

2024年度

10月給食こんだて表

【食材の都合上変更がある場合があります】

手をつなごうあおき保育園 長岡京園

		1・3・5	材料			2・4・6	材料	
月	28	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 夫婦炊き 小松菜の甘酢和え 	<ul style="list-style-type: none"> 焼き豆腐・油揚げ・人参・三度豆・きび糖・みりん・薄口醤油・だしかつお 小松菜・人参・酢・きび糖・薄口醤油 	月	7	21	<ul style="list-style-type: none"> ごはん さわらの煮付け 小松菜のごま和え 大根と油揚げの味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> さわら・きび糖・濃口醤油 小松菜・人参・白ごま・濃口醤油 大根・油揚げ・味噌・だしかつお
火	15 29	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き風 かぶとわかめの澄まし汁 野菜スティック 	<ul style="list-style-type: none"> 生鮭・食塩・キャベツ・玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・油・味噌・きび糖・濃口醤油 かぶ・干しわかめ・薄口醤油・だし昆布・だしかつお 大根・人参 	火	8	22	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉の鉄火煮 豆腐とわかめの澄まし汁 野菜スティック 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉・じゃが芋・人参・ごぼう・三度豆・油・きび糖・濃口醤油・味噌・だしかつお 豆腐・干しわかめ・薄口醤油・だし昆布・だしかつお 人参・きゅうり
水	2 16 30	<ul style="list-style-type: none"> ドライカレー キャベツとコーンのサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 米・牛ミンチ・玉ねぎ・人参・ピーマン・セロリ・りんご・にんにく・カレー粉・スープの素・ケチャップ・濃口醤油・油・トマトジュース キャベツ・コーン缶・油・酢・食塩・きび糖 	水	9	23	<ul style="list-style-type: none"> わかめうどん 小松菜のナムル 	<ul style="list-style-type: none"> ゆでうどん・鶏肉・人参・干しわかめ・青ねぎ・薄口醤油・だしかつお・だし昆布 小松菜・人参・酢・きび糖・濃口醤油・ごま油
木	3 17 31	<ul style="list-style-type: none"> パン さつま芋のミルクスープ フロッキーのサラダ 野菜スティック 	<ul style="list-style-type: none"> パン 鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・人参・三度豆・油・牛乳・スープの素・食塩・片栗粉 フロッキー・人参・油・酢・食塩・きび糖 きゅうり・パプリカ 	木	10	24	<ul style="list-style-type: none"> ごはん マーボー豆腐 小松菜の中華和え 野菜スティック 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・にんにく・青ねぎ・赤だし用味噌・味噌・きび糖・濃口醤油・油・片栗粉 小松菜・人参・きび糖・濃口醤油・ごま油 パプリカ・大根
金	4 18	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉と切干大根の炒煮 ちんげん菜とじゃが芋の味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉・油揚げ・切干大根・人参・油・きび糖・薄口醤油・だしかつお ちんげん菜・じゃが芋・味噌・だしかつお 	金	11	25	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ずき焼き風 きゅうりと人参の甘酢和え 	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉・焼き豆腐・青ねぎ・人参・玉ねぎ・白菜・糸こんにゃく・油・きび糖・濃口醤油・薄口醤油 きゅうり・人参・酢・きび糖・薄口醤油
土	5 19	<ul style="list-style-type: none"> けんちんうどん フロッキーのおかか和え 	<ul style="list-style-type: none"> ゆでうどん・鶏肉・大根・人参・里芋・ごぼう・青ねぎ・油・薄口醤油・だしかつお・だし昆布 フロッキー・人参・花かつお・薄口醤油 	土	12	26	<ul style="list-style-type: none"> カチャートレ風スパゲティ キャベツと人参のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> スパゲティ・油・鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・マッシュルーム・トマトピューレ・にんにく・油・スープの素・きび糖・食塩・酒 キャベツ・人参・スープの素・薄口醤油

10月のバースデーメニューです！

★ピラフ

(米・コーン・グリーンピース・人参・コンソメ)

★ポークチャップ

(豚肉・玉ねぎ・しめじ・油・ケチャップ・ウスターソース・きび糖・食塩)

★マカロニサラダ

(マカロニ・きゅうり・人参・コーン・マヨドレ・ミニトマト)

★彩り野菜スープ

(キャベツ・パプリカ・玉ねぎ・スープの素・薄口醤油・パセリ)

ハロウィンメニュー

★ケチャップライス

(米・ツナ・人参・コーン・グリーンピース・ケチャップ)

★鶏肉のから揚げ

(鶏肉・濃口醤油・酒・小麦粉・揚げ油)

★かぼちゃのサラダ

(かぼちゃ・きゅうり・コーン・マヨドレ)

★ほうれん草のスープ

(ほうれん草・パプリカ・玉ねぎ・スープの素・薄口醤油・水)

クッキング (かぼちゃの茶巾)

★かぼちゃの茶巾

(かぼちゃ・きび糖・黒ゴマ)

『HALLOWEEN』

10月31日のハロウィンは、ヨーロッパを起源とする秋の収穫を祝い、悪霊を追い払うとされているお祭りです。

現代では、宗教的な意味は薄れ、楽しいイベントの一つとなっています。保育園給食でも、ハロウィンメニューを提供しますので、楽しんで頂けたらと思います。

