



10月の献立



令和元年度

日	曜日	献立	午後のおやつ
1	火	ごはん・味噌汁・鮭の煮つけ・ポピュラー野菜炒め	うどんかりんとう
2	水	ごはん・すまし汁・豚肉とごぼうの味噌マヨ炒め・春雨酢の物	お菓子
3	木	ごはん・味噌汁・豚肉の生姜焼き・ひじきとツナのサラダ	じゃこトースト
4	金	とんぶり納豆ごはん・味噌けんちん汁・厚焼き卵・秋野菜ののり和え	あんぱん
5	土	中華そば・ボイルウインナー・ぶどうゼリー・チーズ	お菓子
7	月	和風スパゲティ・ジュリエンスープ・ゆで野菜のオーロラソース	ゼリー
8	火	栗ごはん・田舎汁・白身魚の香揚げ・お浸し	きな粉クッキー
9	水	ごはん・豆乳味噌汁・千草焼き・ツナサラダ	フルーチェ
10	木	親子丼・味噌汁・切り干し大根のさっぱり和え	大学芋
11	金	だまご鍋・チーズ焼き	肉まん
12	土	チャーハン・卵スープ・りんごゼリー	お菓子
15	火	かぼちゃと挽肉のカレー・味噌汁・ちくわサラダ・ヨーグルト	ママレードサブレ
16	水	ごはん・すまし汁・鯖の味噌煮・白和え	プリン
17	木	ごはん・味噌汁・肉じゃが・中華和え	さつまいもドーナツ
18	金	*お誕生日会メニュー* ハムチーズパン・秋野菜のシチュー・フレンチしょうゆ・安納芋のムース	かぼちゃのケーキ
19	土	かき玉うどん・おおか和え・ヨーグルト	お菓子
21	月	ごはん・コンソメスープ・鶏肉と根菜の炒め煮・コールスローサラダ	チーズとパセリの蒸しパン
23	水	ごはん・味噌汁・赤魚の唐揚げ・野菜の納豆和え	お菓子
24	木	中華丼・豆腐のスープ・ナムル・野菜ゼリー	かぼちゃのお焼き
25	金	ごはん・味噌汁・豚肉と大豆の五目煮・ごぼうサラダ	お菓子
26	土	ケチャップライス・ほうれん草のスープ・鉄強化パパロア	お菓子
28	月	ごはん・味噌汁・豚肉のケチャップ煮・バイクドパンプキン	小倉ケーキ
29	火	ふりかけごはん・椎茸と白菜のスープ・オムレツ・キャベツとコーンのサラダ	お菓子
30	水	ごはん・味噌汁・鶏肉のくわ焼き・中華和え	パパロア
31	木	キャロットごはん・コーンスープ・かぼちゃコロッケ・温野菜サラダ・苺のムース	ミイラのソーセージパイ

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。
 ※毎日給食にはフルーツがつきます。

