



2019年度



10月

こんだて表



洛北幼児園

	月/28	火/1, 15	水/2, 16, 30	木/3, 17, 31	金/4, 18	土/5	土/19
主食	ごはん	ごはん	ごはん	きつねうどん	ごはん	お弁当	牛肉のみそ丼
副食	豆腐と海老のくず煮 野菜炒め みそ汁	とり天 切干し大根のサラダ みそ汁	筑前煮 さつま芋のレモン煮 みそ汁	じゃが芋炒め	鮭の西京焼き 白菜の和え物 すまし汁		白菜スープ
材料	豆腐、海老、人参、葱、 椎茸、片栗粉  キャベツ、玉葱、人参、 ピーマン、ごま油  里芋、しめじ、みそ	鶏肉、生姜、にんにく、 小麦粉 <b>郷土料理</b>  切干し大根、ニラ、人参、 カニカマ、酢、ごま、ごま油  冬瓜、椎茸、みそ	鶏肉、たけのこ(水煮)、 人参、ごぼう、れんこん、 こんにゃく、いんげん  さつま芋、レモン果汁  キャベツ、えのき、みそ	うどん、油揚げ、白菜、 人参、もやし、葱  じゃが芋、人参、ごま油、 ベーコン、ピーマン  	鮭、みそ  白菜、人参、しめじ  かぶ、麩、わかめ  		米、牛肉、パプリカ、 チンゲン菜、玉葱、みそ  白菜、人参、コーン缶、 鶏がらスープ  
おやつ	牛乳 柿、おかき	牛乳 おからクッキー	牛乳 サンドクラッカー	じゃこおかかおにぎり	牛乳、シフォンケーキ (きな粉蒸しパン)	牛乳 おかき	
材料	三幸製菓「ぼりんこ」 	小麦粉、バター、牛乳、 おから、干しぶどう	YBC「ルヴァンクラシカル」 クリームチーズ、 いちごジャム	米、ちりめんじゃこ、 かつお節、海苔(幼児)	ヤマザキ 「やらわか卵のシフォンケーキ」 (HM、牛乳、きな粉)	岩塚製菓「きな粉餅」	
	月/7, 21	火/8<京野菜の日>	水/9, 23	木/10, 24	金/11, 25	土/12, 26	29(火)/お楽しみメニュー
主食	ごはん	ごはん	ハヤシライス	ごはん	ごはん	ツナトースト	秋の散らし寿司
副食	鯖の生姜焼き 白和え みそ汁	豆腐グラタン 春雨ともやしのソテー 南瓜スープ	フルーツヨーグルト	鶏肉のカレー風味焼き 大根とツナのマヨ和え みそ汁	松風焼き 小松菜の和え物 みそ汁	チキンスープ フルーツ	すまし汁 フルーツ
材料	鯖、生姜  豆腐、ほうれん草、人参、 しらたき、ごま、みそ  なめこ、葱、みそ 	豆腐、ほうれん草、玉葱 パプリカ、エリンギ、 バター、小麦粉、牛乳 コンソメ、パン粉、チーズ  春雨、人参、コーン缶、 ごま油、もやし  鹿ヶ谷南瓜、牛乳、玉葱、 バター、コンソメ、パセリ	米、豚肉、玉葱、人参、 さつま芋、グリーンピース、 マッシュルーム、 コンソメ、パン粉、チーズ  ヨーグルト、パン缶、 バナナ、りんご 	鶏肉、カレー粉、生姜、 にんにく  大根、人参、ツナ缶、 マヨドレ  じゃが芋、舞茸、みそ 	豆腐、鶏肉、玉葱、 片栗粉、みそ、ごま、 青のり  小松菜、えのき、人参  南瓜、油揚げ、みそ	Pasco「超熟」、 ツナ缶、マヨドレ、 青のり、チーズ  鶏肉、キャベツ えのき、人参、 鶏がらスープ  バナナ、オレンジ	米、酢、秋刀魚、人参、 ごぼう、干し椎茸、 ちりめんじゃこ、刻み海苔  白菜、かまぼこ、葱、花麩  バナナ、りんご 
おやつ	牛乳 黒糖蒸しパン	牛乳、カステラ (ホットケーキ)	牛乳 あべかわもち	牛乳 じゃこトースト	牛乳 バナナホットケーキ	牛乳 サブレ	牛乳 栗餅
材料	小麦粉、BP、牛乳、黒糖	ヤマザキ 「厚焼きカステラ」 (HM、牛乳、 メープルシロップ)	白玉粉、豆腐、きな粉	Pasco「超熟」、葱、 ちりめんじゃこ、チーズ	小麦粉、BP、牛乳、 バナナ	日清 「ココナッツサブレ」	末廣菓舗 

○材料の都合により多少変更することがあります。☆市販菓子の材料名は掲示板に張り出しています。※BP≡ベーキングパウダー、HM≡ホットケーキミックス

○無農薬のお米を静原より購入しています。( )はアレルギー対応食です。○本園の給食材料はなるべく国産を使用しています。☆ハム、ベーコン、ウインナー、かにかま、竹輪、かまぼこは卵・乳が入っていない物を使用しています。