

曾野幼稚園 10月献立表

ひにち	こんだて	赤（あか）	緑（みどり）	黄（き）	調味料 等
		おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
2(木)	とりとあつあげのにも	厚揚げ・鶏肉	人参・いんげん・牛蒡・大根	こんにゃく・片栗粉	
	おくらのごまあえ		オクラ・人参・切干大根・枝豆	胡麻	
9(木)	かるしうむごはん（ごまいり）	煮干粉	葉大根・大根葉	胚芽米・胡麻	
	よっかいちとんてきふうちきんそてー	鶏肉			こしょう・にんにく・ソース
	かぼちゃとぶろっこりーのさらだ		ブロッコリー・人参・南瓜・コーン・パセリ	マヨドレ	こしょう
16(木)	ぶりのたつたあげ	ぶり		片栗粉	生姜
	ばんぶきんさらだ		人参・南瓜・ブロッコリー・コーン・パセリ	じゃが芋・マヨドレ	こしょう
23(木)	とりそぼろのあんかけどん	鶏肉	人参・玉葱・牛蒡・干し椎茸・コーン・枝豆	片栗粉	
	がんものふくめに（ながいも・ごまいり）		がんも（長芋・胡麻）		
30(木)	あつあげのにくみそがけ	厚揚げ・豚肉・大豆ミート・味噌	玉葱・えのき	片栗粉	
	からふるおひたし		人参・青菜・枝豆・コーン		コンソメ
	はろういんぜりー		紫野菜ジュース・イナアガー・みかん缶		

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ＝卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鰯・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

