



10月のきゅうしよくだより



10月は一年のうちでも、最も過ごしやすい季節ですね。芸術の秋、読書の秋といろいろな秋がありますが、おいしい秋野菜がたくさん出回るこの季節はやはり食欲の秋が一番ですね。



◇ こんだてひょう ◇



						1 (土)
						やすみ
2 (日)	3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)	8 (土)
やすみ	にこみハンバーグ カニカマととうふたまごとじ フライドポテト ぎゅうにゅう	ぶたじる さわらごましおやき ちゅうかあえ トマト	コーンしゅうまい ナポリタンスパゲッティ ブロッコリーサラダ オレンジ	ポロニアステーキ ひじきだいずに ツナあえ にぼし	キャベツいりつくね やさいソテー すましじる(えのき.たまねぎ) バナナ	やすみ
9 (日)	10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)	15 (土)
うどんかい ★オレンジジュース	(スポーツのひ)	9かうどんかい のばあい (ふりかえ きゅうえん)	さけグラタン やさいコンソメに いんげんサラダ ミニトマト	あじたつたあげ こにしめ ゆかりあえ ミニゼリー	とりにくしょうがやき やさきそば ちゅうかスープ なし	やすみ
16 (日)	17 (月)	18 (火)	19 (水)	20 (木)	21 (金)	22 (土)
※うどんかい よびび やすみ	ポークフランク ぜんまいに スパゲティサラダ パイン	カレーシチュー おさかなナゲット かぼちゃサラダ フルーツヨーグルト	あきのえんそく (おたのしみ べんとう)	しろみさかなタルタルやき にくじゃが もやしとピーマンのあえもの にぼし	ポテトとおこめのさきみカツ きりぼしだいこんに みそしる(わかめ.キャベツ) プルーンゼリー	やすみ
23 (日)	24 (月)	25 (火)	26 (水)	27 (木)	28 (金)	29 (土)
やすみ	とりのハンバーグ ツナときのこのケチャップに はるさめサラダ ぎゅうにゅう	けんちんじる さばみそやき ごまあえ りんご	おたのしみ べんとう	さわらわふうあん あつあげに おかかあえ まめによるこぶ	さけもみじやき ほうれんそうたまごいため コンソメスープ かき	やすみ
30 (日)	31 (月)					
やすみ	とりトマトに はくさいにびたし さつまいもサラダ ハロウィンミニゼリー おいもしゅうかん					

※福井県産を使用(予定)・・・だいこん、トマト、なし、かき、ほうれんそう

・・・エッグフリーディ

特に子どもが好むマヨネーズ系のサラダにエッグフリーのハムやマヨネーズを使用し、メイン等も卵を使用しないメニューにすることで、誤配のリスクをなくし、みんな一緒に給食を食べられる喜びを味わえる日になっています。

