

月間予定献立表

- 10月 -

栄養士 柴村有紀

月		火		水		木		金	
★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより 良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。 代替食材は、使用する食材に()で表示、追加で食材を使用する場合は(+○) と表示します。また、普通食で使用するが形態食で使用しない食材は(×)と 記載します。使用しない食材に変え、量の調整をします。				<div>日</div> <div>献立名</div> <div>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</div> <div>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</div>		<div>1</div> <div>都民の日で お休みです</div>		<div>2</div> <div>牛乳 ごはん きのこ汁 かぼちゃと鶏肉のラタトゥイユあえ 豆乳きなこ</div> <div>牛乳、米、ごぼう、にんじん、 ねぎ(玉ねぎ)、しいたけ、 ぶなしめじ、油揚げ(×)、 えのきたけ、鶏肉、薄力粉、 しょうが、でんぶん、 油、玉ねぎ、なす、かぼちゃ、 パプリカ、ホールトマト缶、 豆乳、きなこ、にんにく</div>	
<div>5</div> <div>牛乳 こぎつねごはん 鶏汁 おかかあえ フルーツあえ</div> <div>牛乳、米、ツナ、にんじん、 油揚げ(豆腐)、鶏肉、 ねぎ(玉ねぎ)、たけのこ、 豆腐、こまつな、キャベツ、 大豆もやし(かぶ)、りんご、 鰹節(×)、みかん缶、 わかめ</div>		<div>6</div> <div>牛乳 きんぴらごはん すまし汁 ゆかりあえ 厚揚げとキャベツの炒めもの</div> <div>牛乳、米、油、ごぼう、 にんじん、ぶなしめじ、豆腐、 玉ねぎ、わかめ、キャベツ、 にんじん、ほうれん草、 鰹節(×)、しょうが、ゆかり、 豚肉、生揚げ(豆腐)、 でんぶん、にんにく、みそ</div>		<div>7</div> <div>牛乳 ☆ チョコチップパン スープ煮 じゃがいもの炒めもの フルーツヨーグルト ☆小5リクエスト給食</div> <div>牛乳、ウィンナー、鶏肉、 チョコチップパン(食パン)、 玉ねぎ、にんじん、かぶ、 キャベツ、にんにく、油、 ベーコン、じゃがいも、 黄桃缶、みかん缶、 ヨーグルト</div>		<div>8</div> <div>牛乳 鮭の三色丼 みそ汁 ごまおかかあえ</div> <div>牛乳、米、鮭、油、しょうが、 にんにく、豚肉、みそ、 玉ねぎ、にんじん、でんぶん、 えのきたけ、大根、 油揚げ(×)、キャベツ、 大豆もやし(かぶ)、たまご、 ごま(練りごま)、鰹節(×)、 こまつな</div>		<div>9</div> <div>牛乳 鶏ごぼうごはん みそ汁 のりあえ ☆ プリンアラモード ☆小4・5リクエスト給食</div> <div>牛乳、米、油、鶏肉、しょうが、 ごぼう、にんじん、大根、みそ、 わかめ、ねぎ(玉ねぎ)、 こまつな、キャベツ、のり、 大豆もやし(かぶ)、たまご、 生クリーム、みかん缶</div>	
<div>12</div> <div>スポーツの日で お休みです</div>		<div>13</div> <div>牛乳 ☆ ソース焼きそば 中華スープ カルピスゼリー ☆小5リクエスト給食</div> <div>牛乳、中華麺(一部冷や麦)、 中濃ソース、油、しょうが、 キャベツ、玉ねぎ、にんじん、 ピーマン(パプリカ)、豚肉、 もやし(かぶ)、ぶなしめじ、 あおのり、白菜、たけのこ、 ねぎ(たまねぎ)、しいたけ、 カルピス、みかん缶</div>		<div>14</div> <div>牛乳 ごはん 野菜スープ さつまいものグラタン ごまサラダ</div> <div>牛乳、米、玉ねぎ、キャベツ、 もやし(かぶ)、さつまいも、 えのきたけ、ぶなしめじ、豚肉、 しょうが、にんにく、にんじん、 ホールトマト缶、バター、 薄力粉、こまつな、きゅうり、 コーン、赤パプリカ、 レモン、ごま(練りごま)、 りんご酢</div>		<div>15</div> <div>牛乳 ☆ 焼きそば寿司 すまし汁 厚揚げの煮もの でっちゃんかん 郷土料理献立:福井県 ☆小5 リクエスト給食</div> <div>牛乳、米、しそ(×)、 にんじん、さば(+鶏肉)、 しょうが、玉ねぎ、わかめ、 ほうれん草、生揚げ(豆腐)、 さといも、白菜、あずき</div>		<div>16</div> <div>牛乳 ゆかり豆ごはん みそ汁 厚揚げのカレー南蛮煮 ごまあえ</div> <div>牛乳、米、ゆかり、大豆、 じゃがいも、玉ねぎ、みそ、 えのきたけ、豚肉、 にんじん、生揚げ(豆腐)、 たけのこ、カレー粉、 でんぶん、キャベツ、 こまつな、ごま(練りごま)、 大豆もやし(かぶ)</div>	
