

R7年 10 月 の 給 食 (完了期)

※食材、調理方法の変更がある場合があります。
※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）、だし汁（味を薄める）を使用する場合があります。

社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 員江

献立		食	材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ							
1	水	ご飯 家常豆腐 春雨の梅焼きサラダ 白菜とえのきのみそ汁	米 絹揚げ・豚肉・人参・ピーマン・干し椎茸・にんにく・しょうが・みそ・醤油・みりん・砂糖・酒・油 春雨・梅焼き・きゅうり・ごま・醤油・砂糖・酢・ごま油 白菜・えのき・青ねぎ・みそ・かつおだし	星っこ	みかん缶	17	金	豚ひき肉の春雨丼 ★三度豆の梅肉和え なめことえのきのすまし汁	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラ・砂糖・醤油・片栗粉 三度豆・豆苗・梅肉・ボン酢 なめこ・えのき・ねぎ・醤油・こんぶだし	星っこ	キウイ	サッポロポテト	
												牛乳	
2	木	ブルコギ丼 3色ナムル コーンとわかめの中華スープ	米・豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・しめじ・にんにく・砂糖・酒・醤油・油・片栗粉 ほうれん草・もやし・人参・醤油・鶏ガラ・塩 コーン・わかめ・鶏ガラ	ミニ のりすけ	バナナ	18	土	肉野菜あんかけ丼 野菜ゼリー	米・木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・こんぶだし・油 野菜ゼリー	うさぎの しっぽ		ベジたべる	
												牛乳	
3	金	ご飯 鮭の塩麹あんかけ 高野豆腐の煮物 のっぺい汁	米 鮭・塩麹・片栗粉 高野豆腐・人参・三度豆・大根・かつおだし・醤油・砂糖・みりん・塩 鶏肉・大根・人参・絹揚げ・里芋・なめこ・椎茸・かつおだし・醤油・みりん・片栗粉	まんま ボンせん	おさかな ソーセージ	20	月	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ほうれん草の納豆和え 麩と三つ葉のすまし汁	米 牛肉・エリンギ・玉ねぎ・酒・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし ほうれん草・納豆・醤油 麩・三つ葉・醤油・こんぶだし	きなこ せんべい	オレンジ	味しらべ	
												牛乳	
4	土	中華丼 ぶどうゼリー	米・豚肉・白菜・糸こんにゃく・椎茸・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ぶどうゼリー	つなっこ		21	火	野菜あんかけうどん ★かぼちゃの天ぷら 小松菜のおひたし	うどん・豚肉・キャベツ・もやし・人参・長ネギ・砂糖・醤油・みりん・こんぶだし・片栗粉 かぼちゃ・小麦粉・塩・油 小松菜・人参・醤油・こんぶだし	かぼちゃ ポーロ	バナナ	きなこトースト (食パン・きな粉・砂糖・塩・豆乳)	
												牛乳	
6	月	ご飯 ★うさぎハンバーグ レタスののりサラダ 舞茸とほうれん草のみそ汁	米 うさぎハンバーグ・ケチャップ・みりん・砂糖 レタス・コーン・刻みのり・醤油・酢・油 舞茸・ほうれん草・みそ・こんぶだし	昆布 おかき	みかん缶	22	水	★月見団子 (さつま芋・豆乳・砂糖・片栗粉・塩)	米・さつま芋・塩 鯖・酒・塩・片栗粉 おから・人参・干し椎茸・こんにゃく・ごぼう・砂糖・醤油・みりん・酒・かつおだし 白菜・なす・みそ・かつおだし	まんま ボンせん	みかん缶	たべっこ動物	
												牛乳	
7	火	麦ロール 鰯のムニエル ポテトサラダ ウィンナーとしめじのコンソメスープ	麦ロール 鰯・小麦粉・塩・こしょう・バター じゃが芋・きゅうり・ハム・コーン・エッグケア・塩・こしょう ウィンナー・しめじ・玉ねぎ・コンソメ・パセリ	おさつで ボン	パイン缶	23	木	★ごま塩おにぎり (米・ごま・塩・ごま油)	ミネラルロール 鶏ささみのレモン煮 キャベツとコーンのサラダ ほうれん草のコンソメスープ	ミネラルロール 鶏ささみ・酒・塩・こしょう・片栗粉・醤油・砂糖・酢・レモン汁・油 キャベツ・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁 ほうれん草・人参・コンソメ	木葉 せんべい	パイン缶	こんぶおにぎり (米・塩昆布・油)
													牛乳
8	水	ちゃんぽん麺 手作りしゅうまい ブロッコリーのごま和え	中華めん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・人参・干し椎茸・スキムミルク・豆乳・みそ・鶏ガラ・油 豚ひき肉・玉ねぎ・生姜・醤油・みりん・酒・ごま油・片栗粉・餃子の皮・塩 ブロッコリー・コーン・ごま・醤油	木の葉 せんべい	もも缶	24	金	ご飯 麻婆なす ブロッコリーのじゃこ和え 小松菜と春雨の中華スープ	米 豚肉・なす・豆腐・ねぎ・生姜・砂糖・醤油・みそ・ケチャップ・片栗粉・ごま油 ブロッコリー・じゃこ・醤油・ごま油 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラ	こめ棒 くん	もも缶	さやえんどう	
