## 令和7年10月 献立表

大原野こども園

			_														1111		_									
日 (曜日)	27	<b>(</b> )	∄)	14•28	(火	)	1•15•29	(水)	2-16-3	0 (:	木)	3•17•31	(金	È)	4•18	(土)	6-20	(月)	7•21	(火)	8•22 (	水)	9-23	(木)	10-24	(金)	11•25	(土)
	ごはん 高野豆腐の煮物 白菜としめじの		物	ロールパン 鮭のオーロラソース焼 さつま芋のサラダ 水菜のスープ		焼				塩焼きそば チンゲン菜のナムル		ごはん 鶏の照り焼き 納豆和え 麩と三つ葉のおすまし			ごはん 豚ニラ炒め じゃが芋のスープ		ブロッコリーのツナ和え		ごはん 豆腐ハンバーグ キャベツのごま和え 小松菜のみそ汁				ごはん 鯛の香味焼き チンゲン菜と もやしの酢の物 豆腐のスープ		きゃべつのスープ		ごはん 白雪ひじき 南瓜のみ <sup>-</sup>	
昼食	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料		幼児	材料	乳火		乳児	児	材料		幼 児 g	材料	乳切児の	材料	乳切児児		乳 幼児 児	材料児ョ	幼児	材料	乳切児の	材料	乳切児児	材料	乳切児の
	米	_		ロールパン		_	米 豚肉		.0 中華麺	100.0	150.0	米	40.0		*	40.0 50.0	米	40.0 50.0 25.0 30.0		0.0 50.0			米		スパゲティベーコン	0 0	米	40.0 50.0
	鶏肉 高野豆腐		30.0 8.0	鮭 マヨドレ	30.0 5 1.3		たまねぎ	30.0 40	.0 きゃべつ .0 にんじん	15.0	20.0	鶏肉 しょうが			豚肉 にら		たまねぎ じゃがいも	35.0 40.0		0.0 30.0 0.0 40.0	豚肉 25.0 じゃがいも 35.0	30.0	鯛 白ねぎ	30.0 50.0 1.5 2.3	クリームコーン コ <b>ーン</b> 缶	10.0 13.0	鶏肉 木綿豆腐	20.0 25.0 60.0 80.0
	たまねぎ にんじん	25.0 10.0		ケチャップ	1.0	1.6	にんじん もやし		.0 ピーマン .0 ごま油		12.0 1.0	濃口しょうゆ みりん			にんじん たまねぎ	15.0 20.0 20.0 30.0	にんじん 油		–			20.0		0.3 0.5 0.2 0.3	–	17.0 23.0 5.0 7.0	ひじき たまねぎ	1.2 1.5 25.0 35.0
	糸こんにゃく 三つ葉			さつまいも きゅうり	25.0 3 15.0 2		しょうが 油		.0 ブイヨン .0 酒	0.7 1.4	1.0	小松菜			きゃべつ ごま油	0.7 1.0	ブイヨン ケチャップ	7.0 10.0	かつお昆布だし 12	2.0 15.0			砂糖 酒	0.8 1.3 1.7 2.6	牛乳 油	0.7 1.0	にんじん いんげん	15.0 20.0 5.0 7.0
	油砂糖	2.0	3.0	レーズン チーズ	5.0	9.0	濃口しょうゆ みりん		.0 食塩 .0 レモン果	0.2 + 0.7	1	にんじん しめじ	7.0	10.0		1.5 1.8	ゥスターソース 赤 <b>ぶどう</b> 酒	2.5 4.0	濃口しょうゆ		濃口しょうゆ 1.0		濃口しょうゆ ごま油	1.7 2.6 0.7 1.0	食塩	0.1 0.1	油 砂糖	0.7 1.0 2.0 2.5
	薄口しょうゆかつお昆布だし		3.0 15.0	酢	0.8	1.3	絹ごし豆腐				1	挽割り納豆かつお節	8.0 1 0.5	0.7	Ţ	0.5 0.6				0.6 0.8	かつお昆布だし 10.0		ちんげん菜		小麦粉		薄口しょうゆ	
