

日付	献立名	材料名	おやつ	
			午前	午後
1 火	豆腐のまりあげ玉子汁	ニラと豚ニンニク卵人参ニラ玉子油	牛乳 クッキー	牛乳 おかき
2 水	魚のフライえのき卵スープの物	しらす卵人参えのき胡仙キャベツ	牛乳 ハン	牛乳 クッキー
3 木	カレー ツナとキャベツのサラダ ゆで卵	ツナ牛入り参玉子キヤベツ胡仙コンビス	牛乳 ビスケット	牛乳 手作り 漬みサンド
4 金	親子やきひじき煮、若布汁	トリミニチニラ入り参玉子キヤゲ若布煮	牛乳 ヨーグルト	牛乳 クッキー
5 土	和風ちゃんぽん キンザ	カヌボコ豚入り参玉子キヤベツ味噌	牛乳 ウェハース	牛乳 せんべい
7 月	豚の南蛮漬け豆の清汁マヨネーズ	豚ロースハム入り参ピーマン玉子キヤ胡仙えのき	牛乳 果物	牛乳 おかき
8 火	うま煮、かき卵汁	天ぷらかくわ卵入り参牛蒡うめん限をやし	牛乳 クッキー	牛乳 手作り マンマロウソウ
9 水	すり身の落としあげ豆乳スープ	入り参コンビス豆乳卵をやし胡仙	牛乳 ハン	牛乳 クッキー
10 木	和風スパゲティコンスープオクラ	ハムベーコン生クリーム卵入り参ほのれん草めん	牛乳 ビスケット	牛乳 クッキー
11 金	蓮根ハンバーグホットジンジャ	合ひき入り参卵玉子キヤ蓮根キャベツ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 手作り おしゃパン
12 土	揚げ卵の春雨スープ ちくわのあげ	エビちくわ豚卵入り参りんご椎茸白菜	牛乳 ウェハース	牛乳 せんべい
15 火	ハヤシシチュー コールスロー ゆで卵	牛卵入り参玉子キヤベツコンビスエーン	牛乳 果物	牛乳 手作り ねぎせんべい
16 水	魚のカレーあげきの汁入り参の春雨炒め	合ひき入り参玉子キヤ山川竹えのきしめじねぎ	牛乳 ハン	牛乳 おかき
17 木	お誕生日会	ササミミートボール卵入り参コンビヤヒジキ	牛乳 クッキー	牛乳 ケーキ
18 金	ひじきの一口揚げほうれん草スープ	トリミニチハム卵入り参いんげんしめじ芋	牛乳 ヨーグルト	牛乳 クッキー
19 土	マーボー豆腐 しゅうまい	豚ニンニク入り参ニラ玉子キヤ椎茸生姜にんにく豆乳	牛乳 ウェハース	牛乳 クッキー
21 月	栄養園子汁	はんぺんちくわ入り参大根キバウネキヤほほ芋	牛乳 果物	牛乳 せんべい
22 火	愛情弁当の日	おにぎり、もも肉・ポテト、ハム胡仙	牛乳 ビスケット	牛乳 スコーン
23 水	鮭のみぞれ煮 清汁 春雨サラダ	ハム入り参えのきネギ胡仙オマ若布	牛乳 ハン	牛乳 おかき
24 木	レバーの甘辛煮、さつまいも炒め	ちくわレバー入り参生姜玉子キヤ胡仙さつ芋	牛乳 ヨーグルト	牛乳 手作り チーズライ
25 金	ヤンニヨムチキン カニヤマスープナムル	カニカマとりもも入り参いんげんをやし白菜めじ	牛乳 クッキー	牛乳 クッキー
26 土	豚汁 植物とちくわのやきあげ	植物入り参キバウネ大根白菜コンニクアゲ	牛乳 ウェハース	牛乳 ウェハース
28 月	とりつくね汁 天てん切り大根煮	天ぷらトリミニチ卵入り参ほうれん草白菜春雨	牛乳 果物	牛乳 クッキー
29 火	牛肉入りきんぴら ためこ汁 白和え	牛入り参いんげんほうれん草白菜ためこ絞り豆乳	牛乳 ハン	牛乳 おはさき
30 水	魚のあんかけ 納豆 ササミの	ササミ入り参いんげん胡仙をやし玉子キヤ椎茸	牛乳 ヨーグルト	牛乳 せんべい
31 木	シチュー 蒸卵 千草和え	ベーコン卵入り参ブロッコリーコンビシロ	牛乳 ビスケット	牛乳 おかき

## 食育目標

～食育～

栄養が、

ふんだんな

秋の野菜さのこ  
を食べよう。

たより



## ● 新米の美味しい季節

「お米」が収穫の時期を迎でます。お米は私たちのエネルギー源となり、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富な栄養満点の食材です。秋の味覚と合わせて美味しい新米を味わいましょう。