※ 10月9日(日)が雨天で運動会が開催できなかった場合、11日(火)は保育日になりますので、11日(火)の給食は、17日(月)の献立になります。

9日(日)、16日(日)両日共に雨天で運動会が開催できなかった場合、17日(月)は保育日になりますが給食はありませんので、お楽しみ弁当のご用意をお願いします。



みほん

10月の給食材料名

仁愛附属幼稚園

月/日	献立名	材 料
3 (月)	煮込みハンバーグ カニカマと豆腐卵とじ フライドポテト 牛乳	ハンバーグ【鶏肉・牛肉・小麦・大豆・乳成分】、ビーフシチューの素【乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉】 カニカマ【卵・小麦・えび・カニ】、人参、玉ねぎ、筍、干しいたけ、豆腐【大豆】、白菜、ねぎ、卵 フライドポテト【大豆】 牛乳【乳】
3 (月) アレルギー抜き	煮込みハンバーグ 白菜と豆腐煮 フライドポテト 牛乳	ハンバーグ【鶏肉・牛肉・小麦・大豆・乳成分】、ビーフシチューの素【乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉】 人参、玉ねぎ、筍、干しいたけ、豆腐【大豆】、白菜、ねぎ フライドポテト【大豆】 牛乳なし
4 (火)	豚汁 さわらごま塩焼き 中華和え トマト	豚肉、人参、大根、うすあげ【大豆】、里芋、白菜、木綿豆腐【大豆】、ねぎ、味噌【大豆】 さわら、ごま もやし、人参、コーン、ほうれん草、ごま油、酢 トマト
5 (水)	コーンしゅうまい ナポリタンスパゲッティ ブロッコリーサラダ オレンジ	コーンしゅうまい【小麦・豚肉・鶏肉・大豆】 スパゲッティ【小麦】、ベーコン★、人参、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ★ ブロッコリー、人参、コーン、キャベツ、白ハム★、マヨネーズ【卵・大豆】 オレンジ
5 (水) アレルギー抜き	コーンしゅうまい ナポリタンスパゲッティ ブロッコリーサラダ オレンジ	コーンしゅうまい【小麦・豚肉・鶏肉・大豆】 スパゲッティ【小麦】、ベーコン★、人参、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ★ ブロッコリー、人参、コーン、キャベツ、マヨネーズ(エッグフリー) オレンジ
6 (木)	ポロニアステーク ひじき大豆煮 ツナあえ 煮干し	ポロニアステーク(アレルギーフリー) ひじき、水煮大豆、人参、うすあげ【大豆】、枝豆【大豆】 ツナ、人参、もやし、コーン、きゅうり 味付き煮干し【カタクチイワシ・白ごま・砂糖】
7 (金)	キャベツいりつくね やさしいソテー すましじる バナナ	キャベツいりつくね【大豆】 ベーコン★、人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ、グリーンアスパラ、コンソメ★ えのき、玉ねぎ、しょうゆ バナナ
9 (日)	オレンジジュース	学給用オレンジジュース
12 (水)	鮭グラタン 野菜コンソメ煮 いんげんサラダ ミニトマト	鮭、じゃがいも、人参、玉ねぎ、ほうれん草、クリームシチューの素【小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉】、牛乳【乳】 ベーコン★、キャベツ、人参、玉ねぎ、しめじ、枝豆【大豆】、コーン、コンソメ★ いんげん、人参、コーン、ほうれん草、玉ねぎ、マヨネーズ【卵・大豆】 ミニトマト
12 (水) アレルギー抜き	鮭グラタン 野菜コンソメ煮 いんげんサラダ ミニトマト	鮭、じゃがいも、人参、玉ねぎ、ほうれん草、クリームシチューの素【小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉】、牛乳【乳】 ベーコン★、キャベツ、人参、玉ねぎ、しめじ、枝豆【大豆】、コーン、コンソメ★ いんげん、人参、コーン、ほうれん草、玉ねぎ、マヨネーズ(エッグフリー) ミニトマト
13 (木)	あじ竜田揚げ 小煮しめ ゆかり和え ミニゼリー	あじ竜田揚げ【片栗粉(でん粉)・小麦・大豆】 人参、大根、筍、平こんにゃく、里芋、厚揚げ【大豆】、干しいたけ、いんげん 白菜、もやし、人参、きゅうり、ゆかり粉 ミニゼリー【ゼラチン】
14 (金)	鶏肉生姜焼き 焼きそば 中華スープ 梨	鶏肉、生姜、しょうゆ 焼きそば麺【小麦】、赤かまぼこ【魚肉・小麦・大豆】人参、玉ねぎ、もやし、キャベツ、ピーマン、焼きそばソース【小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・でん粉】 玉ねぎ、小松菜、、中華あじの素★ 梨
17 (月) エッグフリー ーディ	ポークフランク ぜんまい煮 スパゲティサラダ パイ	ポークフランク(アレルギーフリー) ぜんまい水煮、人参、うすあげ【大豆】、糸こんにゃく スパゲティ【小麦】、人参、コーン、きゅうり、チキンハム(アレルギーフリー)、マヨネーズ(エッグフリー) ペビーパイ(缶)
18 (火)	カレーシチュー おさかなナゲット かぼちゃサラダ フルーツヨーグルト	豚肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、グリーンピース、バーモントカレー【豚肉・小麦・でんぷん・乳・ごま・りんご・はちみつ・大豆・鶏肉】 おさかなナゲット(アレルギーフリー) かぼちゃ、人参、コーン、グリーンピース、白ハム★、マヨネーズ【卵・大豆】 ヨーグルト【乳】、フルーツ(缶)
18 (火) アレルギー抜き	カレーシチュー おさかなナゲット かぼちゃサラダ フルーツヨーグルト	豚肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、グリーンピース、バーモントカレー【豚肉・小麦・でんぷん・乳・ごま・りんご・はちみつ・大豆・鶏肉】 おさかなナゲット(アレルギーフリー) かぼちゃ、人参、コーン、グリーンピース、マヨネーズ(エッグフリー) ヨーグルト【乳】、フルーツ(缶)
20 (木)	白身魚タルタル焼き 肉じゃが もやしとピーマンの和え物 煮干し	白身魚、タルタルソース【卵・大豆】 じゃがいも、豚肉、人参、玉ねぎ、しらたき、グリーンピース もやし、ピーマン、人参、パプリカ 味付き煮干し【カタクチイワシ・白ごま・砂糖】
20 (木) アレルギー抜き	白身魚塩焼き 肉じゃが もやしとピーマンの和え物 煮干し	白身魚 じゃがいも、豚肉、人参、玉ねぎ、しらたき、グリーンピース もやし、ピーマン、人参、パプリカ 味付き煮干し【カタクチイワシ・白ごま・砂糖】
21 (金)	ポテトとお米のささみカツ 切干大根煮 みそ汁 ブルーゼリー	ポテトとお米のささみカツ【大豆】 切干大根、人参、うすあげ【大豆】 わかめ、キャベツ、みそ【大豆】 ブルーゼリー

