○月の献立

刻みさんまの蒲焼丼、なすのじゃこおろし、そうめん汁、バナナ

ご飯,鶏肉のごまみそ焼,ひじきの五目煮,豆腐すまし汁,バナナ

ご飯,鮭のちゃんちゃん焼き,かぶのあちゃら漬け,かき玉汁,梨コンポート

ハロウィン/かぼちゃパン,かぼちゃグラタン,マカロニサラダ,野菜スープ,ヨー

ご飯,から揚げ,キャベツおかか和え,豚汁,煮りんご

ロールパン,ポテトのチーズ焼き,コールスローサラダ,トマトスープ,バナナヨー

2025/完了食

温牛乳

グルト

グルト

10時おやつ

曜

лk

木

月

火

木

金 10

火 14

余

火

水

金

月

火

金

15 水

16 木

17

20 月

21

22

23 木

24

27

28

29 水

30 木

31

 \Box

01

02

03 金

06

07

80 лk

09

10月の献立 キッズルームこっこ保育園			
	給食	3時おやつ	
	ご飯,白身魚のフライ,キャベツの磯あえ,五目汁,煮りんご	あずきケーキ,温牛乳	
	なすミートスパゲティー,さつまいもサラダ,トマトスープ,パナナヨーグルト	おにぎり(焼き)	
	ご飯、鮭の西京焼き,凍り豆腐のふわふわ煮,すまし汁,グレープフルーツ	大学芋,温牛乳	
	行事食・お月見/うさぎのおにぎり,照り焼き鶏つくね,ほうれん草の納豆あえ,麩のすまし汁,うさぎりんご		
	麦入りご飯,カップコロッケ,キャベツの昆布あえ,きのこのスープ,バナナヨーグ ルト	米粉ケーキ,温牛乳	
	パン&ハンバーグ,マカロニサラダ,野菜スープ,バナナ	おにぎり(鮭)	
	きのこおこわ,鶏肉の醤油こうじ焼き,小松菜の納豆あえ,さつま汁,オレンジ	サモサ風,温牛乳	
	ご飯,さばの竜田揚げ,チンゲン菜の卵和え,五目みそ汁,煮りんご	納豆パスタ	
	祝・スポーツの日		
	カレー焼きそば,キャベツとトマトの中華あえ,ワンタンスープ,ヨーグルト	おにぎり(昆布)	
	チーズパン,ボイルブロッコリー,クリームシチュー,バナナ	おかかチーズおにぎり	
	ご飯,チンジャオロースー,チーズ,きのこと卵の中華スープ,煮りんご	マカロニきな粉,温牛乳	
	コロコロおにぎり,鶏のから揚げ,れんこんの梅マヨあえ,豆乳みそ汁,バナナ	ラスク,温牛乳	
	運動会		
	そぼろうどん,手作りがんもどき,小松菜の納豆あえ,煮りんご	ころころおにぎり	
	さつま芋ご飯,鮭の塩こうじ焼き,切干大根のごま和え,豚汁,梨コンポート	クリームチーズパン,温牛乳	
	ご飯,肉じゃが,キャベツとじゃこの酢あえ,豆腐スープ,オレンジ	ビーフン	
	わかめご飯,かじきの竜田揚げ,大根サラダ,五目みそ汁,バナナ	かぼちゃパン,温牛乳	

お好み焼き

フレンチトースト,温牛乳

クリームチーズパン,温牛乳

かぼちゃのケーキ,温牛乳

米粉ケーキ,温牛乳

納豆おやき

エネルギー	約	482kcal
たんぱく質	約	19.5 g
胎質	約	141g



おやつ 🔓 🕨

母乳やミルクを飲まなくなり、食事が中心になってきましたね。すくすくと 育つ子供たちには、おやつも大事な栄養源なのです。たくさんのエネルギーと 栄養素、水分などが必要です。おやつの選び方はどのようなものがよいかというと 炭水化物を中心にさらに果物や野菜、乳製品などをくっみ合わせるとよいででしょう。 味覚の育つ大事な時期なので味の濃いものはなるべくさけましょう。

※食材の都合により献立を変更する場合がございます。