

10月の給食メニュー



日曜		献立	アレルゲン	おやつ
1日 (水)	☺ のみ	つくね焼き・添え野菜 きんぴらごぼう かき玉汁	卵つなぎ 固形卵	キャラメルポップコーン
2日 (木)		牛肉のしぐれ煮 青菜ともやしの胡麻和え キャベツとさつま芋の味噌汁	胡麻	揚げパン
3日 (金)		鶏肉のレモンソース・添え野菜 豆腐とトマトのサラダ クリームコーンスープ		チューペット おせんべい
4日 (土)	☺ のみ	豚丼 酢胡麻和え えのきと麩の味噌汁	胡麻	たい焼き 牛乳
6日 (月)		もぶりごはん 三色酢の物 白菜とわかめの味噌汁・お月見だんご		ピザトースト
7日 (火)		白身魚のおろし煮・添え野菜 キャベツのポン酢和え 豆腐と油揚げの味噌汁		ももまん
8日 (水)	☺ のみ	栗ご飯・ミニおでん 白菜と水菜のお浸し 麩としめじの味噌汁	固形卵	ウィンナーパイ
9日 (木)	🍷 お弁当	煮込みハンバーグ・添え野菜 スパゲティサラダ(マヨ) じゃがいもとセロリのスープ		チョコチップ入りスコーン (卵つなぎ)
10日 (金)		鶏肉の塩こうじ焼き・添え野菜 ちくわときゅうりの酢味噌和え 茄子と油揚げの味噌汁		豚まん
11日 (土)	☺ のみ	チキンライス ブロッコリーのかにあん コンソメスープ		塩サブレ(卵つなぎ) 牛乳
14日 (火)		チキンカツ・添え野菜 切り干し大根の煮物 青菜とえのきの味噌汁	卵つなぎ	マシュマロおこし
15日 (水)	☺ のみ	鯖の煮つけ・添え野菜 きゅうりとじゃこの酢の物 玉葱とキャベツの味噌汁		バナナサンデー (バナナ)
16日 (木)	PEANUT お弁当	八宝菜 揚げ焼売 中華スープ	海老	お麩ラスク
17日 (金)		ポークカレー キャベツとりんごのサラダ ゼリー		やおやかステラ (卵つなぎ)

日曜		献立	アレルギー	おやつ
18日 (土)	☺ のみ	豚肉とキャベツの味噌炒め ほうれん草と白菜のおかか和え すまし汁		ホイップサンド 牛乳
20日 (月)	Ⓢ お弁当	揚げ餃子の酢醤油がけ・添え野菜 カニカマサラダ ビーフンスープ	胡麻	芋もち
21日 (火)	Ⓢ お弁当	鮭の西京焼き・添え野菜 かぼちゃの煮物 青菜と玉葱の味噌汁		メロンパンクッキー (卵つなぎ)
22日 (水)	☺ のみ	焼きそば さつま芋とちくわの磯辺揚げ 豆腐と三つ葉の味噌汁		黒糖蒸しパン
23日 (木)		鶏肉の甘辛揚げ・添え野菜 キャベツのゆかり和え じゃがいもとわかめの味噌汁		フルーツポンチ (みかん)
24日 (金)		パン ビーフシチュー ブロッコリーサラダ・牛乳	卵つなぎ	干し芋
25日 (土)	ハロウィン パーティー			
27日 (月)		鶏肉の味噌ころばかし 大豆サラダ 手毬麩と貝割れのすまし汁		ジャムサンド
28日 (火)	ご当地 ランチ	ごんじゅう・アジフライ・添え野菜 ほうれん草とちくわのお浸し 白菜ともやしの味噌汁	卵つなぎ	フランクフルト
29日 (水)	☺ のみ	親子丼 白菜と人参の白和え 大根としめじの味噌汁	固形卵 胡麻	ココアマフィン (卵つなぎ)
30日 (木)		麻婆豆腐 中華風サラダ きのこスープ		いなり寿司 (胡麻)
31日 (金)		豚肉の生姜焼き さつま芋サラダ(マヨ) もやしと油揚げの味噌汁		黒糖かりんとう

○月に一度はお弁当日をいれています。

毎日必ずお弁当該当学年をご確認頂き、間違いのない様お願い致します。

○給食メニューを○で囲んでいるものは卵を使います。

また(マヨ)は、マヨネーズを使用します。

参考にして頂き、卵抜き・マヨネーズ抜きを希望される時は、その都度担任までご連絡下さい。

○都合により、メニューが変わる事もございます。ご了承下さい。