

令和6年度 10月 献立表 岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1	2	3	4 (幼児弁当日)	5
	中華風おこわ 米40 もち米10 豚肉10 たけのこ7 玉葱7 人参5 干椎茸1 油1 砂糖0.3 酒1 醤油3 みりん1 バンバンジーサラダ 鶏ささみ30 きゅうり30 ごま2 醤油1 塩0.3 砂糖0.5 ごま油2 酢3 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	カリカリバケット (小麦) クリームシチュー 豚肉20 じゃが芋40 玉葱30 塩0.5 ほうれん草4 牛乳90 油 人参20 バター3 米粉3 キャロットサラダ 人参50 缶パイン12 きゅうり10 砂糖1 塩0.2 酢2 オリーブ油2	米40 鯖ボール おから10 鯖の水煮缶20 豆腐25 玉葱15 油5 カレー粉0.3 マヨドレ2 片栗粉5 塩0.1 醤油1 三色土佐和え 小松菜35 人参10 えのき10 花かつお1 砂糖0.8 塩0.1 醤油2 非常用味噌汁 麩(小麦)1	きつね丼 米40 油揚げ15 青葱3 玉葱10 砂糖1 片栗粉1 鶏ミンチ15 のり0.5 酒1 醤油3 みりん2 ごぼうの土佐煮 ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつを1 醤油2 みりん1 酒0.2 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	かやくうどん 干しうどん(小麦)30 鶏肉15 干椎茸1 人参5 青葱3 油揚げ5 卵13 塩0.3 醤油2 煮干 厚揚げのどぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油1.5 酒1 みりん1 片栗粉1
	みかんゼリー みかんジュース 砂糖 アガー みかん缶 カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※バナナ	ゆかりおにぎり 米 ゆかり 炒り小魚 ※チーズ	豆乳もち 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉 牛乳 ※フルーン	レースンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※柿	かつおおにぎり 米 花かつお 醤油 みりん チーズ ※牛乳
7	8	9	10	11	12
米40 春巻き 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 麩(小麦)1 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布	栗ご飯 米30 もち米10 栗18 塩0.3 黒ごま1 出し昆布 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 うの花の炒り煮 おから13 人参5 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 豆腐25 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 きのこのクリームシチュー 豚肉20 しめじ10 玉葱25 マッシュルーム8 人参10 エリンギ10 ほうれん草10 えのき10 米粉3 バター3 牛乳80 塩0.3 レースンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3	米40 手羽中の照り焼き 手羽中60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 じゃが芋のカレーきんぴら じゃが芋45 人参8 玉葱20 ピーマン5 赤ピーマン3 カレー粉0.1 塩0.2 油1 醤油1 砂糖0.3 非常用味噌汁 麩(小麦)1	米40 マーボー豆腐 豆腐50 豚ミンチ12 酒1 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1 油 春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 人参5 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.2 醤油1.5 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	やきそば 中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお たたききゅうり きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
フルーツヨーグルト ヨーグルト みかん缶 バナナ 砂糖 きらずあげ(市販) (小麦) ※フルーン	さつま芋のバター焼き さつま芋 バター 牛乳 ※おせんべい	厚揚げのお好み焼き風 厚揚げ 花かつお 青のり ソース 牛乳 ※バナナ	スコーン 小麦粉 BP 砂糖 バター チーズ 牛乳 ※柿	梨 カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※チーズ	のりおにぎり 米 塩 のり チーズ ※牛乳
14	15	16	17	18	19
休 園 日	中華風おこわ 米40 もち米10 豚肉10 たけのこ7 玉葱7 人参5 干椎茸1 油1 砂糖0.3 酒1 醤油3 みりん1 バンバンジーサラダ 鶏ささみ30 きゅうり30 ごま2 醤油1 塩0.3 砂糖0.5 ごま油2 酢3 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 鮭のちゃんちゃん焼き 生鮭50 キャベツ40 人参10 玉葱30 しめじ15 味噌2 酒1 みりん1 砂糖1 醤油1 バター1 とろろ汁 とろろ芋15 ほうれん草10 ちりめんじゃこ2 卵15 醤油0.5 塩0.4 出し昆布 煮干	きのこスパゲティ スパゲティ(小麦)30 無添加ベーコン15 しめじ15 エリンギ15 えのき15 醤油3 油 塩 玉葱15 かいじゅうサラダ かぼちゃ50 きゅうり10 コーンフレーク3 塩0.2 レーズン4 マヨドレ8 野菜スープ 玉葱15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 鶏ささみフライ 鶏ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉3 ソース3 ケチャップ3 ほうれん草とキャベツの サラダ ほうれん草30 キャベツ20 冷コーン10 醤油2 酢2 塩0.1 砂糖0.2 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 味噌汁 豆腐25 乾わかめ0.2 味噌4.5 煮干 出し昆布
	ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※柿	みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※バナナ	梅干しおにぎり 米 梅干 チーズ ※牛乳	わらび餅 わらび粉 砂糖 黄粉 牛乳 ※おせんべい	バナナ フルーン 牛乳 ※チーズ