<div>19</div> <div>牛乳 きのこごはん みそ汁 そぼろサラダ りんごゼリー</div> <div>牛乳、米、にんにく、 ぶなしめじ、しいたけ、みそ、 エリンギ、ねぎ(玉ねぎ)、 鰹節(×)、もやし(かぶ)、 こまつな、キャベツ、トマト、 鶏肉、カレー粉、練りごま、 りんごジュース、きゅうり、 しょうが</div>		<div>20</div> <div>牛乳 ごはん しょうが汁 魚のみそ漬け焼き おかかあえ さつまいものきんぴら</div> <div>牛乳、米、にんじん、白菜、 玉ねぎ、しょうが、にんにく、 さくら(+鶏肉)、みそ、 こまつな、キャベツ、ごぼう、 鰹節(×)、さつまいも、 ごま(練りごま)</div>		<div>21</div> <div>牛乳 ケチャップライス 鶏のクリームソース 野菜スープ フレンチサラダ</div> <div>牛乳、米、トマトケチャップ、 油、にんにく、ベーコン、 にんじん、玉ねぎ、薄力粉、 バター、ほうれん草、鶏肉、 キャベツ、もやし(かぶ)、 きゅうり、みかん缶、りんご酢、 レーズン</div>		<div>22</div> <div>牛乳 ☆ 野菜たっぷりみそラーメン 切り干し大根の中華サラダ オレンジゼリー ☆小5リクエスト給食</div> <div>牛乳、中華麺(一部冷や麦)、 油、しょうが、にんにく、 にんじん、キャベツ、みそ、 もやし(かぶ)、豚肉、 にら(×)、ねぎ(玉ねぎ)、 ほうれん草、ごま(×)、 オレンジジュース、 切干大根(大根)</div>		<div>23</div> <div>牛乳 ホイコーロー丼 豆腐と春雨のスープ 中華あえ</div> <div>牛乳、米、油、にんにく、 しょうが、豚肉、キャベツ、 玉ねぎ、ぶなしめじ、豆腐、 にんじん、こまつな、 テンメンジャン、でんぶん、 わかめ、たけのこ、 春雨(えのきたけ)、 大豆もやし(かぶ)、 ピーマン(パプリカ)</div>	
<div>26</div> <div>牛乳 ごはん けんちん汁 厚揚げの肉みそホイル焼き ひじきのごまあえ</div> <div>牛乳、米、油、ごぼう、 にんじん、大根、梅干し、 ねぎ(玉ねぎ)、しょうが、豚肉、 生揚げ(豆腐)、にんにく、 みそ、玉ねぎ、たけのこ、 でんぶん、キャベツ、 ごま(練りごま)、ひじき、 油揚げ(×)</div>		<div>27</div> <div>牛乳 栗ごはん みそ汁 いわしのパイタ焼き れんこんのきんぴら 郷土料理献立:茨城県</div> <div>牛乳、米、栗、キャベツ、 もやし(かぶ)、こまつな、 いわし、豚肉、しょうが、 ねぎ(玉ねぎ)、小ねぎ(×)、 しそ(×)、パン粉(×)、 でんぶん、れんこん、 ごま(練りごま)、にんじん、 みそ、ごぼう</div>		<div>28</div> <div>牛乳 ごはん 豚汁 さつまいもとチーズの玉子焼き 梅おかかあえ</div> <div>牛乳、米、豚肉、にんじん、 大根、ねぎ(玉ねぎ)、みそ、 たまご、さつまいも、チーズ、 玉ねぎ、トマトケチャップ、 こまつな、キャベツ、梅干し、 鰹節(×)、鶏肉</div>		<div>29</div> <div>牛乳 秋野菜のカレーライス 野菜スープ コーンサラダ</div> <div>牛乳、米、油、しょうが、豚肉、 にんにく、カレー粉、 さつまいも、玉ねぎ、なす、 ぶなしめじ、バター、 ウスターソース、キャベツ、 トマトケチャップ、 きゅうり、トマト、コーン、 りんご酢、薄力粉、 もやし(かぶ)、にんじん</div>		<div>30</div> <div>牛乳 ジンジャーピラフ 野菜スープ キャベツサラダ かぼちゃプリン ハロウィン献立</div> <div>牛乳、米、しょうが、油、鶏肉、 コーン、にんじん、玉ねぎ、 キャベツ、もやし(かぶ)、 きゅうり、ツナ、りんご、 かぼちゃ、たまご</div>	