												牛乳	
9	木	ご飯 野菜たっぷり牛肉のみそ炒め 千切大根の煮物 絹揚げときこのみそ汁	米 牛肉・トマト・なす・ズッキーニ・玉ねぎ・人参・みそ・酒・砂糖・みりん・油 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・こんぶだし・砂糖・みりん・醤油 絹揚げ・えのき・エリンギ・ねぎ・みそ・こんぶだし	かぼちゃ ポーロ	バナナ	25	土	豚みそ丼 みかんゼリー	米・豚肉・糸こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 みかんゼリー	ミニわかめ ちゃん		源氏パイ	
												牛乳	
10	金	ご飯 牛肉コロッケあんかけ ★白菜とカニカマのサラダ ★大根とうす揚げのすまし汁	米 牛肉コロッケ・油・片栗粉 白菜・カニカマ・きゅうり・オリーブオイル・塩・レモン汁 大根・うす揚げ・醤油・かつおだし	ミニ ハート	おさかな ソーセージ	27	月	ご飯 チンジャオロース風炒め ★三度豆の塩昆布和え もやしとわかめの中華スープ	米 牛肉・玉ねぎ・ピーマン・だけのご水煮・人参・生姜・砂糖・みりん・醤油・オイスターソース・酒・塩・片栗粉 三度豆・人参・塩昆布 もやし・わかめ・片栗粉・鶏ガラ	ミニ ハート	パイン缶	ぼたぼた焼き	
												牛乳	
11	土	鶏と豆腐のそぼろ丼 ももゼリー	米・鶏ひき肉・木綿豆腐・三度豆・人参・ほうれん草・醤油・酒・砂糖・みりん・油 ももゼリー	うさぎの しっぽ		28	火	クリームパスタ ★ブロッコリーのシーザーサラダ レタスと椎茸のコンソメスープ	スバグティ・ベーコン・玉ねぎ・しめじ・ほうれん草・油・塩コショウ・豆乳・コンソメ・片栗粉 ブロッコリー・ツナ・コーン・エッグケア・粉チーズ・牛乳・砂糖・酢・レモン汁・塩・こしょう レタス・しいたけ・コーン・コンソメ	つなっこ	バナナ	ミルクドーナツ	
												牛乳	
13	月	スポーツの日				29	水	ご飯 鰯のチリソースがけ ハリハリサラダ 豆苗ともやしのみそ汁	米 鰯・米粉・玉ねぎ・にんにく・しょうが・油・砂糖・ケチャップ・醤油・酒 千切大根・ハム・人参・三度豆・エッグケア・塩 豆苗・もやし・ねぎ・みそ・かつおだし	昆布 おかき	おさかな ソーセージ	エースコイン	
												牛乳	
14	火	ご飯 豚肉の生姜焼き ほうれん草とコーンのお浸し ブロッコリーと人参のスープ	米 豚肉・生姜・もやし・玉ねぎ・りんご・酒・みりん・醤油・油 ほうれん草・コーン・醤油・こんぶだし ブロッコリー・人参・鶏ガラ	こめ棒 くん	オレンジ	30	木	ご飯 ★じぶ煮 キャベツとちくわのごま磯和え 白菜とうす揚げのすまし汁	米 鶏肉・ほうれん草・薄力粉・麩・竹の子・にんじん・しいたけ・里芋・砂糖・酒・みりん・醤油 キャベツ・ちくわ・ごま・のり・醤油 白菜・うす揚げ・醤油・かつおだし	ベジタブル せんべい	オレンジ	ミニ食パン（いちご）	
												牛乳	
15	水	ゆかりご飯 鶏じゃが キャベツとハムのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁 ★ココア蒸しパン	米・ゆかり 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし・油 キャベツ・ハム・人参・醤油・砂糖・酢 豆腐・わかめ・ねぎ・みそ・こんぶだし	ミニ のりすけ	みかん缶	31	金	ご飯 ボークチャップ風炒め 小松菜の煮浸し もずくと大根のみそ汁	米 豚肉・玉ねぎ・ケチャップ・酒・砂糖・油 小松菜・人参・うす揚げ・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし もずく・大根・ねぎ・みそ・こんぶだし	おさつで ボン	みかん缶	ばりんこ	
												牛乳	
16	木	ご飯 鰯の照り焼き 絹揚げの煮物 里芋と玉ねぎのすまし汁	米 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・醤油・片栗粉 絹揚げ・人参・大根・かつおだし・醤油・砂糖・みりん 里芋・玉ねぎ・小松菜・醤油・かつおだし	ミニわかめ ちゃん	おさかな ソーセージ			フルーツヨーグルト (ヨーグルト・もも缶・パイン缶・みかん缶・スキムミルク・砂糖)	【郷土料理】今月の郷土料理は石川県の「治部煮」です。 加賀地方の郷土料理で、鶏肉や鴨肉、金沢特産の野菜などを一緒に煮込んで作られる煮物です。治部煮の由来は諸説あり、煮ている最中に「じぶじぶ」と音がするから。や、キリスト教の宣教師によって伝えられたポルトガル料理から生まれたという説もあります。	※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1～2歳児のみの提供です ※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。		牛乳	