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
21 ご飯 米40 さばの南蛮漬け 鯖缶40 生姜0.5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 玉葱20 人参10 醤油2 ピーマン5 砂糖1 酢1.5 片栗粉4 だし昆布 かぼちゃの甘煮 かぼちゃ40 砂糖1 醤油2 みりん2 非常用味噌汁 豆腐25	22 ご飯 米40 ひじきの千草焼 ひじき0.5 鶏ミンチ10 油0.5 卵30 玉葱20 砂糖0.3 ほうれん草5 醤油1 塩 ごぼうの土佐煮 ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつを1 醤油2 みりん1 酒0.2 味噌汁 かぼち25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	23 ホットドック (幼児・みつばち) ホットドックパン(小麦・乳・卵) ウィナー30 キャベツ30 カレー粉0.3 ケチャップ3 塩 ハムサンド (てんとう・あり) 食パン40(小麦・乳) 無添加ハム4 きゅうり3 マヨドレ5 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 人参5 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 野菜スープ 玉葱15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	24 (誕生日会) おぼけカレー 米40 牛ミンチ20 玉葱50 かぼちゃ20 ズッキーニ15 ピーマン5 赤ピーマン4 カレールウ8 醤油 油5 塩 シルバーサラダ キャベツ20 ツナ7 人参5 春雨5 マヨドレ5 きゅうり8 塩0.3 醤油1 梨	25 しめじごはん 米40 しめじ15 油揚げ5 三つ葉3 酒1 醤油0.3 塩 出し昆布 厚揚げのそぼろ煮 厚揚げ40 鶏ミンチ10 人参20 玉葱20 三度豆3 砂糖1 醤油1.5 酒1 みりん1 片栗粉1 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	26 ご飯 米40 野菜炒め 豚肉25 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 キャベツ20 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 大根15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
豆乳もち 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉 牛乳 ※レーズン	チーズスティック 強力粉 粉チーズ 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※柿	わかめおにぎり 米 乾わかめ 塩 炒り小魚 ※チーズ	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) ※牛乳	焼き芋 さつま芋 牛乳 ※バナナ	手作りクッキー 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 ココア B.P 牛乳 ※チーズ
28 ご飯 米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 切干大根の煮付け 切干大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	29 ご飯 米40 鶏のマーマレード焼き 鶏肉60 みりん4 酒4 醤油2 マーマレード9 さつま芋サラダ さつま芋40 きゅうり8 りんご5 レーズン4 塩0.3 マヨドレ8 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	30 (かぶとむし組弁当日) ご飯 米40 豚肉と春雨の炒め物 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1.5 酢1.2 塩 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	31 鶏ごぼうご飯 米40 鶏肉15 ごぼう5 干し椎茸1 人参5 油揚げ5 絹さや3 醤油2 出し昆布 みりん2 酒1 里芋といかの煮付 (幼児) 里芋50 いか15 砂糖1 いんげん3 醤油2 みりん1 酒3 里芋と豚肉の煮付 (乳児) 里芋40 豚肉10 砂糖1 いんげん3 醤油2 みりん1 酒3 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 出し昆布 醤油0.5 塩0.4 花かつお		
柿 おせんべい (市販) 牛乳 ※チーズ	りんごゼリー りんごジュース 砂糖 りんご アガー カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※バナナ	じゃが芋のボンテケーショ じゃが芋 片栗粉 米粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ 牛乳 ※おせんべい	ハロウィンクッキー 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 かぼちゃ B.P 牛乳 ※梨		
<div style="text-align: right;">🍎🍇🍓🍷🍷🍷🍷🍷🍷</div> <p>残暑が厳しい秋ですが、店頭には栗やさつま芋など秋の食材が並び始めましたね。 先月、十五夜に幼児クラスに「収穫の秋、お米や作物の豊作を願い美味しい食事が食べられる事に感謝しようね」と話し 玄関に月見団子・ススキを飾り五穀豊穰を願いました。</p> <p>私たちが普段使っている食事前後のあいさつ“いただきます”“ごちそうさま”は、食に対する感謝の気持ちを表しています。</p> <p>『いただきます』 食事にたずさわっている方々(野菜を作ってくれた人・魚をとってくれた人・料理を作ってくれた人など)や動物 農作物の命をいただく感謝の心を表していると言われていました。</p> <p>『ごちそうさま』 漢字で「御馳走様」と書き、「馳走」には走りまわるといふ意味があります。昔は冷蔵庫もなく、あちこちを走りまわり 食材を用意していました。食事を作ってくれた人へ感謝と尊敬の気持ちを込めて「様」がつき、食後のあいさつが生まれ たそうです。</p> <p>毎日温かい食事が食べられる喜びを子ども達と共に感じ、感謝の気持ちが持てる豊かな心を一緒に育てていきたいですね。</p>					
<p>※非常食入れ替えのため、非常用味噌汁を献立に取り入れています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>  </div> <div style="text-align: right;"> <p>※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。) 園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p> </div> </div>					