

10月 給食献立表



令和7年

令和	<u>7年</u>						
日	曜	主食	献立名	午後のおやつ	赤色の食品	黄色の食品	緑色の食品
ı	PIE.	工及		1 後の83 代 2	骨・筋肉・血を つくる	力と体温のもと	身体の調子を 整える
1	水	こぐまオリジナル ミネラルふりかけ	小松菜となめこの味噌汁・カレイのパン粉焼き・ごまサラ ダ	お菓子	カレイ	ごま・マヨネーズ	大根・キャベツ
2	木	ごはん	大根と麩の味噌汁・肉豆腐・納豆和え	ゼリー・せんべい	豚肉	油	小松菜・ねぎ・人 参
3	金	ごはん	豆腐とほうれん草の味噌汁・卵焼き・おかか和え	あんこスコーン	鶏肉∙鶏卵	ごま	ほうれん草・人 参・キャベツ
4	+	野菜ちゃんぽん	野菜ちゃんぽん・ツナサラダ	お菓子	豚肉・ツナ	中華麺・ドレッシン グ	キャベツ・人参・ きゅうり
6	月	18 • R # 18 • R # 18	 	サメニュー ~		7 • R# / 7 • R# / 7 • 6	₹ \$
7	火	ごはん	かきたま味噌汁・鮭の塩焼き・ごま和え	焼きいも	鮭	ごま	ねぎ・キャベツ・も やし・人参
8	水	焼き肉丼	わかめスープ・豚肉のスタミナ焼き・ナムル	シュガースティック	豚肉	ごま油	ねぎ・もやし・きゅ うり・人参
9	木	ジャムパン	オニオンベーコンスープ・タンドリーチキン・コールスロー サラダ	洋風磯辺焼き	鶏肉	マヨネーズ	玉ねぎ・キャベ ツ・人参・きゅうり
10	金	おにぎり	きのこたっぷり肉団子味噌汁・すき昆布煮・チーズ	ブルーベリー 蒸しパン	豚肉	油	大根・人参・さや いんげん
11	±	なめこうどん	なめこうどん・チキンサラダ	お菓子	鶏肉	ドレッシング	ねぎ・人参・キャ ベツ・きゅうり
14	火	ごはん	大根とえのきの味噌汁・鶏肉の乳麹焼き・マカロニサラダ	れんこんチップス	鶏肉	マヨネーズ	大根・ねぎ・玉ね ぎ・人参
15	水	スパゲティー	コンソメス一プ・和風きのこスパゲティー・和風サラダ	さつまいもパン	ベーコン	スパゲティー	ほうれん草・人 参・きゃべつ
16	木	他人丼	キャベツとナスの味噌汁・豚肉の卵とじ・じゃこ和え	フルーチェ	豚肉・鶏卵	ごま	キャベツ・ナス・ 人参・ほうれん草
17	金	ごはん	豆腐と麩のすまし汁・鯖の味噌煮・だいコーンサラダ	お麩ラスク	鯖	ドレッシング	ねぎ・大根・人 参・きゅうり
18	±	味噌ラーメン	味噌ラーメン・さっぱり和え	お菓子	豚肉	中華麺	人参・キャベツ・ 小松菜
20	月	ジャムパン	コーンスープ・えのきバーグ・サラスパサラダ	五平餅風おにぎり	豚肉	マヨネーズ	玉ねぎ・人参・ きゅうり
21	火	ごはん	大根とあおさの味噌汁・鶏肉の利休焼き・塩昆布和え	オレンジ豆乳プリン	豚肉	ごま	大根・玉ねぎ・人 参・キャベツ
22	水	栗ごはん	豚汁・すき昆布煮・チーズ	マーブルケーキ	豚肉	じゃがいも・油	人参・ねぎ・さや いんげん
23	木	チキンカレー	チキンカレー・バンサンスー・フルーツヨーグルト	手作りじゃがりこ	鶏肉∙鶏卵	じゃがいも・油	セロリ・人参・きゅ うり・もやし
24	金	ごはん	豆腐とわかめの味噌汁・鮭の照り焼き・なめたけ和え	お菓子	鮭	油	ねぎ・キャベツ・ 人参・ほうれん草
25	±	スパゲティー	スープスパゲティー・フレンチサラダ	お菓子	ベーコン	スパゲティー	しめじ・人参・キャ ベツ・きゅうり
27	月	ごはん	大根とふのりの味噌汁・あんかけ卵焼き・ゆかり和え	じゃがいもおやき	豚肉・鶏卵	片栗粉	大根・人参・玉ねぎ・ほうれん草
28	火	ごはん	豆腐とねぎの味噌汁・鱈のみぞれあんかけ・白和え	ちんすこう	魚雪	ごま	ねぎ・ほうれん 草・人参
29	水	きりたんぽ	きりたんぽ・海藻サラダ・チーズ	ピザトースト	鶏肉	ドレッシング	ねぎ・セリ・キャベ ツ・人参
30	木	鶏そぼろ丼	里芋とえのきの味噌汁・具だくさんそぼろ煮・磯和え	お麩ラスク	鶏肉	里芋	ねぎ・人参・白 菜・ほうれん草
31	金	600000	���������� ~ハロウィンお楽し	ノみメニュー	~ 6000	***	

※ 毎日デザートがつきます。給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください。