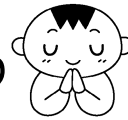




# 平成29年度 10がつのこんだてひょう

(幼児)



たちばな保育園

誕生日会

日付	2.16.30 (月)	3 (火)	4.18 (水)	5.19 (木)	6.20 (金)	7 (土)	31 (火)
主食	ごはん	パン	ごはん	ごはん	ごはん	スパゲッティ	ごはん
おかず	焼き魚 ひじき煮 みそ汁	クリームシチュー 若布のサラダ 牛乳	牛肉のしぐれ煮 ごま和え みそ汁	鶏肉となすのみそ 炒め じゃこ和え すまし汁	カレーライス コールスローサラダ	和風スパゲッティ コンソメスープ	豚カツ ポテトサラダ コンソメスープ
材料	鮭 ひじき 油揚げ 人参 こいくち うすくち 三温糖 みりん 酒 さつまいも 玉ねぎ みそ	鶏もも肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ しめじ パター 小麦粉 コンソメ 牛乳 きゅうり 人参 シーチキン 若布 コーン いらごま うすくち 酢 三温糖 油	牛肉 しょうが こいくち 三温糖 みりん 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん 油揚げ 大根 みそ	鶏肉 なす しめじ 人参 ねぎ みそ 三温糖 こいくち 酒 じゃこ ちんげん菜 人参 いらごま うすくち みりん 麩 若布 うすくち 酒	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ ヨーグルト 油 キャベツ 人参 コーン シーチキン マヨネーズ	鶏肉 玉ねぎ 人参 しめじ コンソメ うすくち 酒 油 キャベツ 若布 コンソメ	豚肉 卵 パン粉 小麦粉 油 ソース ケチャップ じゃがいも シーチキン 人参 きゅうり コーン マヨネーズ キャベツ 玉ねぎ コンソメ
おやつ	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) お茶 おにぎり	菓子 (朝) 牛乳 4日 月見団子 18日 みたらし団子	菓子 (朝) 牛乳 あんパイ チーズ	菓子 (朝) 牛乳 かりかりパン	菓子 (朝) 牛乳 菓子	菓子 (朝) 牛乳 チーズとジャムのケーキ
材料	バナナ 昆布	米 ゆかり	4日 月見団子 煮干 18日 白玉粉 三温糖 上新粉 片栗粉 こいくち うすくち	栗あんパイ チーズ	食パン きなこ 三温糖	菓子 ホットケーキミックス 三温糖 クリームチーズ いちごジャム 卵	

日付	23 (月)	10.24 (火)	11.25 (水)	12.26 (木)	13.27 (金)	14.28 (土)	
主食	ごはん	ごはん	ごはん	お楽しみパン	じゃこごはん	ごはん	
おかず	レバーしぐれ煮 焼きビーフン すまし汁	焼き魚 卵の花 すまし汁	チキンの照り焼き 千切り大根 みそ汁	スープ 牛乳	肉団子のあんかけ 春雨サラダ	牛丼 すまし汁	
材料	鶏肝 しょうが こいくち 砂糖 酒 みりん ビーフン 油揚げ キャベツ 玉ねぎ 人参 しめじ 中華だし うすくち 油 麩 若布 うすくち 酒	鯖 みそ うすくち 三温糖 酒 おから 油揚げ こんにゃく 人参 しめじ ねぎ うすくち こいくち 三温糖 みりん 酒 豆腐 ねぎ うすくち 酒	鶏肉 しょうが こいくち 三温糖 みりん 酒 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち 三温糖 みりん 酒 じゃがいも 白菜 みそ	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ	豚ミンチ 木綿豆腐 ねぎ たけのこ しょうが 片栗粉 白菜 玉ねぎ しめじ 中華だし うすくち 酒 春雨 シーチキン キャベツ 人参 若布 コーン 酢 こいくち 三温糖 ごま油	牛肉 玉ねぎ 人参 うすくち こいくち みりん 三温糖 酒 麩 若布 うすくち 酒	
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 もちもちチーズパン	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子	菓子 (朝) 牛乳 いもけんぴ	菓子 (朝) お茶 菓子	
材料	ホットケーキミックス 白玉粉 粉チーズ 牛乳 油	バナナ 昆布	マカロニ きなこ 三温糖	ゼリー 菓子	さつまいも 三温糖 油	材料の都合により 献立内容を変更 することがあります。 ご了承ください。	

10月4日は十五夜です。  
この日は月見団子やすずき、サトイモなどを供えてお月見をする風習があります。  
中秋の名月ともよばれ、昔から日本人は「いちばんきれいな月」として眺めてきました。  
忙しい毎日ではあると思いますが、ご家庭でも会話のひとつになれば良いなあと思います。  
園でもおやつにです。

17日(火)お弁当日です。  
よろしくお願ひします



材料



- クリームチーズ 50g
- 卵黄 2個
- 牛乳 100cc
- いちごジャム 80g
- 砂糖 15g
- ケーキミックス 130g
- 油 10g
- 卵白 2個
- 砂糖 5g



## 10月のおやつより チーズとジャムのケーキ

常温にだしておいたクリームチーズと卵黄をボウルでよく混ぜる  
に牛乳を少しずついれ、ジャムも少しずついれたらよく混ぜる。  
にホットケーキミックスを入れ  
だまにならないようにする。  
メレンゲをつくり半分を にいれよく混ぜる。  
残りのメレンゲをいれたらへらでふんわりとまぜ型に移しかえ160度のオーブンで40分くらい焼く。