



10月の献立表



令和5年度 タンポポこども園

曜 日	日 付	献立名	主な食材			おやつ	
			黄	赤	緑		
			おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体を作る食品	おもに体の調子を整える食品		
月	2 16 30	けんちんうどん ミートボール フルーツ	うどん 油 さといも	豚肉 ミートボール	大根 人参 ごぼう ねぎ 干しいたけ 果物	牛乳 おにぎり 牛乳 おにぎり 牛乳 ハロウィン蒸しパン	
	火	3 17 31	きのこたっぷりハヤシライス きんぴらごぼう フルーツ	米 ごま油 じゃがいも ごま	牛肉	たまねぎ 人参 しめじ えのき ししいたけ ごぼう まいたけ れんこん 果物	牛乳 お菓子 おしゃぶり昆布
		水	4 18	八宝菜丼 里芋と厚揚げの煮物 わかめスープ	米 油 さといも	豚肉 うずらの卵 厚揚げ 卵 わかめ	白菜 人参 たまねぎ 干しいたけ たけのこ 小松菜 絹さや コーン ねぎ
木			5	ごはん しいらの天ぷら 大根サラダ 豚汁	米 油 さといも	しいら ツナ 豚肉 油揚げ	大根 胡瓜 人参 ごぼう ねぎ
	金		6 20	芋ごはん 魚の照り焼き 五目ビーフン 白菜のスープ	米 さつまいも 油 ビーフン	さわら 豚肉 ベーコン	人参 にら 玉ねぎ 干しいたけ 白菜
		月	23	ごはん すき焼き風煮 さつまいもサラダ たまごスープ	米 しらたき 油 さつまいも	牛肉 焼き豆腐 ハム ベーコン	たまねぎ 人参 白菜 えのき 人参 ねぎ 胡瓜 干しぶどう コーン パセリ
火			10	ごはん 鮭のフライ さつまいもと胡瓜の酢の物 小松菜のみそ汁	米 さつまいも 油 さといも	鮭	胡瓜 小松菜 人参 玉ねぎ
	水		11 25	ごはん 鶏のから揚げ 洋風白和え 肉団子汁	米 油 ごま 春雨	鶏もも肉 ハム 豆腐 ミートボール	しょうが 人参 小松菜 ねぎ ほうれん草 コーン
		木	12 26	ごはん 魚のマヨネーズ焼き 筑前煮 きのこのみそ汁	米 油	魚 鶏もも肉 油揚げ ちくわ	たけのこ 人参 ごぼう れんこん いんげん しめじ えのき まいたけ ねぎ
金			13 27	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き ほうれん草と人参のごまあえ 大根のすまし汁	米 油 ごま	鶏もも肉 わかめ	ほうれん草 人参 大根 しめじ ねぎ もやし
	誕生日会		19	ゆかりごはん ハンバーグ マカロニサラダ 中華スープ ミニゼリー	米 ごま油 マカロニ	合いびき肉 ハム 卵 鶏ひき肉	胡瓜 コーン 人参 干しいたけ しょうが チンゲン菜 たまねぎ
		水	24	秋の遠足お弁当			
1カ月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)			エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	526kcal 20.8 g 20.0 g 2.2 g	鉄 カルシウム ビタミンC 食物繊維	1.9mg 244mg 17mg 4.2 g	

秋の遠足お弁当

