



さんまの美味しい季節です。

給食では、「さんまのかばり焼き」にします。

さんまは三枚におろし、食べやすい大きさに切り、しゅうがく汁をまけ、小麦粉をつけて、油で揚げます。それから、甘辛のたれにつけ、できあがりです。そのままでも... コレムにのせて、「かばり焼き丼」でも、おいしいです。

今日の献立メニュー

・白菜と油あげのおかかあえ

・パエリア風ごはん・人参とちくわのきんぴら

今月の行事食「七五三お祝いメニュー」

七五三は、子どもの成長を祝う行事です。給食では、11月12日(木)に実施します。

- ・お赤飯
- ・スーフ
- ・とり肉のてりせき
- ・スティックお餅
- ・みかん
- ・お茶
- ・ミニオムレット



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	2 16	① とりごぼうごはん ② みそ汁 ③ えのきとこんにゃくのゴジ風味サラダ ④ 果物	① 米、とり肉、ゴぼう、③ ネギ、ぶ、 ③ しらす、之のま茸、人参、きゅうり、かにかまぼこ おろし、マヨネーズ、④ パナチ	・牛乳	・牛乳
火	17	① スイーツ-ミトソースかけ ② しなが芋カレー煮、③ 果物	① スイーツ、豚挽肉、人参、玉ねぎ、ピーマン、 マヨネーズ、トマトソース、粉チーズ ② しなが芋、③ 大粒	・牛乳	・ミニカステラ
水	4 18	① ごはん ② みそ汁 ③ さんまのかばり焼き ④ (おれんじ) きのこあえ ⑤ 果物	① 米 ② 白菜、油あげ、 ③ さんま、しゅうがく、 ④ (おれんじ)、人参、之のま茸、⑤ 柿	・牛乳	・牛乳
木	5 19	① ぶどうパン、② マカロニグラタン ③ りんごサラダ ④ ミニトマト	① ぶどうパン ② マカロニ、玉ねぎ、ベーコン おき、マヨネーズ、バター、牛乳、粉チーズ ③ りんご、人参、キャベツ、ドレッシング ④ ミニトマト	・牛乳	・牛乳
金	6 20	① ハマシライス ② 白菜と油あげのおかかあえ ③ 果物	① 米、豚肉、玉ねぎ、にんにく、マヨネーズ、バター ② 白菜、油あげ、人参、かつおぶし、 ③ りんご	・牛乳	・牛乳
土	7 21			・ゼリー	・麦茶 ・クッキー
月	9 30	① パエリア風ごはん ② スーフ ③ 人参とちくわのきんぴら ④ 果物	① 米、とり肉、玉ねぎ、ホロコ、ピーマン、人参、 トマトソース、② わかめ、豆腐、③ ちくわ 人参、しいたけ、④ ぶどう	・牛乳	・牛乳
火	10 24	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、豚肉、にら、水餃子の皮、人参、 キャベツ、もやし、ネギ、かまぼこ ② カボチャ、バター、牛乳 ③ 柿	・もも缶 ヨーグルトかけ	・紅茶 ・チーズケーキ
水	11 25	① のりごはん ② みそ汁 ③ 豚肉と里芋の炒め煮、④ 果物	① 米、岩おろし ② ネギ、卵、③ 豚ひき肉 人参、大根、里芋、干しいたけ、こんにゃく、きぬた しゅうがく、にんにく、④ りんご	・牛乳	・牛乳
木	(行事食) 12 26	① パン、② ミネストローネスーフ ③ 中華風ロースチキン ④ 揚げ豆腐、果物	① 食パン、牛乳、クリーム、② マカロニ、ベーコン、人参、 キャベツ、トマト、玉ねぎ、セロリ、にんにく ③ とり肉 玉ねぎ、しゅうがく、にんにく、しいたけ ④ カボチャ、マヨネーズ、パナチ	・牛乳	・牛乳
金	13 27	① ねぎおろしごはん ② みそ汁 ③ 魚の刺し身み焼き ④ 豆腐揚げ ⑤ ミニトマト	① 米、おろし、② わかめ、厚揚げ、③ 魚、 玉ねぎ、人参、之のま茸、マヨネーズ、④ キャベツ 人参、きゅうり、塩こんぶ ⑤ ミニトマト	・牛乳	・牛乳
土	14 28			・ヨーグルト	・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：591kcal たんぱく質：20.8g)