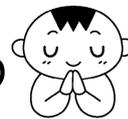




平成28年度 10がつのこんだてひょう



たちばな保育園

誕生日会

日付	24 (月)	11.25 (火)	12 (水)	13(木) 26(水)	14 (金)	1,15 (土)	28 (金)
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	乾麺	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 みそ汁	ハンバーグ ごま和え みそ汁	クリームシチュー ひじきのサラダ	豚肉のしょうが焼き 焼きビーフン すまし汁	親子うどん ごま和え	ハンバーグ スパゲッティサラダ コンソメスープ
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 白菜 しめじ 人参 中華だし うすくち ごま油 麩 若布 うすくち 酒	鮭 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 砂糖 酒 みりん じゃがいも 玉ねぎ みそ	合びきミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん 油揚げ 白菜 みそ	鶏もも肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ しめじ バター 小麦粉 コンソメ 牛乳 ひじき シーチキン 人参 小松菜 コーン いりごま マヨネーズ こいくち 酢 砂糖	豚肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 ビーフン 油揚げ 白菜 しめじ 人参 中華だし うすくち ごま油 麩 若布 うすくち 酒	鶏もも肉 卵 玉ねぎ ねぎ うすくち みりん 砂糖 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん	合びきミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ スパゲッティ ロースハム きゅうり 人参 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) 牛乳 大学いも	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) 牛乳 五平もち	菓子 (朝) 牛乳 大学いも	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 スイートポテト
材料	さつまいも 砂糖 油 黒ごま	バナナ 昆布	マカロニ きなこ 砂糖	もち米 米 こいくち 砂糖 みりん	さつまいも 砂糖 油 黒ごま	菓子	さつまいも 牛乳 バター 砂糖 卵

日付	3.17 (月)	4.18 (火)	5 (水)	6 (木)	7.21 (金)	8.29 (土)	19(水) 27(木)
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	お楽しみパン
おかず	厚揚げのみそ炒め ごまサラダ すまし汁	肉団子のあんかけ 春雨サラダ みそ汁	さつまいものたきこみ ごはん 鶏肉の甘辛煮 ごま和え すまし汁	焼き魚 ひじき煮 みそ汁	カレーライス コールスローサラダ	牛丼 すまし汁	スープ 牛乳
材料	厚揚げ なす みそ 砂糖 こいくち みりん 酒 ごま きゅうり 若布 シーチキン 人参 コーン ごま うすくち 砂糖 酢 麩 ねぎ うすくち 酒	豚ミンチ たけのこ 玉ねぎ パン粉 中華だし うすくち 片栗粉 春雨 シーチキン 人参 キャベツ コーン こいくち 酢 砂糖 ごま油 大根 白菜 みそ	さつまいも 油揚げ 人参 しめじ うすくち みりん 酒 鶏もも肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 キャベツ すりごま うすくち みりん 麩 若布 うすくち 酒	鮭 ひじき 油揚げ 人参 砂糖 こいくち うすくち みりん 酒 なす 玉ねぎ みそ	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	牛肉 玉ねぎ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 麩 若布 うすくち 酒	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 きなこトースト	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 ウインナーケーキ	菓子 (朝) 牛乳 菓子 チーズ	菓子 (朝) 牛乳 おやき	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子
材料	食パン バター きなこ 砂糖	バナナ 昆布	ホットケーキミックス ウインナー チーズ 牛乳 卵	菓子 チーズ	白玉粉 上新粉 こしあん	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。	ゼリー 菓子

10月に入り、すっかり秋らしくなってきました。
食欲の秋とは言いますが、運動会を前に子どもたちの食欲も増えてきて、「おかわりください!!」と元気いっぱいです。

今月の給食は秋の味覚を使用した献立となっており、子どもたちにも秋を感じてもらえたらなあと思っています。

20日(木)お弁当日です。

よろしくお願ひします

6日(木)は3歳児保育園からパンを持って御所へ出かけます。



材料4人分
豚ミンチ 300g
玉ねぎ 70g
たけのこ 30g
パン粉 30g
卵 1個
酢 大さじ4
砂糖 大さじ3
こいくち 大さじ1
水 150cc
片栗粉 大さじ2
水 大さじ2

10月の献立より

肉団子の甘酢あん

たけのこ、玉ねぎはそれぞれあらみじんに切り、軽くゆがく。

ボールに豚ミンチ、パン粉、卵を入れよく練る。180度のオーブンで15分程度焼く。

フライパンに酢、砂糖、こいくち、水溶き片栗粉をいれよくかきまぜたら火にかける。が沸いたら、焼きあがった肉団子とからませる。

揚げずに焼くことでヘルシーな肉団子が仕上がります。具材はピーマンやねぎなどお好みでどうぞ!!