



2020年

10ヵ月

のよていこんだて

今月は、味覚祭りがあります。鮭を使った「石狩汁」、北海道ならではの「ジンギスカン」、それぞれに野菜をたくさん使用しています。自然の恵みに感謝して、郷土の味を楽しみます。

※天候、市場状況により献立を変更することがあります。ご理解とご協力をよろしくお願いします。
※昼食には、果物がつきます。
※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。医師の診断に従い、給食で対応します。(受診する際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。)
※食べたことが無い食品は、給食で出る前に必ずご家庭でお試しください。

木

1 ☆味覚祭り☆

ごまおにぎり
石狩汁
ジンギスカン
ふかしじゃが・枝豆



ゆで栗・南瓜餅

金

2

麻婆豆腐
トマト
ほうれん草海苔和え



卵無しクッキー

土

3

スパゲティ
ミートソース



かりんとう
(きなこ・野菜)

南瓜餅は、いつもより小さめに作ります。

月

5



若鶏生姜焼
煮豆
白和え



ドーナツ

火

6



鍋煮付
人参甘煮
小松菜ともやしのえのき和え



りんごきんとん

水

7



サンドイッチ
ハンバーグ
南瓜ミルク煮
グリーンサラダ



お茶 梅じゃこおにぎり

8



中華風焼肉
トマト
きんぴらごぼう



シュテンゲル
(ブルー)

登山
(しか組・こぐま組・年長組)

9



納豆かき揚げ
いんげん(味噌)
菜果なます※



芋バター

※果物と野菜が入ったなますです。

10



みそうどん



職員会議

12



若鶏味噌焼き
トマト
切干大根煮付



ウエハース・せんべい

13



ほっけ照焼
ブロッコリー(海苔)
キャベツと人参の胡麻和え



コーン入り
ホットケーキ

14



きのこご飯
豆腐の田楽
さつま芋の甘煮
小松菜お浸し



手作り
えびせんべい

15 ☆お誕生会☆

ロールパン
チキンカツ
ポテトサラダ
トマト・枝豆



ジュース デコレーション
ケーキ

16



豚肉香味焼き
スティック野菜(甘酢)
チンゲン菜納豆和え



黒糖蒸しパン

17



焼そば



かきもち・
ビスケット

19



若鶏ごま焼
粉吹き芋
ほうれん草中華和え



ジャムスコーン

20



鮭チャンチャン焼
トマト
いんげん(しょうゆ)



焼白玉

21



プレーン
ポークシチュー
スパゲティソテー
もやしのサラダ



お茶 ご飯の
落とし焼

22



焼豆腐の味噌炒め
トマト
小松菜えのき和え



オレンジケーキ

23



ふりかけ
竹輪の磯辺揚げ
煮豆
二色浸し



ふかし芋

24



ちゃんこ風
うどん



ジャム
クラッカー
・チーズ

26



若鶏照焼
トマト
ひじき煮付



せんべい・
ビスケット・ブルー

27



鯖味噌煮
人参煮付
大根とわかめの和え物



りんご春巻き

28



さつま芋カレー
枝豆
コールスロー



きな粉マカロニ

29



大豆と鶏肉の煮物
トマト
チンゲン菜お浸し



カンツリー
クッキー

30



ふりかけ
豚肉のチーズ焼
ブロッコリー塩茹で
ミックスベジタブルソテー



南瓜の
ホイールケーキ

31



スープ
スパゲティ



せんべい・
ウエハース

札幌はこぶね保育園

