

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!

