

10月のこんだて

月	火	水	木	金
		1 お弁当の日	2 かぼちゃコロケ 切干大根煮 味噌汁	3 栗と根菜の炒り煮 ごま和え 味噌汁
6 味噌煮 お浸し わかめスープ	7 八宝菜 金時煮豆 味噌汁	8 おでん 酢の物 味噌汁	9 魚の塩焼き 春雨炒め 味噌汁	10 お弁当の日
13 体育の日	14 野菜炒め 大学芋 味噌汁	15 じゃが芋餅 ひじきサラダ 味噌汁	16 あんかけうどん きんぴら 果物	17 炊き合わせ 浅漬け 味噌汁
20 野菜餃子 酢の物 味噌汁	21 根菜の煮物 よごし すまし汁	22 まこも団子つくね風 大根サラダ 味噌汁	23 野菜ムニエル 煮浸し 味噌汁	24 麩の照り焼き サラダ 米粉クリーム煮
27 大根ステーキ サラダ スープ	28 クッキングの日	29 おばあちゃん 給食の日	30 蒸し野菜 なます 味噌汁	31 おやき 温サラダ 味噌汁



「豊かなこころ」・「たくましい身体」を育むため、食材はできるだけ地元のものを使い
 安心で安全な食事の提供に努めます。
 その時に採れる旬のものを使用しますので、献立を変更する場合があります。

- ・お弁当の日は、お散歩をしたり、野外活動をする予定です。
 主食のほか、おかずなどのご用意もお願いします。
- ・クッキングの日は、園のみなでお料理をします。詳細は後日お知らせします。



*給食ブログもどうぞご覧ください!

