



令和6年 10月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
28	月	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(わかめ・白菜) 鶏肉の卵とじ・ツナサラダ	プレーンケーキ 牛乳	鶏肉・卵・ツナ みそ・牛乳	米・砂糖・油 ホットケーキミックス・マーガリン	玉ねぎ・人参・大根 きゅうり・白菜・わかめ
1 15 29	火	ボーロ 麦茶	ごはん・すまし汁(大根・ねぎ) さばの味噌マヨ焼き・ほうれん草のおひたし	カスタードどら焼き 牛乳	さば・みそ 牛乳	米・マヨネーズ 砂糖・カスタードどら焼き	ほうれん草・人参・大根 ねぎ
2 16 30	水	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(きぬさや・えのき) レバーのかりん揚げ・カリフラワーの和え物	お好み焼き 麦茶	豚レバー・卵 みそ	米・ごま・砂糖 油・お好み焼き	カリフラワー・人参 えのき・きぬさや
3 17 31	木	クラッカー 牛乳	ごはん・中華スープ(白菜・しめじ) 麻婆豆腐・ブロッコリーサラダ	肉まん 麦茶	豚肉・みそ 豆腐・ハム	米・油 砂糖・肉まん	白菜・しめじ・きくらげ ねぎ・ブロッコリー・人参・コーン
4 18	金	菓子 麦茶	ハヤシライス・コーンサラダ りんご	チーズとごまのプレッツェル 牛乳	豚肉・牛乳 チーズ	米・じゃがいも・マーガリン・強力粉 砂糖・ごま・ホットケーキミックス	玉ねぎ・人参・きゅうり・グリーンピース コーン・マッシュルーム・キャベツ・りんご
5 19	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(油揚げ・ねぎ) コーンコロケ・白菜の塩昆布和え	菓子 牛乳	油揚げ みそ・牛乳	米・コーンコロケ 砂糖・油	白菜・きゅうり・塩昆布 ねぎ
7 21	月	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(白菜・玉ねぎ) 白身魚のバター醤油焼き・小松菜と大根のおかか和え	鮭おにぎり 麦茶	みそ・かれい・かつお節 鮭	米・油・バター	白菜・玉ねぎ 小松菜・大根・人参
8 22	火	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(豆腐・ほうれん草) 豚肉と厚揚げの煮物・ポテトサラダ	クッキー 牛乳	豚肉・生揚げ みそ・豆腐・卵	米・じゃがいも・マヨネーズ 砂糖・小麦粉・マーガリン	大根・人参・きぬさや・きゅうり 玉ねぎ・ほうれん草
9 23	水	ビスケット 麦茶	さつまいもごはん・みそ汁(しめじ・大根の葉) 鶏肉の唐揚げ・ナムル	きなこトースト 牛乳	鶏肉・カニ風味かまぼこ みそ・牛乳・きな粉	米・さつまいも・食パン ごま塩・油・砂糖	もやし・チンゲン菜・人参 しめじ・大根の葉
10 24	木	クラッカー 牛乳	けんちんうどん・肉団子の甘酢あん もやしの和え物	みかんフルーチェ 麦茶	鶏肉・油揚げ・肉団子	うどん・米・里芋・ごま 砂糖・ごま油・フルーチェ	大根・人参・ごぼう・ねぎ・大根の葉 こんにゃく・もやし・小松菜・人参
11	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(おふ・いんげん) 鶏肉の中華風煮物・春雨サラダ	バウムクーヘン 牛乳	鶏肉・ハム みそ・牛乳	米・おふ・春雨 ごま油・砂糖・バウムクーヘン	白菜・玉ねぎ・人参・きゅうり いんげん
12 26	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(キャベツ・里芋) 鶏肉の照り焼き・アスパラサラダ	菓子 牛乳	ちくわ・みそ・牛乳 鶏肉	米・里芋 砂糖・油	アスパラガス・人参・玉ねぎ キャベツ
25	金	菓子 麦茶	ロールパン・パンブキンシチュー マカロニサラダ・オレンジゼリー	ドーナツ 牛乳	鶏肉・牛乳	ロールパン・かぼちゃ・マカロニ ゼリーの素・ドーナツ	玉ねぎ・人参・コーン ブロッコリー・きゅうり

クッキング
保育
(チーズとごま
のプレッツェ
ル)
10月4日(金)
たんぼぼ組

ハロウィン
メニュー

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー482Kcal たんぱく質18.1g 脂質15.5g カルシウム212mg 鉄2.3g 塩分1.3g
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー545Kcal たんぱく質20.2g 脂質17.2g カルシウム247mg 鉄2.2g 塩分1.4g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



令和6年 10月延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	延長おやつ	献立	赤 や肉となる	血 黄 や力となる	熱 緑 の調子を整える	体
28	月	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(玉ねぎ・人参) 小籠包・もやしの中華和え	小籠包	米・砂糖・油	玉ねぎ・もやし 人参・きゅうり	
1 15 29	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(ほうれん草・しめじ) 煮魚・白菜の和え物	赤魚・みそ	米・砂糖	白菜・きゅうり コーン・人参・ほうれん草・しめじ	
2 16 30	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・おふ) 肉野菜炒め・チンゲン菜のおかか和え	みそ・豚肉・かつおぶし	米・油 さつまいも・おふ	キャベツ 人参・玉ねぎ・チンゲン菜	
3 17 31	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(大根・わかめ) チキンソテー・グリーンサラダ	鶏肉	米・砂糖・油	わかめ・キャベツ・きゅうり ブロッコリー・大根	
4 18	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(なめこ・キャベツ) 鶏肉と根菜の煮物・コーンサラダ	みそ・鶏肉	米・里芋・砂糖	人参・大根・なめこ・キャベツ いんげん・ブロッコリー・コーン	
7 21	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(里芋・おふ) しゅうまい・ほうれん草のソテー	みそ・しゅうまい	米・油 マーガリン	里芋・おふ・玉ねぎ 人参・コーン	
8 22	火	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(わかめ・人参) 肉みそ豆腐・キャベツサラダ	豚肉・豆腐・みそ	米・砂糖・油	わかめ・人参・ねぎ・キャベツ 玉ねぎ・コーン	
9 23	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(もやし・さつまいも) 鶏肉の照り焼き・ブロッコリーサラダ	みそ・鶏肉	米・砂糖・油	人参・もやし・ほうれん草 ブロッコリー・コーン	
10 24	木	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(長葱・しめじ) さばの味噌焼き・大根のドレッシング和え	さば・みそ	米・砂糖・油	長葱・しめじ 大根・人参・チンゲン菜	
11 25	金	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(コーン・小松菜) エビの中華炒め・中華風サラダ	えび	米・砂糖・油	コーン・小松菜・玉ねぎ・人参 もやし・チンゲン菜・きゅうり	

- * 都合により、献立を変更する場合があります。
- * 国内産の米を使用しています。
- * 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
- * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。