

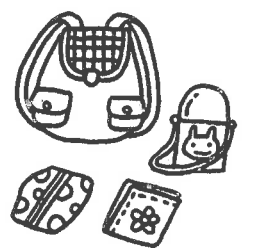
2019年10月献立表

広島キリスト教会館保育所



	献立名	食品名	おやつ
1日 (火)	焼そば 海藻サラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ もやし にんじん ピーマン ソース わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	おむすび 牛乳・いりこ
2日 (水)	ハンバーグ サラダ キャロットスープ	合いびき肉 たまねぎ にんじん たまご パン粉 トマトケチャップ レタス きゅうり ちりめんじゃこ にんじん たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	りんごゼリー
3日 (木)	カレーライス ヨーグルトサラダ	牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース カレールウ プレーンヨーグルト りんご パナナ みかん 缶詰 パイナップル 缶詰	ラスク 牛乳・いりこ
4日 (金)	メンタイのフライ かぼちゃの煮物 けんちん汁	メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 かぼちゃ 木綿豆腐 大根 にんじん ゴボウ しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	じゃがもち 牛乳・いりこ
5日 (土)	ロールパン やさしいサラダ クリームシチュー	ロールパン レタス きゅうり にんじん りんご ロースハム コーン 鶏もも肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース 牛乳 クリームシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
7日 (月)	親子丼 小松菜のおひたし	たまご 鶏もも肉 たまねぎ にんじん しいたけ みつば 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ホットケーキ 牛乳・いりこ
8日 (火)	たまごサンド 鶏の唐揚げ サラダ やさしいスープ	食パン たまご 鶏もも肉 薄力粉 かたくり粉 レタス ミニトマト じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ コンソメ	パースデーケーキ 牛乳・いりこ
9日 (水)	鮭の照焼 さつまいもの煮物 だんご汁	鮭 さつまいも 白玉粉 白菜 大根 にんじん しめじ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
10日 (木)	ポークビーンズ かぼちゃサラダ	豚肉 大豆 たまねぎ キャベツ にんじん パセリ トマト 缶詰 鶏ガラ コンソメ かぼちゃ きゅうり にんじん ロースハム りんご マヨネーズ	サーターアンダーギー 牛乳・いりこ
11日 (金)	鶏肉とれんこんの揚げ煮 ごま酢あえ すまし汁	鶏もも肉 かたくり粉 れんこん きゅうり もやし にんじん ごま 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 煮干し	ピザトースト 牛乳・いりこ
12日 (土)	運動会		
14日 (月)	運動会		
15日 (火)	ロールパン やさしいサラダ ビーフシチュー	ロールパン レタス きゅうり にんじん ロースハム コーン 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ グリンピース ビーフシチューミックス	ヨーグルト おかし
16日 (水)	さばのみそ煮 キャベツのごまあえ けんちん汁	さばしょうが 赤みそ キャベツ にんじん 油揚げ ごま 木綿豆腐 大根 にんじん ゴボウ しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	きなこだんご 牛乳・いりこ
17日 (木)	ハヤシライス さつまいもサラダ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ハヤシルー さつまいも きゅうり にんじん ロースハム りんご マヨネーズ	クッキー 牛乳・いりこ
18日 (金)	コロッケ ひじきの炒り煮 みそ汁	じゃがいも 合いびき肉 たまねぎ 薄力粉 たまご パン粉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ 木綿豆腐 わかめ なめこ ねぎ 麦みそ 煮干し	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
19日 (土)	ごまロール 春雨サラダ わんたんスープ	ごまロール はるさめ ロースハム きゅうり にんじん コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま コンソメ ごま油	おかし 牛乳・いりこ
21日 (月)	すき焼風煮 小松菜のおひたし	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸こんにゃく えのきだけ 焼きふ 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	大学いも 牛乳・いりこ
22日 (火)	運動会		
23日 (水)	チャプチェ すまし汁 キム	牛肉 はるさめにら にんじん しいたけ ごま ごま油 ねぎ 煮干し 焼きのり ごま油 塩	蒸しパン 牛乳・いりこ
24日 (木)	マカロニグラタン 海藻サラダ	鶏肉 マカロニ たまねぎ しめじ パセリ チーズ 牛乳・バター コンソメ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	ドーナツ 牛乳・いりこ
25日 (金)	さばの竜田揚げ 切干大根の炒め煮 すまし汁	さばしょうが かたくり粉 切干大根 厚揚げ にんじん ごま油 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 煮干し	クラッカーサンド 牛乳・いりこ
26日 (土)	レーズンパン スパゲティサラダ ミートボールスープ	レーズンパン スパゲティ きゅうり にんじん ロースハム コーン マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
28日 (月)	スパニッシュオムレツ サラダ かぼちゃスープ	たまご ベーコン じゃがいも ほうれんそう トマト トマトケチャップ レタス きゅうり かぼちゃ たまねぎ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	ホットケーキ 牛乳・いりこ
29日 (火)	ラーメン ポテトサラダ	ゆで中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ モヤシ にんじん 水煮タコ ねぎ 鶏ガラ じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ	おむすび 牛乳・いりこ
30日 (水)	鮭のバター焼き 煮豆 豚汁	鮭 バター うずら豆 豚肉 大根 にんじん 白菜 ごぼう さつまいも こんにゃく ねぎ 麦みそ 煮干し	トック
31日 (木)	おでん ほうれんそうのごまあえ	牛肉 大根 焼き竹輪 がんもどき 厚揚げ こんにゃく うずら 卵水 煮缶詰 煮干し ほうれんそう にんじん えのきだけ ごま	やきいも 牛乳・いりこ

スケジュール  
12日(土) 運動会  
13日(日) 準備日  
25日(金) 幼児山登り  
遠足



給食レシピ  
ラスク

材料  
フランスパン(1本分)  
バター  
砂糖  
作り方  
① 室温で柔らかくしたバター 50g に砂糖 30g をよく混ぜあわせる。  
② フランスパンを薄くスライスする。(8mmくらい)  
③ ②のパンに①を塗り、200℃のオーブンで表面がこんがりするまで焼く。  
してさあがり!

希望献立はこすもす箱です。