※ 給食のあぶらはなたね油を使用しています。

今月の共通食材・調味料

白ハム★	豚肉・鶏肉・でん粉・ゼラチン・小麦・卵・乳
ベーコン★	卵・豚肉・大豆・乳成分
コンソメ★	乳糖・鶏肉・牛肉・小麦・大豆
中華あじの素★	ポークエキス・チキンエキス・牛肉・大豆・ゼラチン

みほん

10月の給食材料名

仁愛附属幼稚園

月/日	献立名	材 料
24 (月) エッグフリーデー	鶏のハンバーグ ツナときのかけチャップ煮 春雨サラダ 牛乳	鶏のハンバーグ【大豆】 ツナ、人参、玉ねぎ、じゃがいも、本しめじ、枝豆【大豆】、トマト水煮、ケチャップ、コンソメ★ 春雨、人参、、コーン、きゅうり、ハム(アレルギーフリー)、マヨネーズ(エッグフリー) 牛乳【乳】
24 (月) エッグフリーデー	鶏のハンバーグ ツナときのかけチャップ煮 春雨サラダ 牛乳	鶏のハンバーグ【大豆】 ツナ、人参、玉ねぎ、じゃがいも、本しめじ、枝豆【大豆】、トマト水煮、ケチャップ、コンソメ★ 春雨、人参、、コーン、きゅうり、ハム(アレルギーフリー)、マヨネーズ(エッグフリー) 牛乳なし
25 (火)	けんちん汁 さば味噌焼き ごま和え りんご	豚肉、人参、大根、うすあげ【大豆】、白菜、糸こんにゃく、ねぎ、木綿豆腐【大豆】、しょうゆ【発酵調味料(小麦・大豆)】 鯖、味噌【大豆】 キャベツ、もやし、人参、きゅうり、ごま、しょうゆ【発酵調味料(小麦・大豆)】 りんご
27 (木)	さわら和風あん あつあげ煮 おかか和え まめによるこぶ	さわら、あん(人参、玉ねぎ、干しいたけ、えのき、片栗粉、しょうゆ) 厚揚げ【大豆】、人参、小松菜、筍、しめじ、しょうゆ 白菜、もやし、人参、きゅうり、かつお節、しょうゆ まめによるこぶ
28 (金)	鮭もみじ焼き ほうれん草卵炒め コンソメスープ 柿	さわら、人参、マヨネーズ【卵・大豆】 ほうれん草、人参、もやし、コーン、ベーコン★、卵、コンソメ★ 玉ねぎ、キャベツ、コンソメ★ 柿
28 (金) アレルギー抜き	鮭人参ソース焼き ほうれん草炒め コンソメスープ 柿	さわら、人参 ほうれん草、人参、もやし、コーン、コンソメ★ 玉ねぎ、キャベツ、コンソメ★ 柿
31 (月)	鶏トマト煮 白菜煮浸し さつまいもサラダ ハロウィンミニゼリー	鶏もも、玉ねぎ、トマト水煮、ケチャップ、コンソメ★ 白菜、人参、うすあげ【大豆】、ほうれん草、しめじ、枝豆【大豆】 さつまいも、人参、コーン、きゅうり、白ハム★、マヨネーズ【卵・大豆】 ハロウィンミニゼリー【オレンジ】
31 (月) アレルギー抜き	鶏トマト煮 白菜煮浸し さつまいもサラダ ハロウィンミニゼリー	鶏もも、玉ねぎ、トマト水煮、ケチャップ、コンソメ★ 白菜、人参、うすあげ【大豆】、ほうれん草、しめじ、枝豆【大豆】 さつまいも、人参、コーン、きゅうり、マヨネーズ(エッグフリー) ハロウィンミニゼリー【オレンジ】

※ 給食のあぶらはなたね油を使用しています。

今月の共通食材・調味料

白ハム★	豚肉・鶏肉・でん粉・ゼラチン・小麦・卵・乳
ベーコン★	卵、豚肉・大豆・乳成分
コンソメ★	乳糖・鶏肉・牛肉・小麦・大豆
中華あじの素★	ポークエキス・チキンエキス・牛肉・大豆・ゼラチン