

11

秋も深まり、食材も、里芋、さつまい、きのこ類、果物など
季節感が出てきました。献立内容も、豚肉と里芋の炊め煮、

ミネストローネスープ、クウタンなど、今のあたりまでメニューも増えて

います。まさに「食欲の秋」子どもたちの食欲に、おい

しい食材を使って答えていきたいと思っています。

献立表

今月の行事食・七五三お祝いメニュー
七五三は 七文・五文・三文の節目に
子どもの健康を願う成長をお祝いする行事
です。株は11月15日ですが、給食は11月30日(木)
に実施します。
・お赤飯・スープ・とりのでり焼き
・石臼きゅうり・みかん、おやつ 煮込み三昧
八丈町立保育園 ☆:手作りおやつ

曜日	日	献立	使用食品	午前おやつ 3歳未満児	おやつ
月	10	① しめじごはん ② みそ汁 ③ 魚のホイル焼き ④ 果物	① しめじ、米、けしき、きざみのり ② 大根、油あげ、③ 魚、玉ねぎ、ゆ きの茸、マヨネズ ④ なし	・牛乳 ・ミニカステラ	・牛乳 ☆お好み焼き
火	11・25	① スイートポテトソースかけ ② じゃが芋カレー煮、③ 果物	① スイートポテト、豚挽肉、人参、玉ねぎ、マ ヨネズ、マヨネズ、トナリソース、粉チーズ ② じゃが芋、カレー粉 ③ リンゴ	・牛乳 ・クッキー	・牛乳 ☆フレット
水	12・26	① わかめごはん ② みそ汁 ③ 豚肉と里芋の炊め煮、④ 果物	① 米、わかめ、② 人参、玉ねぎ、③ 豚肉、 人参、大根、こんにゃく、里芋、干しいたけ、 きぬさせ、しょうが、にんにく、④ パナナ	・牛乳 ・プチダンロン	・牛乳 ・せんべい
木	27	① パン ② ミネストローネスープ ③ きのことサラダ ④ 果物	① 食パン、シロム、② マカロニ、パスタ、人参、 キャベツ、玉ねぎ、トマト、セロリ、にんにく、からし ③ フロッキー、きゅうり、きのこ茸、しめじ、ぶどう	・牛乳 ・りんご	・牛乳 ☆ぶりかけおぼろ
金	14・28	① ぶりかけごはん ② みそ汁 ③ 焼き豚、④ 中華あえ ⑤ 果物	① 米、ぶりかけ、② 玉ねぎ、わかめ ③ 豚肉、しょうが、ねぎ、④ もやし、人参 きゅうり ⑤ 柿	・牛乳 ・動物物ビスケット	・牛乳 ・ヨーグルト
土	1.15・29			・ゼリー	・麦茶 ・ビスケット
月	17	① カレーライス ② 和風サラダ ③ 果物	① 米、とりの肉、じゃが芋、人参、グリーンピース 玉ねぎ、カレーウ ② きゅうり、人参、ホロシ いか、ちくわ、白たま、マヨネズ ③ なし	・もも缶 ・ヨーグルトかけ	・牛乳 ・かりんどう
火	4・18	① チャンポンうどん ② カボチャのミルク煮、③ 果物	① うどん、けしき、豚肉、たら、水餃子、 キャベツ、人参、もやし、ねぎ、ごま油、カマボコ ② カボチャ、牛乳 ③ ぶどう	・牛乳 ・せんべい	・牛乳 ☆棒ごぼう
水	5・19	① ごはん、② みそ汁 ③ さんまのかば焼き ④ きのことあえ ⑤ 果物	① 米 ② 白菜、厚あげ、③ さんま、しょうが ④ しょうが、人参、きのこ茸、⑤ 柿	・牛乳 ・プリン	・牛乳 ☆チーズケーキ
木	6・20	① ぶどうパン、② マカロニクウタン ③ リンゴサラダ ④ ミナト	① ぶどうパン ② マカロニ、玉ねぎ、パスタ、お好み ソース、牛乳、粉チーズ、③ ④ リンゴ 人参、キャベツ、ドレッシング、⑤ ミナト	・牛乳 ・味付小魚	・牛乳 ☆おいとん汁
金	7・21	① ハヤシライス ② ごまあえ ③ 果物	① 米、豚肉、玉ねぎ、にんにく、マッシュルーム、 ② しょうが、人参、もやし、油あげ、しいたけ ③ リンゴ	・牛乳 ・バナナ	・牛乳 ・クッキーサンド
土	8・22			・プチダンロン	・麦茶 ・せんべい

※各保育園の都合により、献立を変更する場合がありますので御了承ください。(平均給与量 3歳以上児熱量:547 kcal たんぱく質:19.1g)