	はくさい	20.0		食塩 水菜	12.0 1		生わかめ みそ かつお昆布だし	4.0 4	.3 切干大村 .5 にんじん no 酢	-	7.0	濃口しょうゆ かつお昆布だし		1.5 1.6	しゃかいも ちんげん菜 ブイヨン	10.0 12.0	ブロッコリー コーン缶 ツナ油漬缶	5.0 7.0	にんじん				もやし 酢 砂糖	10.0   15.0 2.0   3.0 0.6   0.8	しめじ	6.0 8.0	かぼちゃ えのき みそ	25.0 30.0 6.0 8.0 4.0 4.5
	薄口しょうゆかつお昆布だし	2.5	3.0	コーン缶 ブイヨン	4.0				濃口しょう		1.0	焼ふ たまねぎ	0.8 6.0	1.2 9.0				0.4 0.6	濃口しょうゆ(	0.7 1.0	1	3.0	薄口しょうゆ		-			
				薄口しょうゆ	0.8	1.0			ごま油	0.4	0.5	薄口しょうゆ	2.5	3.0 3.0						3.0 17.0			絹ごし豆腐 たまねぎ	8.0 10.0				
												かつお昆布だし	100.0	150.0						8.0 10.0 4.0 4.5			青ねぎ ブイヨン 薄ロしょうゆ	2.0 3.0 0.8 1.0 0.8 1.0				
							•			•		1	300	4	de 📶	7		I.	3. 383E411/20 10	00.0			# II C & J IP	• 1.0	4.0		de 📶	
	2		Y	· XX	4	<	T	5	]*	X		53	-	A		1		X	All .	ų (	X	9	THE STATE OF THE S	8				1
	牛乳 柿			牛乳 わかめごはんおにぎり			牛乳 さつまいもの茶巾しぼり		学乳 り 小倉トー			牛乳 3.17日 うずまきベリーパイ					6日 お月見ゼリー				牛乳 カレーもちもちパン		牛乳 マドレーヌ		牛乳 かやくごはんおにぎり		豆乳のほた焼き	
おやつ	材料	乳児	幼児	 材料	乳児	幼児	材料	乳 幼児 児	がおおおお	乳児	幼児	31日 うずまきパ 材料	乳	パイ 幼 児	材料		20日 巨峰 材料		材料	乳幼児児		幼		乳幼児児	材料	乳幼児児	材料	乳幼児児
	牛乳	g	g	471 AFF 4 乳		g	<b>47</b>	g g	5	g		牛乳		g		g g 100 120		g g 100.0 120.0		g g 00.0 120.0	g			g g 100.0 120.0		g g 100.0 120.0		g g 100.0 120.0
	柿	50.0					さつまいも					パイシート			ぽたぽた焼き	1.0 1.0	お月見ゼリー	50.0 50.0						10.0 10.0	-		ぽたぽた焼き	1.0 1.0
	※移行食は きなこ餅	ま せんべ 		わかめ	0.5	0.6	砂糖 バタ <del>ー</del>		.0 こしあん .5 マーガリ			ブルーベリージャム パイシート					巨峰ゼリー	50.0 50.0	ピーマン	4.0 5.0 1.5 2.0 5.0 7.0	砂糖 4.0	5.0	バター ペーキングパウダー レモン		にんじん ひじき 油揚げ	2.0 3.0 0.2 0.3 2.0 3.0		
												ハインート かぼちゃ 白あん	7.5 1 4.0	10.0					ピザ用チーズ・		カレー粉 0.1	0.2		12.0 12.0	薄口しょうゆかつお昆布だし	2.0 2.5		
							(4+ IB) 7:	<u> </u>							7: ( †)						(4t) E) 7: / 1	$\perp$					7: / #	
							(幼児)み								みんな 一緒や	<u></u>					(幼児)みん7 一緒やデー						みんな 一緒や	<del>ř</del> –
タ方の おやつ	ぱりんこ			きなこ餅せんべい		い	ぽたぽた焼き		ぱ	ぱりんこ		きなこ餅せんべい			きなこ餅せんべい		ぱりんこ		きなこ餅せんべい		ぽたぽた焼き		ぱりんこ		きなこ餅せんべい		きなこ餅も	きんべい