎ れんこん 鶏卵 食塩 ドライパン粉 ——たれ——	△お芋さんサラダ△ さつまいも 人参 レーズン マヨドレ(卵不使用) 食塩	△チーズサラダ△ フロッコリー 人参 ダイスチーズ セミセバ白ドレッシング(卵不使)	△三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	△三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉	△里芋のそぼろあんかけ△ ムギ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 薄口醤油 料理酒 片栗粉	△里芋のそぼろあんかけ△ ムギ里芋 鶏挽き肉(もも) たまねぎ おろし生姜 サラダ油 三温糖 薄口醤油 料理酒 片栗粉		
△鶏肉の照り焼き△	△ホイコーロー△	△豚ももスライス キヤベツ ピーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖	△豚ももスライス キヤベツ ピーマン サラダ油 赤味噌 おろし生姜 濃口醤油 合成酒 本みりん 三温糖	△さんまの塩焼き△ さんま 食塩	△かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白いりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁	△ミニトマト△ ミニトマト	△ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△チーンゲン菜のスープ△ チーンゲン菜 えのき豆 ベーコン(ノンアレルゲン) だし汁 薄口醤油 食塩	△コーンスープ△ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉	△清まし汁△ 湯葉(乾) 生椎茸 濃口醤油 食塩 だし汁	△清まし汁△ 湯葉(乾) 生椎茸 濃口醤油 食塩 だし汁	△ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	△ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト	
△しめじの白和え△	△中華春雨サラダ△	△春雨(でんぶん) 人参 胡瓜 こま油 濃口醤油 三温糖	△中華春雨サラダ△	△かぼちゃのごま和え△ 南瓜 サラダ油 白いりごま 三温糖 濃口醤油 だし汁	△わなかめスープ△ カットわかめ たまねぎ 食塩 薄口醤油 だし汁	△清まし汁△ 充填豆腐(絹) カットわかめ 青ねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁	△柿△	△柿△	△りんご△ りんご	△牛乳△ 牛乳	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	
△木綿豆腐 しめじふなしめじ つきこんにゃく(黒) 人参 白いりごま 三温糖 食塩 薄口醤油 薄口醤油 三温糖	△味噌汁△	△なす 小町麩 だし汁 白味噌 青ねぎ	△みかん△	△みかん△	△柿△	△柿△								
△味噌汁△	△なす 小町麩 だし汁 白味噌 青ねぎ	△わなかめスープ△ カットわかめ たまねぎ 食塩 薄口醤油 だし汁	△みかん△	△柿△										
△みかん△	△みかん△													
△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△オレンジジュース△	△オレンジジュース△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△
△おやつ△	△おやつ△	△おやつ△	△おやつ△	△ミニたい焼き△	△ジャムサンド△	△豆乳きなこもち△	△豆乳きなこもち△	△りんごクッキー△卵不使用	△りんごクッキー△卵不使用	△人参ケーキ△	△ワッフル△			
10月28日(月)		10月29日(火)		10月30日(水)		10月31日(木)								
△焼きビーフン△	△ご飯△	△ご飯△	△ご飯△	△豚肉と白菜の醤油炒め△	△ごぼうのサラダ△	△ハロウィンライス△	△ハロウィンライス△	△	△	△	△	△	△	△
△胡瓜の酢の物△	△さんまの竜田揚げ△	△かぼちゃのそぼろ煮△	△わなかめ和え△	△わなかめ和え△	△味噌汁△	△ごぼうのサラダ△	△ごぼうのサラダ△	△	△	△	△	△	△	△
△かき玉汁△	△かき玉汁△	△柿△	△柿△	△味噌汁△	△バナナ△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
△梨△														
△胡瓜の酢の物△	△かぼちゃのそぼろ煮△	△柿△	△柿△	△わなかめ和え△	△味噌汁△	△ハロウィンライス△	△ハロウィンライス△	△	△	△	△	△	△	△
△大根 人参 ライツナフレーク油漬 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩	△胡瓜の酢の物△	△かぼちゃのそぼろ煮△	△柿△	△わなかめ和え△	△味噌汁△	△ごぼうのサラダ△	△ごぼうのサラダ△	△	△	△	△	△	△	△
△かき玉汁△	△かき玉汁△	△柿△	△柿△	△柿△	△柿△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
△梨△	△梨△	△柿△	△柿△	△柿△	△柿△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△牛乳△	△カルビス△	△カルビス△	△	△	△	△	△	△	△
△おやつ△	△フルーツポンチ△	△おやつ△	△おやつ△	△きなこサブレ△	△莘っこからあげ△	△かぼちゃプリン△	△かぼちゃプリン△	△	△	△	△	△	△	△

<今月使用的旬の食材>

かぼちゃ さつまいも しいたけ しめじ

チーンゲン菜 なす 柿 ピオーネ 梨

みかん りんご

25日---お誕生日会

※仕入れの都合により献立が変更になる場合がございます。



LEOC